

APÉRITIFS

Kir Chardonnay 12.5cl	5
Kir royal 10.5cl	12.5
Americano maison 10cl	9.5
Campari, Suze 6cl	8
Pastis 5l 3cl	4.5
Ricard 3cl	4.5
Martini	5
rouge ou blanc	
Porto 5cl	5
rouge ou blanc	

BOISSONS FRAÎCHES

sodas frais

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	5.2
Limonade à la pression	5
Orangina 25cl, Schweppes tonic 25cl	5.2
Schweppes agrumes 25cl	5.2

eaux

Vittel 25cl	5
Perrier 33cl	5.2
Evian/Badoit 50cl	5.7

Sirop +0.10€

detox/smoothies

Antioxydant 35 cl	8.8
framboise, banane, myrtille	
Boost 35 cl	8.8
orange, mangue, carotte, citron vert, gingembre	
Thé glacé maison/Café frappé 25cl	5
Jus de fruits & nectars 25cl	5.2
Ananas, tomate, mangue, pomme	
Jus de fruits frais 25cl 5.5	50cl 10
orange ou citron	

vodka & gins

Zubrowka Biala Pologne	8
Grey Goose France	12
Gin citadelle original France	10
Hendrick's Ecosse	12

spiritueux

Poire/mirabelle	8
Get 27, Limoncello, Bailey's, Kahlua, Amaretto	
Cognac Hennessy Vs/Bas armagnac	10
Calvados	9

BIÈRES

HEURES JOYEUSES

<i>pression</i>	25cl	50cl	50cl
Lutèce 5% blonde	4.5	8	6.5
Affligem 6.7% blonde	5.2	9.8	
IPA artisanale 6.3%	6	12	8
Grimbergen 5% blanche	5.3	9.5	7
Picon bière	6	12	9

Sirop +0.10€

bouteilles

Desperados/Parisienne  Blonde 33cl	7
Triple Paix dieu 10% blonde 33cl	9
Cidre brut Appie 6.3% 33cl	6.5
Bière sans alcool 25cl	6.5

BOISSONS CHAUDES

Café/allongé (à partir de 19h 3€ hors repas)	2.5
Noisette (à partir de 19h 3€ hors repas)	2.6
Déca/déca allongé (à partir de 19h 3€ hors repas)	2.7
Double café	5
double déca	5.2
Café crème/allongé pot de lait	4.9
Chocolat chaud de la Place	5.3
Café/chocolat viennois	6
Cappuccino	6
Latte vanille ou caramel	5.6
Vin chaud/Irish coffee 4cl	7.5/8.5
Grog au rhum 4cl	8
lait avoine  +0.6€	

thés & infusions

Thés Comptoir Richard sélection	5
noir Ceylan, Earl grey, fruits rouges	
blanc Rose litchi	
vert Sancha	
Thé vert menthe fraîche	5
Infusions : camomille  , verveine 	
Rêves Enfants à la fleur d'hibiscus	5

SELECTIONS ALCOOLS 4cl d'alcool

whiskys

Jack Daniel Tennessee whisky	8
Bushmill's Original Irish whisky	8
Nikka Coffee Grain, Single grain Japonais	14
Glenfiddich 12ans Triple Oak	14
Sequoia tourbé 	12
Monkey Shoulder, Scotch blended malt	10

rhums

Zacapa centenario 23ans Guatemala	15
Diplomatico Reserva, exclusiva Venezuela	12
Captain morgan spiced original	10

Supplément soda +2€



COCKTAILS 5cl d'alcool

**HEURES
JOYEUSES**

17h00 - 20h00

nos plus populaires classiques

Mojito, Tommy's Margarita, Caïpirinha, Piña colada, Tequila sunrise, Muscow mule, London mule, Cosmopolitain	11	7
--	----	---

nos spritz 15cl

Aperol spritz, Hugo spritz	12	7
Kumquat spritz	12	7
Campari spritz	14	9

♥ nos créations de la maison ♥

 1er rendez-vous Rhum épiché, infusion de fleur d'hibiscus, crème de framboise	12	
 Gin & tonic Gin citadelle, liqueur de sureau, baie de genièvres, concombre frais, Fever three tonic water	12	
 Le Copa Rhum, jus d'ananas, jus de goyave, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de grenadine	12	

nos mocktails 25cl

Le Virgin spritz	10	6.5
Le Virgin mojito feuilles de menthe, dés de citron vert, cassonade, soda	10	6.5
Le Virgin colada jus d'ananas, crème de coco	10	6.5
Le Replay jus d'orange et d'ananas, citron vert, concombre, soda	10	6.5

**HEURES
JOYEUSES**

17h00-20h00

Sauf samedi
& dimanche

Sur

*les PRESSIONS, les COCKTAILS,
& les selections de VINS 25cl*

♥ Lundi au samedi 6h30-23h & dimanche 7h-19h - Réservations 01 43 28 86 58 ♥
Ouvert toute l'année - Service continu jusqu'à 22h30

brasserie
LA PLACE

Vincennes



Ouvert toute l'année
Service continu jusqu'à 22h30



**HEURES
JOYEUSES**

17h00-20h00

Sauf samedi
& dimanche

Sur

*les PRESSIONS, les COCKTAILS,
& les selections de VINS 25cl*

Casse-croûtes interdits. Une consommation par personne obligatoire.

