



After work



Meet



Brunch



Relax



Work



Music



Co-working



Be Private

Toute l'équipe The Place to ... est heureuse de lever le voile sur notre nouvelle carte de saison automne/hiver. Le chef Nicolas Perrot et sa brigade ont travaillé pour changer en profondeur la carte tout en gardant l'ADN de notre cuisine : gourmandise, authenticité et choix !



The Place to... a reçu le titre d'État Maître restaurateur en 2017.

Ce titre vous garantit que l'ensemble de la carte est faite maison à partir de produits bruts et frais que nous transformons sur place.



CARTE DU JOUR

Chaque jour, nous vous proposons des plats variés et gourmands.

Un plat
du jour

Un Burger
du jour


Une grillade
ou
une viande

Un vin
du
moment

Un cocktail
original
préparé par notre Barman

Demandez à notre équipe qui vous conseillera selon votre envie du moment !

VIANDES

Entrecôte simmental (+/- 350 gr)  27⁰⁰
Pommes grenailles, mesclun,
beurre aux pignons de pins

Tartare classique préparé  17⁰⁰
Viande Française, frites maison et salade

Fondant de veau aux épices 25⁰⁰
Quinoa bio, purée de butternut, jus aux épices

PLATS

Risotto de volaille  19⁰⁰
Volaille, butternut et zaatar

Filet de dorade royale 23⁰⁰
Ratatouille Niçoise, sauce vierge à la grenade,
beignets de courgette

Gambas à la Thai  25⁰⁰
Gambas et légumes verts sautés, sauce Thai
au basilic, sésame

VÉGÉTARIENS

Risotto forestier  19⁰⁰
Risotto aux champignons de saison, noisettes

Pastilla de chèvre 16⁵⁰
Brick de chèvre, poire et noix, légumes croquants,
vinaigrette à la framboise


De Shibuya à Wagram  17⁵⁰
Légumes sautés au gingembre confit et ponzu,
noodles


SALADES

La Farmer 19⁵⁰
Gésiers de canard confits maison,
magret fumé, pdt grenailles, croûtons,
betteraves, vinaigrette au cassis

La 47 Caesar 18⁵⁰
Romaine, croûtons, parmesan,
œufs durs, poulet croustillant

LES BOWLS

Salmon bowl  21⁰⁰
Saumon mariné, riz vénéré,
germes de soja et carotte,
salicorne, choux kale,
pousses d'épinard, pomme granny
smith

Tataki bowl  21⁰⁰
Tataki de boeuf, riz vénéré,
germes de soja et carotte,
salicorne, choux kale,
pousses d'épinard, pomme granny
smith

Choisissez l'assaisonnement qui vous fait plaisir :

Sauce Thai au basilic  ou vinaigrette au miso

« fat-free »

BURGERS

Tous les burgers The Place to... sont à composer vous-même. Choisissez votre sauce.
La base de nos burgers : crème cheddar (so british), oignons rouges et tomates.
Tous nos bun's sont fabriqués par notre artisan boulanger voisin, la Maison Julien,
et livrés chaque jour de bon matin !

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE BURGER

	Taille au choix		Sauce au choix
	Simple	Double	
Classic Viande Française pur bœuf avec ou sans bacon	17 ⁰⁰	22 ⁰⁰	Smoky
Chicken Poulet croustillant, avec ou sans bacon	17 ⁵⁰	23 ⁰⁰	Cheesy
Veggie Palet croustillant de légumes	16 ⁰⁰	21 ⁰⁰	Classic
			French ketchup

Accompagnement Frites et Salade

DESSERTS

Assiette de fromages 9⁵⁰
Camembert, Saint-Nectaire, Comté AOP


Mille feuille aux fruits frais Crème légère 9⁰⁰
à la vanille de Madagascar, fruits frais de saison

Salade de fruits frais et sorbet  7⁰⁰
pêche de vigne

Tarte citron éclatée 8⁵⁰
Meringue et craquelin, crème au citron vert

Fondant au chocolat  8⁰⁰ / 15⁰⁰
cuit minute 15⁰⁰
A la fève de tonka / Sans gluten

Cookie n' ice 8⁰⁰ / 15⁰⁰
Crème glacée chocolat et vanille, chantilly,
cookie au chocolat noir et noisette

Riz au lait  7⁵⁰ / 14⁰⁰
Vanille de Madagascar,
caramel beurre salé

Nos crêpes maison

Chocolat chaud, sirop d'érable, pâte à tartiner
The Place to... ou façon Suzette (+.50) 7⁵⁰

Nos gourmands

Café gourmand 11⁰⁰

Thé, tisane, chocolat ou cappuccino
gourmand 12⁰⁰

NOS PRÉPARATIONS 100% MAISON

**Smoothies
(jus frais)** 30 cl
720

ACE Citron, orange, carotte


Green Smoothie sur-vitaminé
Thé vert, pousse d'épinard,
concombre, pomme verte, spiruline

