

♥ Lundi au samedi 6h30-23h & dimanche 7h-19h - Réservations 01 43 28 86 58 ♥

OUVERT TOUTE L'ANNÉE
SERVICE CONTINU 12H00 > 22H30
sauf dimanche à 18h30

♥
Vincennes
LA PLACE

Brasserie conviviale • Produits de qualité



PETIT DÉJEUNER • DÉJEUNER • DÎNER
TAPAS & APERITIFS • COCKTAILS SIGNATURE
VINS & CHAMPAGNE



Casse-croûtes interdits. Une consommation par personne obligatoire.
L'établissement n'est pas responsable de 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€.

APÉRITIFS

Kir Chardonnay	12.5cl	6	25cl	8
Kir royal au Champagne brut	12cl			11.5
Americano maison	10cl			9
Campari	6cl			8
Suze	6cl			8
Pastis 51, Ricard	3cl			5
Martini				5
rouge ou blanc				
Porto	5cl			5
rouge ou blanc				

BOISSONS FRAÎCHES

<i>sodas frais</i>				
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33cl			5.5
Limonade à la pression				5
Orangina	25cl, Schweppes tonic	25cl		5.3
Schweppes agrumes	25cl			5.3

<i>eaux</i>				
Vittel	25cl			5
Perrier	33cl			5.5
Evian/Badoit	50cl			5.8
Sirop +0.10€				


<i>detox/smoothies</i>				
Antioxydant	35cl			8.8
fraise, banane, myrtille				
Boost	35cl			8.8
orange, mangue, carotte, citron vert, gingembre				
Thé glacé maison/Café frappé	25cl			6
Jus de fruits & nectars	25cl			5.5
ananas/tomate/mangue/pomme				
Jus de fruits frais	25cl			5.5
orange ou citron				

BIÈRES

<i>pression</i>	25cl	50cl
Lutèce 5% blonde	4.5	7.8
Affligem 6.7% blonde	6	10
IPA artisanale 6.3%	6	10
Hoegaarden 5% blanche	6	10
Panaché/Monaco	4.5	7.8
Picon bière	6	11

<i>bouteilles</i>		
Desperados/Corona 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 (à partir de 19h 3€ hors repas)	2.5	
Allongé/Noisette/Déca (<i>idem</i>)	2.7	
Café crème/Déca crème	4.9	
Double café	5	
double déca	5.4	
Chocolat chaud de la Place	5.5	
Café/chocolat viennois	6	
Cappuccino	6	
Latte vanille ou caramel (chaud ou froid)	6.3	
Vin chaud/Irish coffee	4cl	7.5/8.5
Grog au rhum & agrumes	4cl	8
lait avoine  +0.6€		

<i>thés & infusions</i>	
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

SELECTION ALCOOLS *4cl d'alcool*

<i>vodkas & gins</i>	
Zubrowka Biala Pologne	8
Grey Goose France	12
Gin Citadelle Original France	10
Hendrick's Ecosse	12

<i>spiritueux</i>	
Poire/mirabelle	8
Get 27, Limoncello, Bailey's, Kahlua, Amaretto	9
Cognac Hennessy Vs/Bas-Armagnac	10
Calvados	9

<i>whiskys</i>	
Jack Daniel's Tennessee whisky	8
Bushmill's Original Irish whisky	8
Nikka Coffey Grain, Single grain Japon	14
Glenfiddich 12ans Triple Oak	14
Sequoia tourbé 	12
Monkey Shoulder, Scotch blended malt	10

<i>rhums</i>	
Zacapa centenario 23ans Guatemala	15
Diplomatico Reserva, exclusiva Venezuela	12
Captain Morgan Spiced Original	10



COCKTAILS 4cl d'alcool

Les Classiques

Mojito	Rhum blanc • cassonade • citron vert • menthe fraîche • soda	11
Black mojito	Vodka black • cassonade • citron vert • menthe fraîche • soda	11
Caïpirinha	Cachaça • cassonade • citron vert	11
Piña Colada	Rhum • jus d'ananas • crème de coco	11
Tequila Sunrise	Tequila • jus d'orange • sirop de grenadine	11
Moscow Mule	Vodka • citron vert • ginger beer	11
London Mule	Gin • citron vert • ginger beer	11
Cosmopolitan	Vodka • Triple sec • Jus de cranberry • Citron vert	12

Les Spritzs 15cl

Spritz Classique	Apérol • prosecco • soda • orange	11
Hugo Spritz	Liqueur de sureau • prosecco • soda	11
Apple Spritz	Liqueur de pomme • prosecco • soda	12
Spritz Pêche des Vignes		12
	Liqueur de pêche • prosecco • soda • framboise fraîche	
Kumquat Spritz	Liqueur d'agrumes • prosecco • soda	12
Concombre Spritz	Liqueur de pomme • prosecco • soda • concombre • menthe	12

♥ *Les Signatures* ♥

1 ^{er} rendez-vous	Rhum épicé • infusion d'hibiscus • crème de framboise	12
2 ^{ème} rendez-vous	Vodka • fleur de sureau • concombre • menthe fraîche • soda	12
Premier baiser	Vodka • liqueur de fruit de la passion • sirop de vanille • prosecco	13

♥ *Les Incontournables* ♥

Jardin Tonic	Gin Citadelle • liqueur de sureau • baies de genièvre • concombre frais • fever-tree tonic	12
Copa Tropicale	Rhum • Jus d'ananas • Jus de goyave • Jus de cranberry • Jus de citron vert • Sirop de grenadine	12

