

GARE DE L'EST

THE PLACE TO...

FRENCH RESTO PUB

HAPPY HOUR

BEER

6,5 €

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

MOCKTAILS

7 €

Sweet dreams, Pomme d'amour

COCKTAILS

9 €

Mojito, Piña Colada, Caïpirinha,
Apple Ale

17 H

20 H

BEER

OUR CRAFT BEER

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

PALE ALE

IPA

DRAFT BEER

SAINT-OMER

GOUDALE BLANCHE

GOUDALE AMBRÉE

BEER BOTTLE

PALE ALE 33 cl / 6,9 €

IPA 33 cl / 6,9 €

TRIPLE KARMELIET 33 cl / 7,9 €

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 €

HEINEKEN 0% 33 cl / 6,9 €

PLANCHES & TAPAS (A PARTIR DE 15 H)

MIAM

PLANCHES

CHARCUTERIES

FROMAGES

MIXTE / +5 €

18 €

SMALL PLATES ET TAPAS

SAMOUSSA POULET
COCO CURRY

SAUMON GRAVELAX MAISON

CROQUETTE TARTIFLETTE

8 €

CHURROS PARMESAN,
SAUCE POIVRON CHORIZO

TARTINABLE BABAGANOUSH
AUBERGINE TAHINI CORIANDRE AIL
CONFIT

BURGERS

La base de nos burgers :
Cheddar, oignons rouges et salade.
Tous nos bun's sont fabriqués par un artisan
boulangier "Bun's and Bread" 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 24,5 €

3

AVEC OU SANS BACON

4

VOTRE SAUCE :

Classic

BBQ

Cheesy

REBLOCHON BURGER / 22 €

Bœuf français / Salade / Compotée d'oignon / Reblocon

CLASSICS

TARTARE INDIEN / Simple 19,5 € / Double 24,5 €

Bœuf français / Oignon rouge / Cornichon / Raisin / Menthe / Coriandre / Gingembre / Épices indiennes

RIBS DE PORC BBQ / 21 €

Pomme de terre au four / Crème échalotte cébette

SAUTÉ À LA MEXICAINE / 19 €

Poulet grillé / Citron vert / Pimento doux fumé / Poivrons rouge et jaune / Oignons / Coriandre sautée à la mexicaine / Guacamole / Sauce cheddar

POULET TANDOORI INDIEN / 19 €

Suprême de volaille aux épices Tandoori Massala / Riz parfumé

FISH & CHIPS / 19 €

Cabillaud croustillant / Sauce tartare / Frites

GRILLADE DU JOUR / 24 €

Suivant les conseils de notre boucher / Pommes Grenailles / Sauce du jour

POISSON SELON LA CRIÉE / 22 €

Poisson snacké / Légumes de saison / Sauce du Chef

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES
SÉLECTIONNÉS

Selon arrivée et saison

11,5 €

SANS GLUTEN

VÉGÉTARIEN

Nos prix sont exprimés en euros TTC, taxes et services inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

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

7/7

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.

GREEN OR VEGGIE

FOCACCIA MOZZARELA / 17 €

Pesto rosso / Courgettes / Épinards / Ail des ours

TARTE TATIN BETTERAVE / 19 €

Betteraves caramélisées / Duxelle de champignons / Épinards

CHILI VÉGÉTARIEN / 19 €

Haricots rouges / Butternut / Champignons / Tomates / Épices du Chef

SALADE CAESAR / 19 €

Salade Romaine / Filet de Poulet croustillant / Copeaux de Grana Padano / Croûtons / Sauce Caesar

DESSERTS

CRUMBLE POIRE CHOCOLAT / 9 €

NEW YORK CHEESECAKE / 8 €

BRIOCHE PERDUE / 11 €

Glace vanille / Nappage chocolat / Noix de Pecan

CRÈME BRULÉE ONCTUEUSE / 9 €

FONDANT AU CHOCOLAT / 10 €

(Temps de préparation 8 à 10 min)

NOS GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND / 9,5 €

THÉ, TISANE, CHOCOLAT
OU CAPPUCCINO GOURMAND / 10,5 €

GLACES ET SORBETS

Fabrication française 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 / Cookies maison

