

GARE DE L'EST  
**THE PLACE TO...**  
 FRENCH RESTO PUB

## HAPPY HOURS

- 6,5 € BEER**  
Saint-Omer 50 cl, Panaché 50cl, Monaco 50cl
- 7 € MOCKTAILS**  
Sweet dreams, Virgin Colada
- 9 € COCKTAILS**  
Mojito, Piña Colada, Caïpirinha, Pineapple Mai Tai

17 H

20 H

## BEERS



### OUR CRAFT BEERS

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

25 cl  
5,5 €

50 cl  
9,5 €

PALE ALE  
IPA

### DRAFT BEERS

SAINT-OMER  
GOUDALE BLANCHE  
GOUDALE AMBRÉE

25 cl  
5,5 €

50 cl  
9,5 €

### BOTTLED BEERS

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)

### PLANCHES

CHARCUTERIES   
 FROMAGES   
 MIXTE / +5 €

18 €

### SMALL PLATES ET TAPAS

MOZZA STICK  
 MOULE GRATINÉE AU CHORIZO  
 HOUMOUS   
 SAUMON GRAVLAX

8 €

### BAGUET'APAS / +2 €

- Tomate chorizo
- Olive et tapenade
- 4 fromages

## BURGERS



La base de nos burgers :

Sauce 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 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

### PULLED PORK BURGER 22 €

Porc effiloché / Salade coleslaw / Sauce barbecue aux agrumes / Roquette / Pain burger / Frites

## CLASSICS

**TARTARE ITALIEN / Simple 19,5 € / Double 24,5 €**   
 Viande pur bœuf / Pesto basilic / Tomates marinées / Pignons de pin / Stracciatella / Salade / Frites

**RIBS DE PORC BBQ / 21 €**   
 Pomme de terre au four / Crème échalotte cébette

**POULET TANDOORI INDIEN / 19 €**   
 Suprême de volaille aux épices Tandoori Massala / Riz parfumé

**GAMBAS ROLLS / 20 €**  
 Pain brioché / Gambas / Beurre citronné / Coleslaw / Sauce agrumes / Frites

**FISH & CHIPS / 19 €**  
 Cabillaud croustillant / Sauce tartare / Frites

**GRILLADE DU JOUR / 24 €** Suivant les conseils de notre boucher / Pommes de terre grenaille / Sauce du jour

**POISSON SELON LA CRIÉE / 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.

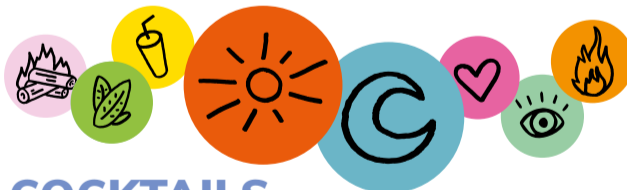
## MENU ENFANTS

moins de 12 ans

**16 € 1 Diabolo, sirop à l'eau ou jus d'orange** (verre au choix)

**2 Tendres de volaille, frites maison ou Fish & Chips**

**3 Coupe de glace** – 2 boules



## COCKTAILS ± 15 cl

### CLASSIQUES

**MOJITO** Rhum / Demi-citron vert / Feuilles de menthe / Cassonade / Eau gazeuse 11 €  
**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 / Angostura / Un trait d'eau pétillante / Sucre 13 €  
**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

### COCKTAILS SIGNATURE

**SPICY MARGARITA** Tequila / Triple sec / Jus de citron / Fruit de la passion / Piment d'Espelette 14 €  
**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

9 €

**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** Liqueur sans alcool / Eau gazeuse  
**VIRGIN FLEUR DE SUREAU** Liqueur fleur de sureau sans alcool / Eau gazeuse



**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**  
 À base de produits frais transformés sur place.

## 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 / ZÉRO)

33 cl / 5,8 € - 50 cl / 9 €

### ORANGINA

25 cl / 5,8 €

### VITTEL

25 cl / 5 €

50 cl / 5,8 € - 1L / 8,5 €

### PERRIER

33 cl / 5,8 €

### PERRIER FINES BULLES

50 cl / 5,8 € - 1L / 8,5 €

### SAN PELLEGRINO

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

**FUNKY LIME** Fraise / Ananas / Grenade / Citron vert

**GREEN MELON** Mangue / Melon / Banane / Kiwi

**RED AÇAÏ** Açaï / Guarana / Pomme / Banane

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.