L'établissement n'est pas responsable des vos effets personnels en cas de perte ou de vol.

Prix nets en euros, service et taxe inclus. Un tableau des allergènes est à votre disposition.
La maison n'accepte pas les chèques. Minimum CB 12€.

ENTRÉES

Œuf mayonnaise ✓	8
Soupe à l'oignon gratinée ✓	8.5
Escargots de Bourgogne	x6 9 x12 15
Saumon gravelax crème de ciboulette, toast	15

SALADES

Salade César romaine, poulet crispy, œuf poché, tomates cerise, croûtons, copeaux de parmesan	18
Salade de chèvre salade, toasts chèvre, œuf poché, lardons fumés, tomates, miel	18
Salade saumon gravelax romaine, gravelax de saumon, œuf poché, tomates cerise, croûtons, copeaux de parmesan	19

TAPAS À PARTAGER

Uniquement à partir de 15h

Frites nature ✓ mayonnaise maison	6.5	Aiguillettes de poulet crispy sauce teriyaki	12
Sticks mozzarella x6 ✓ sauce BBQ	9	Planche charcuterie ou fromage	18
Camembert rôti au miel, toast	11	Planche Mixte sélection de nos producteurs	22
Croque aéro	11		

DESSERTS

Fromage à la part Cantal, Camembert, Fourme d'Ambert Saint-Maure de Touraine	6
Crème brûlée	7.5
Moelleux chocolat maison glace vanille	9
Tarte tatin crème fraîche	12
Crêpes sucré/confiture/Nutella	6.5
Crêpes suzette flambée au Cointreau	8
Café/thé gourmand	8.5/10

Suppl: banane, crème fouettée, glace +1€

GLACES

& Sorbets

Vanille bourbon, café arabica, chocolat noir, fraise

1 parfum 3.7 2 parfums 7.2

Coupes glacées 10€

Dame blanche
Chocolat liégeois
Café liégeois

PLATS

Plats du jour Voir ardoise

Entrecôte 300g 28

sauce chimichurri, frites maison et salade

Saucisse au couteau, purée maison 17.5

jus de viande

Tartare de bœuf « classique brasserie » 20

frites maison et salade

Cordon bleu de Mathilde 19.5

purée maison, sauce crémeuse à la moutarde au miel & estragon

Pavé de saumon à l'oseille 23

poêlée de haricots verts

Lasagne aux légumes de saison 18

salade verte

SUR LE POUCE

Croque-monsieur 15

frites maison et salade

pour madame +1€

Supplément +3€

Changement garniture +1€

LA CAVE

HEURES
JOYEUSES

BLANCS

	12.5cl	25cl	25cl	BT
Viognier IGP Pays d'oc Domaine des Salices 22/23 <i>Onctueux et plein, abricot, notes toastées</i>	5.9	10		28
Camas Chardonnay IGP Pays d'oc «Cave Anne de Joyeuse» <i>Robe brillante et lumineuse avec un nez de fleurs blanches</i>	4.5	8	6.5	23
Menetou-Salon AOC Domaine de la Farge, Les Pleurants 22/23 <i>Une belle fraîcheur minérale, notes d'agrumes; Cépage Sauvignon</i>	6.2	12		30
IGP Côtes de Gascogne « Moelleux » Sud-ouest <i>Révèle des arômes de fruits jaunes et blancs, agrumes et fruits de la passion</i>	5.5	9		27
Petit Chablis AOC La Revire 2023 <i>Vif et bien sec</i>	7.6	14.2		35

ROUGES

Bordeaux AOC Réserve James Deschartrons 2019 <i>Charnu et rond, tanins bien enrobés</i>	4.8	8	6.5	25
AOP Côtes du rhône Chevalier Anthelme <i>Révèle des notes de fruits noirs confiturés, de cerise, réglisse & d'épices</i>	4.3	7		24
Pinot Noir IGP Pays d'oc Altugnac Les Turitelles 22/23 <i>Soyeux, élégant, nez bien typé de cerise</i>	5.8	9		26
Corbières AOC Hameau des Ollieux Alice 21/22  <i>Plein et charnu, tout en rondeur, notes de fruits rouges, cerise confite</i>	5.8	9		26
Morgon AOP Daniel Bouland « Corcelette » 22/23 <i>Un beau fruit rouge, une touche souple et veloutée, tanins bien enrobés</i>	6	11		29
Chili Carmenère El Grano 21/22 <i>Plein, rond et velouté, nez intense de fumée, liqueur de cassis & fruits noirs</i>	5.8	9		26

ROSÉS

IGP Méditerranée Rosé S de Sumeire  <i>Robe lumineuse très pâle, arômes de fruits rouges avec note de violette</i>	5	10	6.5	25
Côtes de Provence AOC Domaine Sainte-Marie 22/23 <i>Frais et velouté, nez de fruits blancs, notes florales, final salin</i>	6	11		28

CHAMPAGNE

Selection du moment Brut	10 cl	75cl
	12	65