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

PINEAPPLE MAI TAÏ Rhum ambré / Triple sec /
Jus d'ananas / Sirop d'orgeat

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

CAÏPIRIHNA Cachaça / Citron vert / Cassonade

CUBA LIBRE Rhum / Citron vert / Coca-Cola

NOTRE SÉLECTION

TSAR 3
Vodka / Purée de fraise / Citron vert / Champagne

OLD FASHIONED
Whisky / Angustura / Un trait d'eau pétillante / Sucre

APPLE ALE Whisky / Amaretto / Jus de pomme /
Jus de citron / Sirop de cannelle / Ginger beer

NEGRONI Gin / Martini rouge / Campari

SAKRISTI Saké japonais / Liqueur fleur de sureau / Citron vert /
Sirop de pastèque

MANHATTAN Whisky / Martini rouge / Angostura

SPICY MARGARITA Tequila / Triple sec / Jus de citron / Fruit de
la passion / Piment d'Espelette

MULE
Absolut ou Beefeater ou Havana 7 / Ginger beer / Citron vert

SOUR Whisky ou Pisco ou Amaretto / Jus de citron / Sirop de
sucre / Bitter / Blanc d'œuf

MOCKTAILS

APPLE ALE VIRGIN Jus de pomme /
Jus de citron / Sirop de cannelle / Ginger beer

SWEET DREAMS Citronnade / Jus de pomme / Orgeat

VIRGINS
Les mojitos / Piña Colada / Basil Crush

VIRGIN SPRITZ Venezio / Eau gazeuse

9 €

BOISSONS FRAÎCHES

KOMBUCHA KOKO ORIGINAL
33 cl / 7,2 € 

JUS DE FRUITS ET NECTARS
25 cl / 5,8 €
Orange, abricot, pomme, ou tomate.

SCHWEPES TONIC
25 cl / 5,8 €

COCA-COLA (NORMAL / ZERO)
33 cl / 5,8 € - 50 cl / 9 €

PERRIER
33 cl / 5,8 €

ORANGINA
25 cl / 5,8 €

VITTEL
25 cl / 5 €
50 cl / 5,8 € - 1L / 8,5 €

SAN PELLEGRINO
50 cl / 5,8 € - 1L / 8,5 €

PERRIER FINES BULLES
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 €



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 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

CAFÉ BAILEYS 6 €
1 expresso et 1 dose de Baileys (2cl)

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

CHOCOLATS

CHOCOLAT AU LAIT 6 €
Chocolat Van Houten (84 %)

CHOCOLAT VIENNOIS 6,8 €
Chocolat au lait surmonté de crème fouettée

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

 **MOCHA FRAMBOISE** 7 €
1 Café Mocha à la framboise


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

 **TURTLE LATTE** 6,8 €
2 expressos, sauce chocolat, caramel, et noix de pecan

GINGERBREAD LATTE 6,8 €
1 expresso, gingembre, pain d'épices, cannelle, mousse de lait


LATTE CHICORÉE BIO 6,8 €
Comme un Latte, mais sans caféine !

TEA LATTE

Volume de 30 cl « medium size »

CHAI LATTE 6,5 €
Délicieuse boisson originaire d'Inde, à base de thé noir, cardamome, cannelle, badiane et clous de girofle

MATCHA LATTE 6,5 €
Boisson crémeuse à base de thé vert moulu de Chine et du lait chaud

 **UBE LATTE** 6,5 €
Boisson crémeuse à base de Ube, plante d'Asie appelée Ignames violette



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 MATCHA 6,5 €
1 Matcha 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 cookies**, un **Mocha noisette**, un Choco viennois coco,...

