

WAGRAM

THE PLACE to...

FRENCH RESTO PUB

HAPPY HOUR

BEER

6,5 €

Saint-Omer 50 cl,
Panaché 50cl, Monaco 50cl

MOCKTAILS

7 €

Passion life, Lady Fizz, Virgin

COCKTAILS

9 €

Mojitos, Sex on the beach, Piña Colada, Caïpirinha, Tequila Sunrise

17 H

20 H

BEER

OUR CRAFT BEER

25 cl 5,5 €

50 cl 9,5 €

Bières créées par The Place to...
et brassées en Île-de-France

PALE ALE

IPA

DRAFT BEER

25 cl 5,5 €

50 cl 9,5 €

SAINT-OMER

GOUDALE BLANCHE

BEER BOTTLE

PALE ALE 33 cl / 6,9 €

IPA 33 cl / 6,9 €

TRIPLE KARMELIET 33 cl / 7,9 €

DELIRIUM TREMENS 33 cl / 9,4 €

CARLSBERG 33 cl / 7,9 €

LA BÊTE 33 cl / 8,5 €

MORT SUBITE – KRIEK 33 cl / 7,9 €

DESPERADOS 33 cl / 7,9 €

LBF AMBRÉE 33 cl / 7,9 €

CIDRE BIO « LE SAUVAGE » 33 cl / 7,9 €

BIÈRE SANS ALCOOL

HEINEKEN 0% 33 cl / 6,9 €

PLANCHES & TAPAS (A PARTIR DE 17 H)

MIAM

PLANCHES

CHARCUTERIES

FROMAGES

18 €

SMALL PLATES ET TAPAS

NACHOS AU CHEDDAR ET GUACAMOLE

FRITES BACON CHEDDAR

POULET CRISPY SAUCE BBQ

8 €

TARTINABLE DE BUTTERNUT, FROMAGE FRAIS ET PAPRIKA FUMÉ

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (X6) / +2 €

CROQ' JAMBON & COMTÉ

BURGERS

La base de nos burgers :
Cheddar, oignons rouges et salade.
Tous nos bun's sont fabriqués par un artisan
boulangier et livrés chaque jour de bon matin !

1

CHOISISSEZ VOTRE RECETTE :

CLASSIC Viande française pur bœuf

CHICKEN Poulet croustillant

VEGGIE Palet croustillant de légumes

2

VOTRE TAILLE :

SIMPLE 19,5 €

DOUBLE 25,5 €

3

AVEC OU SANS BACON

4

VOTRE SAUCE :

Classic

Smoky

Cheesy

Ketchup maison

BURGER SAVOYARD / 22,5 €

Steak / Fromage à raclette / Oignons confits / Salade / Sauce moutarde à l'ancienne

CLASSICS

TARTARE DE BŒUF

Simple / 19,5 €

Double / 25,5 €

Viande française / Oignons / Sauce Worcestershire / Tabasco / Persil / Cornichons

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD / 22 €

Effiloché de confit de canard / Purée de pomme de terre / Salade

POULET COCO SATAY / 19,5 €

Riz Basmati / Sauce Satay / Oignons crispy

FISH & CHIPS / 20 €

Poisson croustillant / Sauce tartare

GRILLADE DU JOUR / 24 €

Purée de pomme de terre / Sauce du jour

POISSON SELON LA CRIÉE / 22 €

Poisson snacké / Garniture et sauce du jour

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS

Selon arrivage et saison

11,5 €

SANS GLUTEN

VÉGÉTARIEN

MENU ENFANTS

moins de 12 ans

16 €

1 Diabolo, sirop à l'eau ou jus d'orange au choix (au verre)

2 Tenders de volaille frites maison ou Fish and chips

3 Coupe de glace – 2 boules

Brunch & BREAKFAST

DU LUNDI AU SAMEDI 8h-12h

NOUVEAU

NOS ENGAGEMENTS

Nomad Working

Wifi haut débit

8h00-12h00 / 14h30 – 18h00

Groupe et privatisation

www.theplaceto.paris/privatiser

Live Sport

Les Grands matchs sur Grand écran

Cuisine 100% Fait Maison

A base de produits frais transformés sur place.