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS

**ESPRESSO** / 2,9 €

**RISTRETTO** / 2,9 €

**DOUBLE ESPRESSO** / 5,5 €

**CAFÉ AMÉRICAIN** / 3,5 €

1 espresso allongé

**MACCHIATO** / 3,2 €

1 espresso et 1 goutte de lait

**CAFÉ VIENNOIS** / 6 €

1 double espresso surmonté de crème fouettée

**CAFÉ BAILEYS** / 6 €

1 espresso 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

**SPÉCUCCO** / 5,8 €

Cappuccino et pépites de Spéculoos

### 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 espresso 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 espresso, du lait et de la mousse de lait

**LATTE VIENNOIS** / 6,8 €

1 espresso, du lait et de la crème fouettée

**FLAT WHITE** / 6,8 €

2 espressos et du lait chaud

♥ **TURTLE LATTE** / 6,8 €

2 espressos, sauce chocolat, caramel, et noix de pecan

**GINGERBREAD LATTE** / 6,8 €

1 espresso, 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 Igname violette

### ICED COFFEE FRAPPÉ



**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 cookie,...

+ **Topping** Noix de Pécan, noisette concassée, éclat de cookies, Spéculoos / 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€

+ **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

**EARL GREY FLEURS BLEUES**   
Parfumé à la bergamote

**JADE DE CHINE**   
Thé vert de Chine

**CHINE GRAND JASMIN CHUN FENG**   
Thé vert au jasmin

**GOÛT RUSSE 7 AGRUMES**  
Thé noir aux agrumes

**PARIS FOR YOU**  
Thé vert rose et framboise ou litchi

**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 €

Giffard / 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 / 30 €

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

### 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.

#### HAUT MÉDOC CHÂTEAU LIVERSAN AOP Bordeaux.

Notes de fruits rouges et noirs, arômes de Cassis et réglisse.



14 cl 26 cl 48 cl BTL

6,8 € 12 € 23 € 34 €

6,2 € 11 € 22 € 32 €

5,8 € 10 € 19 € 28 €

9 € 16,5 € 29,5 € 46 €

8,4 € 16 € 29 € 42 €

8 € 15 € 27 € 39 €

## VINS ROSÉS

#### GINSAULT PIERRES BLANCHES IGP Pays d'Oc.

Robe fraîche et lumineuse, pétale de rose. Nez aux arômes de rose et de fleurs sauvages. Bouche fraîche et légère.

14 cl 26 cl 48 cl BTL

6,8 € 12 € 22 € 34 €

## VINS BLANCS

#### PETIT CHABLIS LA CHABLISIENNE VIBRANT

AOC Bourgogne.

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

#### SAUVIGNON PIERRES BLANCHES IGP Pays d'Oc.

Bouquet vibrant d'herbes fraîches et d'agrumes ; belle minéralité en fin de bouche ; très frais.

#### CHARDONNAY IGP Pays d'Oc.

Nez intense et complexe en bouche, plein de fraîcheur.

### MOELLEUX

#### ELIXIR IGP Côtes de Gascogne. Gros Manseng moelleux.

Moelleux et tonique, au nez de fruits exotiques.

14 cl 26 cl 48 cl BT

8,8 € 16 € 30 € 44 €

6,2 € 10,8 € 21 € 29 €

6,6 € 12 € 23 € 34 €

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

### RHUM

#### RHUM

#### SAINT JAMES 1765

France / 11 €

#### RHUM

#### DIPLOMATICO

Venezuela / 13 €

#### CLÉMENT VSOP

France / 13 €

#### ZACAPA SOLERA

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

5 €

L'UNITÉ

45 €

LE MÈTRE

(x 10 SHOOTERS)

#### LA MADELEINE

Amaretto / Triple Sec /

Jus ananas

#### LA VIE EN ROSE

Sirop de rose / Vodka /

Jus de citron vert

#### SHOT AU CHOIX