Anti-oxydant Fruits rouges, pomme,
cranberry, graine de lin, miel

Détox Carotte, kiwi, orange,
ananas, gingembre

Milkshakes **720**

Chocolat, vanille, café,
fraise, framboise, fruits rouges,
chocomint ou vanille Oréo

 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 50 cl
4⁸⁰ **8⁰⁰**

Orange, citron
ou pamplemousse **5⁸⁰**

Les thés glacés

Thé glacé 25 cl 50 cl
4⁸⁰ **8⁰⁰**
Mangue, citron, pêche ou menthe

**Vin
chaud
aux épices secrètes
du Chef**
6²⁰



**Vins & cocktails
du moment**

Renseignez-vous auprès
de notre staff

NOS APÉROS

Spritz Maison	11 ⁰⁰
Royal Martini Martini, Prosecco	11 ⁰⁰
Cointreau fizz	11 ⁰⁰
Prosecco blanc de blancs (au verre)	8 ⁵⁰
Prosecco (VSQA)	26 ⁰⁰
(BOUTEILLE 75 cl) Délicat, frais et fruité	
Lillet Rouge Blanc Rosé 5 cl	5 ²⁰
Ricard, Pastis 51 2 cl	5 ⁰⁰
Campari / Porto 6 cl	5 ²⁰
Martini blanc ou rouge 6 cl	5 ²⁰
AMERICANO Martini rouge, Campari, Perrier	7 ⁰⁰
Kir Maison Cassis, mûre, pêche ou violette	5 ²⁰
KIR ROYAL Cassis, mûre, pêche ou violette	11 ⁰⁰

ROUGES

Vins

ROSÉS

Frais et fruités

Pinot Noir - IGP Pays d'Oc, Languedoc 14 cl 26 cl 48 cl BTL
5⁴⁰ **9⁰⁰** **17⁰⁰** **26⁰⁰**
LE VERSANT. Léger, soyeux et fruité.

Saint-Amour AOC, Beaujolais **6⁸⁰** **12⁵⁰** **23⁰⁰** **36⁰⁰**
DOMAINE DES PIERRES DE JF TRICHARD.
Souple et frais, nez de fraises des bois.

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC,
Val de Loire **6⁵⁰** **12⁰⁰** **22⁰⁰** **33⁰⁰**
AB LA TOUR DE MON PÈRE. Léger, frais et
croquant, nez de framboise.

Solaires et charnus

Languedoc AOC **5⁵⁰** **10⁰⁰** **18⁰⁰** **28⁰⁰**
JEFF CARREL - LES DARONS. Rond et charnu,
gelée de cassis et de framboise.

Ventoux AOC, Vallée du Rhône **4⁹⁰** **7⁹⁰** **14⁰⁰** **19⁵⁰**
CANAILLOU. Souple et gourmand, nez de fruits
rouges.

Crozes-Hermitage AOC, Côtes du Rhône **7⁸⁰** **14⁰⁰** **25⁰⁰** **39⁰⁰**
AB DOMAINE DE LA VILLE ROUGE -
INSPIRATION Plein et velouté, fruits rouges
et notes poivrées.

Pleins et charpentés

Côtes de bourg AOC, Bordeaux **6⁰⁰** **11⁰⁰** **20⁰⁰** **31⁰⁰**
HIPSTER DE BARBE. Tannins soyeux, notes
boisées de cèdre et de tabac anglais.

Bergerac AOC, Sud-Ouest **5⁴⁰** **9⁰⁰** **17⁰⁰** **26⁰⁰**
L'EXCELLENCE DE CHÂTEAU HAUT LAMOUTHE.
Souple et charnu, fruits rouges et sous-bois.

Lussac Saint-Emilion AOC, Bordeaux **7⁸⁰** **14⁰⁰** **25⁰⁰** **39⁰⁰**
CHÂTEAU LA CLAYMORE. Des tannins veloutés,
notes boisées de chêne et d'épices.

Moulis AOC, Bordeaux **47⁰⁰**
LA SALLE DE POUJEAUX (2ND DE CH.
POUJEAUX). Des tannins bien fondus, notes
florales, épices douces.

La Petite Seine Rosé de France **4⁸⁰** **7⁹⁰** **14⁰⁰** **19⁵⁰**
Très pâle, frais, léger, gourmand comme un
bonbon.

Beaujolais rosé AOC **5²⁰** **9⁰⁰** **16⁰⁰** **24⁰⁰**
ROSÉ D'UNE NUIT. Très pâle, frais et caressant,
nez de baies rouges.

Côtes de Provence AOC **29⁰⁰**
LA SOURCE GABRIEL. Frais et plein, notes de
pêche et de poire.

BLANCS

Côte Chalonnaise AOC 14 cl 26 cl 48 cl BTL
Chardonnay, Bourgogne **6²⁰** **11⁵⁰** **21⁰⁰** **32⁰⁰**
MILLEBUI. Plein et rond, nez délicatement
toasté.