GLACES ET SORBETS

Fabrication artisanale / Produit en Bretagne

11 €

Fabrication artisanale

Café Liégeois

2 Boules de glace café / 1 Boule glace vanille Bourbon / 1 Café / Chantilly

Chocolat Liégeois

2 Boules de glace chocolat / 1 Boule glace vanille Bourbon / Coulis chocolat / Chantilly

Sundae

3 Boules de glace vanille Bourbon / Coulis caramel au sel de Guérande / Noisettes caramélisées

Dame Blanche

3 Boules de glace vanille Bourbon / Sauce chocolat / Chantilly

Crèmes glacées

Chocolat noir, Caramel au beurre salé, Café, Vanille

Sorbet

Citron Jaune, Fraise, Framboise

1 Boule / 3,5 €

2 Boules / 6,5 €

3 Boules / 9 €

COCKTAILS ± 15 cl

CLASSIQUES

MOJITO Rhum / Demi-citron vert / Feuilles de menthe / Cassonade / Eau gazeuse

LES MOJITOS FRUITS Mojito / Purée de fruits au choix : pêche, passion, framboise, fraise

SEX ON THE BEACH

Vodka / Crème de pêche / Jus de cranberry / Jus d'ananas / Jus d'orange

PIÑA COLADA Rhum ambré / Crème de coco / Jus d'ananas

CAÏPIRIHNA Cachaça / Citron vert / Cassonade

COSMOPOLITAN

Vodka / Triple Sec / Jus de cranberry / Jus de citron vert

TEQUILA SUNRISE Tequila / Jus d'orange / Sirop de grenadine

NOTRE SÉLECTION

PARIS BY NIGHT

Vodka / Triple sec / Chambord / Citron / Fraise

OLD FASHIONED Whisky / Angustura / Sucre

MANGO COLADA

Rhum / Mangue / Jus de mangue / Crème de coco

NEGRONI Gin / Martini rouge / Campari

LONG ISLAND

Rhum / Vodka / Gin / Tequila / Triple sec / Coca / Citron

MANHATTAN Whisky / Martini rouge / Angostura

LONDON MULE Gin / Ginger beer / Citron vert

MOSCOW MULE Vodka / Ginger beer / Citron vert

JAMAICAN MULE Rhum / Ginger beer / Citron vert

MOCKTAILS

PASSION LIFE

Jus de citron vert / Purée de passion / Sirop d'orgeat / Eau gazeuse

LADY FIZZ Purée de framboise / Sirop de rose / Eau gazeuse

BIRDY Pastèque / Concombre / Citron / Eau gazeuse / Menthe


VIRGINS

Les mojitos / Sex on the beach / Piña Colada / Basil Crush

9 €

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS ET NECTARS

25 cl / 6,2 € 

Pur jus de la maison

Meneau / éco responsable : orange, ananas, abricot, pomme ou tomate

TONIC LA FRENCH

25 cl / 5,8 €

50 cl / 8,5 €

COCA-COLA

(NORMAL / ZERO)

33 cl / 5,8 €

50 cl / 8,5 €

ORANGINA

25 cl / 5,8 €

PERRIER 33 cl / 5,8 €

SAN PELLEGRINO

50 cl / 5,8 € / 1L / 8,5 €

PERRIER FINES BULLES

50 cl 5,8 € / 1L 8,5 €

VITTEL

25 cl / 5 € / 50 cl / 5,8 €

1L / 8,5 €

SUPPLÉMENT SIROP

+0,3 €



PRÉPARATIONS 100% MAISON

Dans toutes nos préparations maison, c'est la promesse de jus de fruits et légumes frais et naturels, fraîchement pressés, sans aucun additif ni conservateur.

FRUITS FRAIS PRESSÉS

CITRONNADE MAISON 25 cl / 5,8 € - 50 cl / 8,5 €

CITRONNADE GINGEMBRE 25 cl / 6 € - 50 cl / 8,9 €

ORANGE, CITRON / 25 cl 6,5 €



SODAS BIO ET NATURELS, À BASE DE PLANTES

30 cl / 5,8 € - 50 cl / 8,9 €

GINGER Gingembre / Poivre de Madagascar / Piment Oiseau

LIMONADE Écorce de Citron jaune / Verveine citronnée / Pointe de Gingembre

ENERGIK Guarana / Maca / Café / Hibiscus / Sauge / Gingembre

NOUVEAU

SMOOTHIES (JUS FRAIS) 30 cl

RED SUNSET Fraise / Mangue

PINK DRAGON Mangue / Banane / Fruit du dragon

7,9 €

THÉS GLACÉS

CITRON, PÊCHE, MENTHE, FRAISE, FRAMBOISE OU PASSION

/ 25 cl 5,8 € 50 cl 8,5 €



Tous nos cafés sont bio d'Amérique du Sud. Café rond et typé, belle longueur en bouche.

