



## 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

PALÉ ALE  
IPA

DRAFT BEER

SAINT-OMER  
GOUDA BLEU  
GOUDA AMBRÉE

25 cl 5,5 €  
50 cl 9,5 €

**BEER BOTTLE**

PALÉ ALE 33 cl / 6,9 €  
IPA 33 cl / 6,9 €  
TRIPLE KARMELET 33 cl / 7,9 €  
CARLSBERG 33 cl / 7,9 €  
LA BÈTE 33 cl / 8,5 €  
MORT SUBITE – KRIEK 33 cl / 7,9 €  
DESPERADOS 33 cl / 7,9 €  
LBF AMBRÉE 33 cl / 7,9 € AB  
CIDRE BIO « LE SAUVAGE » 33 cl / 7,9 € AB  
HEINEKEN 0% 33 cl / 6,9 €

## PLANCHES & TAPAS (A PARTIR DE 15 H)

### PLANCHES

CHARCUTERIES	18 €
FROMAGES	
MIXTE / +5 €	

### SMALL PLATES ET TAPAS

SAMOUSSA POULET COCO CURRY	8 €
SAUMON GRAVELAX MAISON	
CROQUETTE TARTIFLETTE	

MIAM

## BURGERS

La base de nos burgers : Cheddar, oignons rouges et salade.  
Tous nos bun's sont fabriqués par un artisan boulanger "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 CRÉÉ / 22 €

Poisson snacké / Légumes de saison / Sauce du Chef

## FROMAGES

11,5 €

### ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS

Selon arrivage et saison

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

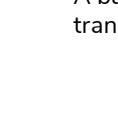
7/7 8h-12h NOUVEAU



Brunch & BREAKFAST

7/7 8h-12h NOUVEAU

NOUVEAU



NOUVEAU

## BOISSONS FRAÎCHES

**KOMBUCHA KOKO ORIGINAL**  
33 cl / 7,2 € 

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

**SCHWEPPES 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 €



## BOISSONS CHAUDES



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



## 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

**NOUVEAU**

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

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

### 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 €

### 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 Igname 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 CHAÏ LATTE 6,5 €

1 Chaï 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

**5,5 €**

**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

**SUP. LAIT +0,5 €**

**THÉ VERT À LA MENTHE** 

**ROOIBOS DES VAHINÉS**   
(sans théine)

**INFUSION**  
Verveine, menthe ou camomille

**MATÉ** Thé des Indiens

# APÉROS

<b>SPRITZ / 11 €</b> Cinzano / Prosecco / Eau gazeuse	<b>PROSECCO BLANC DE BLANCS / (au verre) 8,5 €</b> <b>PROSECCO (VSQA) / (BTL 75 cl) 30 €</b> Délicat, frais et fruité	<b>KIR MAISON / 5,5 €</b> Cassis, mûre ou pêche <b>KIR ROYAL / 11 €</b> Cassis, mûre ou pêche <b>RICARD, PASTIS 51 2 cl / 5,5 €</b> <b>CAMPARI, PORTO 6 cl / 6,2 €</b> <b>MARTINI BLANC OU ROUGE 6 cl / 6,2 €</b>
<b>FRENCH SPRITZ / 11 €</b> Liqueur fleur de sureau / Prosecco / Eau gazeuse		
<b>ROYAL MARTINI / 11 €</b> Martini / Prosecco	<b>AMERICANO MAISON / 8,5 €</b> Martini rouge / Campari / Perrier	

## VINS ROUGES

### FRAIS ET FRUITÉS

	14 cl	26 cl	48 cl	BTL
<b>BROUILLY AOP.</b>	6,8 €	12 €	23 €	34 €
Souple et frais, notes de baies rouges,				
<b>PINOT NOIR IGP Val de Loire.</b> La Bacchusate JM Sorbe. Vin léger, fruité, arôme de cerise	6,2 €	11 €	22 €	32 €

### CHARNUX ET STRUCTURÉS

	14 cl	26 cl	48 cl	BTL
<b>VACQUEYRAS AOC</b> Côtes du Rhône.	8,4 €	16 €	29 €	42 €
Nez de garrigue, thym et laurier, fruits rouges frais				
<b>PIC SAINT LOUP AOP des Cévennes.</b> Fruité, soyeux, velouté ; nez de fruits rouges.				46 €

## VINS ROSÉS

	14 cl	26 cl	48 cl	BTL
<b>LOULOU IGP Luberon.</b> Robe claire et élégante, rondeur en bouche et bien équilibrée	6,8 €	12 €	22 €	34 €

## VINS BLANCS

	14 cl	26 cl	48 cl	BT
<b>PETIT CHABLIS AOC Bourgogne.</b> 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	8,8 €	16 €	30 €	44 €
<b>PETIT FRENCHIE – SAUVIGNON IGP PAYS D'OC.</b> Belles notes florales d'acacia et d'agrumes mûrs, bouche gourmande, fraîche et minérale.	6,2 €	10,8 €	21 €	29 €
<b>CHARDONNAY IGP Pays d'Oc.</b> Nez intense et complexe en bouche, plein de fraîcheur.	6,6 €	12 €	23 €	34 €

### MOELLEUX

## CHAMPAGNES

### CHAMPAGNE DE LA MAISON ROGER BARNIER

La coupe / 9,5 €      Le mimosa / 10,5 €      La bouteille (75cl) / 65 €

## ALCOOLS 4 cl

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