Valencay AOC, Val de Loire **5⁸⁰** **10⁵⁰** **19⁰⁰** **29⁰⁰**
DOMAINE ANDRÉ FOUASSIER - LES SURINS.
Rond et plein, nez de poire et de mirabelle.

Touraine AOC - Sauvignon blanc **5⁰⁰** **8⁰⁰** **14⁰⁰** **22⁰⁰**
DOMAINE DES ECHARDIÈRES. Tendre, frais et
fruité, nez d'agrumes et de bourgeon de cassis.

Saint-Véran AOC, Bourgogne **19⁰⁰** **36⁰⁰**
DOMAINE INNOCENTI. Frais et plein, nez floral de
tilleul.

Moelleux

IGP Côtes de Gascogne - Elixir **5⁸⁰** **10⁵⁰** **19⁰⁰** **36⁰⁰**
GROS MANSENG MOELLEUX. Intense, moelleux
et tonique, au nez de fruits exotiques.

COMMANDEZ UNE BOUTEILLE ET FINISSEZ-LA CHEZ VOUS!

NOS BIÈRES

Bouteille

Corona 35,5 cl	6 ⁹⁰
Desperados 33 cl	6 ⁹⁰
Budweiser 33 cl	6 ⁹⁰
Hard Cider La Mordue 25 cl	6 ⁵⁰
Bière sans alcool 25cl	6 ⁵⁰

Pression

Heineken	25 cl 50 cl	4⁹⁰ 8⁵⁰
Affligem	5²⁰ 9⁰⁰	
Hoegaarden	5²⁰ 9⁰⁰	
La Goudale	5²⁰ 9⁰⁰	

BOISSONS FRAICHES

Coca-cola (Normal, Zero, Light)	33 cl ou 50 cl	5²⁰ 8⁵⁰
Perrier	5²⁰ 8⁵⁰	
Limonade Lorina	5²⁰ 8⁵⁰	
Schweppes (25cl)	5²⁰ 8⁵⁰	
Schweppes agrum (25 cl)	5²⁰ 8⁵⁰	
Orangina (25 cl ou 50 cl)	5²⁰ 8⁵⁰	
Red Bull (25 cl)	8⁰⁰ 14⁰⁰	
Chocolat froid	5⁴⁰ 9⁰⁰	
Jus de Fruits et Nectars (25 cl)	5²⁰ 8⁵⁰	
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, pomme, tomate		
Vittel	50 cl ou Litre	5⁵⁰ 8⁵⁰
San Pellegrino	5⁵⁰ 8⁵⁰	
Perrier fines bulles	5⁵⁰ 8⁵⁰	

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Tous nos cafés sont 100% arabica,
issus du commerce équitable Max Havelaar.



Espresso	2⁹⁰	Latte parfumé	4⁹⁰
Double espresso	5⁸⁰	Vanille, caramel, noisette, ou cookie chocolat	
Machiato	3²⁰	Cappuccino	5⁸⁰
Espresso allongé	2⁹⁰	Espresso + mousse de lait	
Americano	3⁵⁰	Mocha	6⁰⁰
Café Viennois	6⁰⁰	Espresso + chocolat + mousse de lait	
Double espresso accompagné d'un soupçon de crème fouettée		Mocha Viennois	6⁵⁰
Latte Espresso	4⁸⁰	Moccha + crème fouettée	
+ lait chaud + mousse de lait			

Thés & Infusions

Achetés directement auprès des planteurs et des fermiers, tous les thés du "Palais des Thés" font l'objet d'une sélection draconienne par ses experts. Ces approvisionnements sans Intermédiaire permettent de proposer des thés de haute qualité et d'une fraîcheur optimale.



Darjeeling Margaret's Hope	Thé noir d'Inde	Thé Du Hammam	5²⁰
Thé Des Lords Earl Grey	Parfumé à la bergamote	Thé Des Moines	Mélange de thés verts et thés noirs, fleuri
Chine Long Jing	Thé vert de Chine	Thé Du Tigre	Thé noir fumé au bois d'épicéa
Chine Grand Jasmin Chun Feng	Thé vert au jasmin	Rooibos Des Vahines (sans théine)	
Gout Russe 7 Agrumes	Thé noir aux agrumes	Infusion	Verveine, camomille ou tilleul
Thé Vert à La Menthe			

Chocolats chauds

Chocolat au lait	4⁸⁰
Chocolat Viennois	Chocolat + crème fouettée 6⁰⁰
Chocolat aromatisé	6⁵⁰
Noisette, caramel, vanille, noix de macadamia ou chocolat cookies	

Remèdes à boire

Lait chaud au miel	4⁵⁰
Lait aromatisé :	4⁵⁰
Vanille, caramel, noisette ou cookie chocolat	
Contre le mal	Citron pressé chaud, rhum et miel..... 7⁵⁰