CAFÉS

EXPRESSO 2,9 €

RISTRETTO 2,9 €

DOUBLE EXPRESSO 5,5 €

CAFÉ AMÉRICAIN 3,5 €

1 expresso allongé

MACCHIATO 3,2 €

1 expresso et 1 goutte de lait

CAFÉ VIENNOIS 6 €

1 double expresso surmonté de crème fouettée

CHOCOLATS

CHOCOLAT AU LAIT 6 €

Chocolat Van Houten (84 %)

CHOCOLAT VIENNOIS 6,8 €

Chocolat au lait surmonté de crème fouettée

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO 5,5 €

1 shot de café et mousse de lait

CAPPUCCINO CHOCOLAT 5,8 €

Cappuccino et sauce chocolat

CAPPUCCINO SPECULOOS 5,8 €

Cappuccino et pépites de Speculoos

MOCHA

Volume de 30 cl « medium size »

CAFÉ MOCHA 6,5 €

1 chocolat, 1 expresso et du lait

MOCHA VIENNOIS 7 €

1 Café Mocha et crème fouettée

LATTE

Volume de 30 cl « medium size »

LATTE MACCHIATO 5,8 €

1 expresso, du lait et de la mousse de lait

LATTE VIENNOIS 6,8 €

1 expresso, du lait et de la crème fouettée

FLAT WHITE 6,8 €

2 expressos et du lait chaud

TEA LATTE

Volume de 30 cl « medium size »

CHAI LATTE 6,5 €

Délicieuse boisson originaire d'Inde, à base de thé noir, cardamone, cannelle, badiane et clous de girofle

ICED COFFEE

ICED COFFEE 5,8 €

1 double café frappé, shaké avec des glaçons

ICED LATTE 6 €

1 Latte Machiato, shaké avec des glaçons

ICED MOCHA 6,5 €

1 Mocha crémeux et glacé

ICED CHAI LATTE 6,5 €

1 Chai Latte bien froid



PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON...

Laissez vous tenter par un **Latte Caramel**, un Latte viennois vanille, un **Cappuccino Speculoos**, un **Mocha noisette**, un Choco viennois COCO,...

+ Topping noisette concassée ou Speculoos 1€

+ 1 shot de café supplémentaire 1,5 €

+ Sauce chocolat ou caramel 0,5€


+ Sirop noisette grillée, vanille, caramel, cookie, cannelle 0,5€

+ Crème fouettée (chantilly) 0,5€


LAIT D'AVOINE +1 €

THÉS & INFUSIONS

Thés de très haute qualité et d'une fraîcheur optimale.

DARJEELING MARGARET'S HOPE 


Thé noir d'Inde

THÉ DES LORDS EARL GREY 

Parfumé à la bergamote

CHINE LONG JING


Thé vert de Chine


CHINE GRAND JASMIN CHUN FENG 

Thé vert au jasmin

GOÛT RUSSE 7 AGRUMES

Thé noir aux agrumes

THÉ VERT À LA MENTHE 

ROOIBOS DES VAHINÉS 

(sans théine)

INFUSION

Verveine, menthe ou camomille

5,5 €

SUP. LAIT +0,5 €

APÉROS

APEROL SPRITZ / 11 €

Aperol / Prosecco / Eau gazeuse

FRENCH SPRITZ / 11 €

Liqueur fleur de sureau / Prosecco / Eau gazeuse

ROYAL MARTINI / 11 €

Martini / Prosecco

PROSECCO BLANC DE BLANCS / (au verre) 8,5 €

PROSECCO (VSQA) / (BTL 75 cl) 28 €

Délicat, frais et fruité

AMERICANO MAISON

/ 8,5€ Martini rouge / Campari / Perrier

KIR MAISON / 5,5 €

Cassis, mûre ou pêche

KIR ROYAL / 11 €

Cassis, mûre ou pêche

SANGRIA / 6,5 €

aux épices secrètes du Chef

RICARD, PASTIS 51

2 cl / 5,5 €

CAMPARI, PORTO

6 cl / 6,2 €

MARTINI BLANC

OU ROUGE 6 cl / 6,2 €

VINS ROUGES

FRAIS ET FRUITÉS

BROUILLY AOP. 

