



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.



Nouveau Les Tapas créatives du chef Nicolas Perrot montre toute l'étendue de son savoir-faire avec le fumage maison et la sélection de produits de haute qualité qu'il transforme sur place.

A PARTAGER (OU PAS)

Aiguillettes de fish & chips	L'artichaut de Bretagne, vinaigrette au miso bio	Rillettes de sardines au yuzu bio	Crousti-fondants de cheddar Anglais
Houmous de lentilles vertes du Puy (A.O.P) au poivre Voatsiperifery	Terrine de canard et ses pickles (+ 2 €)	Saumon d'Écosse « label rouge » fumé (+ 2 €)	Tataki de bœuf Normand fumé

Et n'oublions pas notre classique Planche Mixte (charcuteries et fromages) 23⁰⁰

1 assiette	8 ⁰⁰
2 assiettes	15 ⁰⁰
3 assiettes	23 ⁰⁰
4 assiettes	30 ⁰⁰
La Totale (les 8)	56 ⁰⁰


VIANDES

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

Tartare classique préparé  17⁰⁰
Viande Française, frites maison et salade

Fondant de veau basse température, à la truffe 28⁰⁰
Purée de butternut, poêlée de pleurottes

A PARTAGER

Tomahawk de bœuf +/- 1kg  70⁰⁰
Beurre aux pignons de pin / Garnitures au choix (demandez à notre staff)

POISSONS

Cocotte de lotte et noix de St-Jacques  28⁰⁰
A la crème et fondue de poireaux

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


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


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, chou kale, pousses d'épinard, pomme granny smith

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

Choisissez l'assaisonnement qui vous fait plaisir :

..... Sauce Thaï 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

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

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  pêche de vigne 7⁰⁰

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

Fondant au chocolat  cuit minute 8⁰⁰ / 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 COCKTAILS ± 15 cl

Les Classiques

Les mojitos Framboise, Mangue, Passion

Sex on the beach Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, jus d'ananas, crème de pêche, sirop de grenadine

Pina Colada Rhum blanc, jus d'ananas, purée coco

Caïpirinha Cachaça, cassonade, citron vert

St-Raphaël Tonic Saint-Raphaël, tonic, zeste d'orange

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

Les Virgins

Les mojitos, Sex on the beach, Pina Colada, Basil Crush

11⁰⁰
HAPPY HOUR
9⁰⁰
9⁰⁰

Les Créations

Sawyer whisky

Jack Daniel's, sirop de cannelle, citron pressé, blanc d'œuf

The Reason

Fireball, St-Raphaël rouge, citron pressé, jus de pomme

In Vino Verita

Cognac, Lillet rosé, sirop d'orange, citron pressé

Yuzen Rhum blanc, rhum ambré, Martini blanc, sirop de litchi, jus de yuzu

Tsar III Vodka Belvedere, Champagne, purée de fraise, citron pressé

13⁰⁰

Pisco del sol

Pisco Péruvien, jus de mangue, sirop d'hibiscus, citron pressé

Baie d'Halong

Gin Hendrick's, saké Japonnais, sirop de concombre, citron pressé, feuilles de thym

Basil Crush Gin Hendrick's, jus de citron, jus de pomme, feuilles de basilic

Pink Mountain

Génépi de Savoie, liqueur de sureau, sirop de pastèque, citron pressé

A PARTAGER

Frozen Margarita : 1 LITRE : 26⁰⁰

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) (BOUTEILLE 75 cl) Délicat, frais et fruité	26 ⁰⁰
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 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 6²⁰ 11⁵⁰ 21⁰⁰ 32⁰⁰
Chardonnay, Bourgogne
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 25 cl	6 ⁵⁰

Pression

	25 cl	50 cl
Heineken	4 ⁹⁰	8 ⁵⁰
Affligem	5 ²⁰	9 ⁰⁰
Hoegaarden	5 ²⁰	9 ⁰⁰
La Goudale	5 ²⁰	9 ⁰⁰

BOISSONS FRAICHES

	33 cl ou 50 cl
Coca-cola (Normal, Zero, Light)	5 ²⁰ 8 ⁵⁰
Perrier	5 ²⁰ 8 ⁵⁰
Limonade Lorina	5 ²⁰ --
Schweppes (25cl)	5 ²⁰ --
Schweppes agrum (25 cl)	5 ²⁰ --
Orangina (25 cl ou 50 cl)	5 ²⁰ 8 ⁵⁰
Red Bull (25 cl)	8 ⁰⁰ --
Chocolat froid	5 ⁴⁰ --
Jus de Fruits et Nectars (25 cl)	5 ²⁰ --
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, pomme, tomate	50 cl ou Litre
Vittel	5 ⁵⁰ 8 ⁵⁰
San Pellegrino	5 ⁵⁰ 8 ⁵⁰
Perrier fines bulles	5 ⁵⁰ 8 ⁵⁰

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

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 4⁸⁰ 8⁰⁰

Orange, citron ou pamplemousse 5⁸⁰

Les thés glacés

Thé glacé : 4⁸⁰ 8⁰⁰

Mangue, citron, pêche ou menthe