+ **Topping** Noix de Pécan, noisette concassée, éclat de cookies, Speculoos **1€**

+ **1 shot** de café supplémentaire **1,5 €**

+ **Sauce** chocolat ou caramel **0,5€**

+ **Sirop** noisette grillée, vanille, pain d'épices, 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 DU HAMMAM
Thé vert aux fruits rouges, roses et dattes

THÉ VERT À LA MENTHE 

ROOIBOS DES VAHINÉS 
(sans théine)

INFUSION
Verveine, menthe ou camomille
MATÉ Thé des Indiens

5,5 €

SUP. LAIT +0,5 €

APÉROS

SPRITZ / 11 € Cinzano / Prosecco / Eau gazeuse	PROSECCO BLANC DE BLANCS / (au verre) 8,5 €	KIR MAISON / 5,5 € Cassis, mûre ou pêche
FRENCH SPRITZ / 11 € Liqueur fleur de sureau / Prosecco / Eau gazeuse	PROSECCO (VSQA) / (BTL 75 cl) 30 € Délicat, frais et fruité	KIR ROYAL / 11 € Cassis, mûre ou pêche
ROYAL MARTINI / 11 € Martini / Prosecco	AMERICANO MAISON / 8,5€ Martini rouge / Campari / Perrier	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,	14 cl	26 cl	48 cl	BTL
	6,8 €	12 €	23 €	34 €
PINOT NOIR IGP Val de Loire. La Bacchusate JM Sorbe. Vin léger, fruité, arôme de cerise	6,2 €	11 €	22 €	32 €
PUGLIA DIVERSIO (ITALIEN) IGT.  Souple, rond, au nez intense de fruits rouges et noirs, avec des notes de caramel ! Cépages Negroamaro, Lambrusco, Montepulciano	5,8 €	10 €	19 €	28 €
CHARNUS ET STRUCTURÉS				
VACQUEYRAS AOC Côtes du Rhône.  Nez de garrigue, thym et laurier, fruits rouges frais	8,4 €	16 €	29 €	42 €
PIC SAINT LOUP AOP des Cévennes. Fruité, soyeux, velouté ; nez de fruits rouges.				46 €
MONTAGNE SAINT EMILION AOP Bordeaux. Château Grand Baril. Nez de fruits rouges et noirs matures, et notes d'épices.	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	14 cl	26 cl	48 cl	BT
	8,8 €	16 €	30 €	44 €
PETIT FRENCHIE – SAUVIGNON IGP PAYS D'OC. Belles notes florales d'acacia et d'agrumes mûrs, bouche gourmande, fraîche et minérale.	6,2 €	10,8 €	21 €	29 €
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc. Nez intense et complexe en bouche, plein de fraîcheur.	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 mimosa / 10,5 €	La bouteille (75cl) / 65 €	

ALCOOLS 4 cl

RHUM RHUM SAINT JAMES 1765 France / 11 € RHUM DIPLOMATICO Vénézuëla / 13 € CLÉMENT VSOP France / 13 € ZACAPA SOLERA 23 ANS VO Guatemala / 15 € ZACAPA XO Guatemala / 18 € HAVANA CLUB 7 ANS Cuba / 11 € GIN GIN HENDRICK'S Écosse / 11 € GIN CITADELLE France / 11 €	OXLEY Angleterre / 11 € BEEFEATER Royaume-Uni / 11 € VODKA BELVEDÈRE Pologne / 11 € CIROC France / 13 € ABSOLUT Suède / 11 € WHISKY / BOURBON JACK DANIEL'S USA / 10 € CHIVAS 12 ans d'âge, Écosse / 12 € LAGAVULIN Single Malt Whisky 16 ans d'âge, Écosse / 16 €	OBAN 14 ANS Écosse / 15 € JAMESON Irlande / 11 € TEQUILA EL PATRON SILVER Mexique / 16 € JOSE CUERVO Mexique / 11 € AUTRES CACHAÇA YPIOCA Brésil / 11 € SAKÉ DASSAI Japon / 12 € BAILEYS Irlande / 8,5 € GET 27 France / 8,5 € CALVADOS VIEUX COQUEREL France / 8,5 €	BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE France / 8,5 € COGNAC MARTEL VSOP France / 16 € MIRABELLE, POIRE France / 9,5 € MANZANA France / 8,5 € SHOOTERS <div><div>5 € L'UNITÉ</div><div>45 € LE MÈTRE (x 10 SHOOTERS)</div></div> LA MADELEINE Amaretto / Triple Sec / Jus ananas LA VIE EN ROSE Sirop de rose / Vodka / Jus de citron vert SHOT AU CHOIX
---	--	---	---