Souple et frais, notes de baies rouges,

PINOT NOIR IGP Val de Loire.

La Bacchusate JM Sorbe. Vin léger, fruité, arôme de cerise

PUGLIA DIVERSIO (ITALIEN) IGT. 

Souple, rond, au nez intense de fruits rouges et noirs, avec des notes de caramel ! Cépages Negroamaro, Lambrusco, Montepulciano

CHARNUS ET STRUCTURÉS

VACQUEYRAS AOC Côtes du Rhône. 

Nez de garrigue, thym et laurier, fruits rouges frais

PIC SAINT LOUP AOP des Cévennes. 

Fruité, soyeux, velouté ; nez de fruits rouges.

MONTAGNE SAINT EMILION AOP Bordeaux. 

Château Grand Baril. Nez de fruits rouges et noirs matures, et notes d'épices.



14 cl 26 cl 48 cl BTL

6,8 € 12 € 23 € 34 €

6,2 € 11 € 22 € 32 €

5,8 € 10 € 19 € 28 €

8,4 € 16 € 29 € 42 €

7,6 € 14 € 26 € 38 €

VINS ROSÉS

LOULOU IGP Lubéron.

Robe claire et élégante, rondeur en bouche et bien équilibrée


14 cl 26 cl 48 cl BTL

6,8 € 12 € 22 € 34 €


VINS BLANCS

PETIT CHABLIS AOC Bourgogne. La Chablisienne vibrant.

Arômes de fleurs blanches mêlés à des notes d'agrumes sur un fond minéral, de légers arômes de pêche et de fruits blancs

PETIT FRENCHIE – SAUVIGNON IGP PAYS D'OC. 

Belles notes florales d'acacia et d'agrumes mûrs, bouche gourmande, fraîche et minérale.

CHARDONNAY IGP Pays d'Oc. 

Nez intense et complexe en bouche, plein de fraîcheur.

14 cl 26 cl 48 cl BT

8,8 € 16 € 30 € 44 €

6,2 € 10,8 € 21 € 29 €

6,6 € 12 € 23 € 34 €

MOELLEUX

ELIXIR IGP Côtes de Gascogne. Gros Manseng moelleux.

Moelleux et tonique, au nez de fruits exotiques

6,2 € 11 € 22 € 32 €

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE DE LA MAISON

ROGER BARNIER

La coupe / 9,5 €

Le mimosas / 10,5 €

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATE

La bouteille (75cl) / 90 €

17 H

20 H

HAPPY HOUR

La coupe

7,5 €

ALCOOLS

4 cl

RHUM

RHUM SAINT JAMES 1765

France / 16,5 €

RHUM DIPLOMATICO

Vénézuéla / 14 €

RHUM SAINT JAMES BLANC

France / 8,5 €

CLÉMENT VSOP

France / 14 €

ZACAPA SOLERA 23 ANS VO

Guatemala / 16 €

ZACAPA XO

Guatemala / 20 €

GIN

GIBSON

Angleterre / 8,5 €

GIN HENDRICK'S

Écosse 12 €

GIN CITADELLE

France / 12 €

GIN TANQUERAY

Ecosse / 15 €

VODKA

SOBIESKY

Pologne / 8,5 €

BELVEDÉRE

Pologne / 12 €

CIROC

France / 15 €

WHISKY / BOURBON

JACK DANIEL'S

USA / 10 €

CHIVAS

12 ans d'âge, Écosse / 12 €

BUSHMILLS

Irlande du Nord / 10 €

LAGAVULIN

Single Malt Whisky 16 ans d'âge, Écosse / 15 €

OBAN 14 ANS

Écosse / 16 €

SEXTON

Irlande / 11 €

TOGOUCHI PREMIUM

Japon / 15 €

JAMESON

Irlande / 11 €

TEQUILA

EL PATRON SILVER

Mexique / 16 €

OLMECA

Mexique / 14 €

AUTRES

CACHAÇA YPIOCA

Brésil / 11 €

SAKÉ DASSAI

Japon / 12 €

BAILEYS

Irlande / 8,5 €

GET 27

France / 8,5 €

CALVADOS VIEUX COQUEREL

France / 9,5 €

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE

France / 9,5 €

COGNAC MARTEL VSOP

France / 12,5 €</