

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** 25 cl 5,5 € 50 cl 9,5 €
 Bières créées par The Place to... et brassées en Île-de-France
- PALE ALE IPA**
- DRAFT BEERS** 25 cl 5,5 € 50 cl 9,5 €
SAINT-OMER
GOUDALE BLANCHE
GOUDALE AMBRÉE
- 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** 18 €
- FROMAGES**
- MIXTE / +5 €**

SMALL PLATES ET TAPAS

- MOZZA STICK**
 - RILLETES AUX DEUX SAUMONS**
 - HOUMOUS**
 - SAUMON GRAVLAX**
- 8 €**
- BAGUET'APAS / +2 €**
 • Tomate et chorizo
 • Olive et tapenade
 • Légumes d'été et feta
- NACHOS AU CHEDDAR ET GUACAMOLE**

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 !

- CHOISISSEZ VOTRE RECETTE :**
CLASSIC Viande pur bœuf
CHICKEN Poulet croustillant
VEGGIE Palet croustillant de légumes
- VOTRE TAILLE :** **SIMPLE** 19,5 € **DOUBLE** 24,5 €
- AVEC OU SANS BACON**
- VOTRE SAUCE :** • Classic • BBQ • Cheesy

PULLED PORC 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
- GRANDE ASSIETTE ESTIVALE / 21 €**
 Brochettes de poulet cajun / Taboulé / Houmous / Légumes grillés
- 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 €

- Diabolo, sirop à l'eau ou jus d'orange** (verre au choix)
- Tenders de volaille, frites maison ou Fish & Chips**
- Coupe de glace** – 2 boules

Brunch & BREAKFAST

7/7
 DIMANCHE - VENDREDI 8h-12h
 SAMEDI 8h-11h

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

- SALADE FRAÎCHEUR / 19 €**
 Pêches rôties / Taboulé / Burrata / Crème balsamique
- DUO DE LENTILLES EN SALADE / 19 €**
 Lentilles verte et corail / Concombre / Oignons rouges / Cranberry / Feta
- SALADE CAESAR / 19 €**
 Salade Romaine / Filet de poulet croustillant / Copeaux de Grana Padano / Croûtons / Sauce Caesar
- CLUB VEGGIE / 18 €**
 Tranche de pain de mie / Yellow mustarde / Salade coleslaw-roquette / Cornichon aigre doux / Frites
- CLUB PASTRAMI / 21 €**
 Club Veggie + Pastrami

DESSERTS

- PLAISIR TROPICAL MANGUE COCO / 10 €**
 Chia pudding au lait de coco / Mangue / Zeste de citron vert
- FRUITS ROUGE MASCARPONE / 10 €**
 Chantilly mascarpone / Coulis fraise / Fruits rouges frais
- BRIOCHE PERDUE / 11 €**
 Glace vanille / Nappage chocolat / Noix de Pecan
- CRÈME BRÛLÉE ONCTUEUSE / 9 €**
- FONDANT AU CHOCOLAT / 10 €**

NOS GOURMANDS
CAFÉ GOURMAND / 9,5 €
THÉ, TISANE, CHOCOLAT OU CAPPUCCINO GOURMAND / 10,5 €

GLACES ET SORBETS Fabrication française artisanale

PRALINÉ ROCHER 2 boules praliné / 1 boule chocolat / Coulis chocolat / Éclats de noisettes

PÉCAN FUDGE 2 boules vanille pécan fudge / 1 boule caramel / Coulis caramel / Noix de pécan

FLEUR DE LAIT COOKIE 3 boules fleur de lait cookie / Confiture de lait / Éclats de cookie / chantilly **11 €**

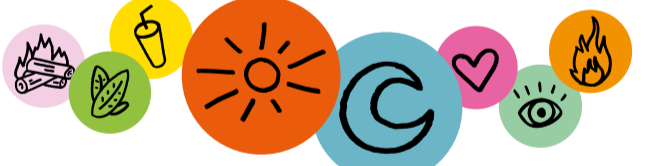
CHOCO ORÉO 2 boules brisure Oréo / 1 boule chocolat / Oréo / Coulis de chocolat / Chantilly

CRÈMES GLACÉES : Chocolat noir, Caramel au beurre salé, Café, Vanille

SORBET : Citron Jaune, Fraise, Framboise, Mangue

1 BOULE / 3,5 €
2 BOULES / 6,5 €
3 BOULES / 9 €

MIAM



COCKTAILS ± 15 cl

- CLASSIQUES** 11 €
- 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 / 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** 14 €
- 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

- 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

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 Fraîse / 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 €



BOISSONS CHAUDES



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

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

SPÉCULOOS / 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 4 cl

RHUM

RHUM SAINT JAMES 1765

France / 11 €

RHUM DIPLOMATICO

Venezuela / 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

BELVEDÉRE

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

France / 8,5 €

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