Les Mocktails 25cl

Spritz Détox	Bitter sans alcool • soda • orange	9
Virgin Mojito	Citron vert • menthe fraîche • cassonade • soda	9
Virgin Colada	Jus d'ananas • crème de coco	9
Replay	Jus d'orange • jus d'ananas • citron vert • concombre • soda	9

LA CAVE

Les millésimes étant susceptibles de changer,
n'hésiter pas à nous les demander

BLANCS

	12.5cl	25cl	50cl	BT
Viognier IGP Pays d'oc Domaine des Salices <i>Onctueux et plein, abricot, notes toastées</i>	6	11	18	28
Camas Chardonnay IGP Pays d'oc «Cave Anne de Joyeuse» <i>Robe brillante et lumineuse avec un nez de fleurs blanches</i>	5	7	14	23
Monetou-Salon AOC Domaine de la Farge, Les Pleurants <i>Une belle fraîcheur minérale, notes d'agrumes; Cépage Sauvignon</i>	6.5	12	22	32
IGP Côtes de Gascogne «Moelleux» Sud-ouest <i>Révèle des arômes de fruits jaunes et blancs, agrumes et fruits de la passion</i>	6	10	20	29
Petit Chablis AOC «La Revire» <i>Vif et bien sec</i>	7.5	14	20	35

ROUGES

Bordeaux AOC Réserve James Deschartrons <i>Charnu et rond, tanins bien enrobés</i>	5	9	17	25
AOP Côtes du rhône Chevalier Anthelme <i>Révèle des notes de fruits noirs confiturés, de cerise, réglisse & d'épices</i>	5	7	14	23
Pinot Noir IGP Pays d'oc Orchys <i>Juteux et soyeux, très fruité, cerise et baies rouges</i>	5.8	9.5	17	25
Saint Amour AOC Domaine des pierres <i>Un joli fruit, framboise et cerise, une trame souple, fraîche et veloutée</i>	6	10	18	29
Pic Saint-Loup AOP Puech de Fourques <i>Souple, charnu et enrobé, fruits rouges frais, cerise</i>	6.5	11	20	30
Argentine - Finca La Nina Malbec <i>Ronde, souple et fruitée, groseille, menthe sauvage, final épicé</i>	5	8	15	25

ROSÉS

IGP Méditerranée Rosé S de Sumeire 🇫🇷 <i>Robe lumineuse très pâle, arômes de fruits rouges avec note de violette</i>	5	7	14	25
Côtes de Provence Minuty Prestige <i>Vin pâle, note d'agrumes, élégant</i>	8	16	26	38

CHAMPAGNE

	12 cl	75cl
Champagne AOP H.Richard - Cuvé Henri <i>Éclatant, à dominant de pinot noir, bulle fine, arômes de framboise</i>	10	65

ENTRÉES

Œuf mayonnaise maison salade	8.5
Soupe à l'oignon gratinée maison ✓	11.5
Terrine de campagne Maison Conquet cornichons	12
Escargots de Bourgogne	x6 10 x12 18
Saumon gravlax crème de ciboulette, toasts	15
Foie gras de canard maison chutney du moment, toasts, gros sel	19

SALADES

Salade César poulet crispy romaine, poulet crispy, œuf poché, tomates cerise, croûtons, parmesan	18
Salade chèvre chaud mesclun, chèvre toasté, œuf poché, lardons fumés, tomates, miel	18
Salade saumon gravlax romaine, gravlax de saumon, œuf poché, tomates cerise, croûtons, parmesan	19.5

SUR LE POUCE

Croque-monsieur au comté 15 frites fraîches et salade
Croque-madame au comté 16.5 frites fraîches et salade

FROMAGES

Assiette de fromages x3 15.5 au choix : Brie de Meaux, Comté selection, Cantal, Sainte-maure-de-touraine, Fourme d'Ambert
Planche de fromages 19.5 Part de chaque fromage

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon	8
Moelleux chocolat maison glace vanille	11
Pavlova aux fruits du moment coulis de fruits rouges	9
Tarte tatin maison crème fraîche	12
Crêpes sucré/confiture/Nutella	6.5
Crêpes Suzette flambées Grand Marnier	8
Café/thé gourmand	9.5/11

Suppl: banane, crème fouettée, glace +1€

GLACES

& Sorbets

Vanille, café, chocolat, fraise

1 parfum 3.7 2 parfums 7.2

Coupes glacées 10€

Dame blanche
Chocolat liégeois
Café liégeois

♥ BELLES VIANDES & SPÉCIALITÉS ♥

Entrecôte grillée (300g) 29

Pièce de caractère — Cuisson conseillée : bleu ou saignante
Frites fraîches maison & sauce chimichurri

Pavé d'Aubrac façon «Rossini» 35

Cuisson conseillée : saignant
Foie gras poêlé, sauce crème de truffe & champignons
Garniture au choix : aligot traditionnel, frites, haricots verts frais

Pavé de bœuf Aubrac (200g) Maison Conquet 27

Cuisson conseillée : saignant ou à point
Frites fraîches maison & sauce poivre

Bœuf fondant façon bourguignon 23

Sélection de bœuf mijoté 12h, légumes du moment

Confit de canard du Sud-Ouest 22

Cuisse croustillante, pommes grenailles, jus de viande

Saucisse au couteau Maison Conquet 19.5

Cuisson conseillée : bien grillée — Aligot traditionnel, jus réduit

Tartare de bœuf charolais tradition (180g) 21

Bœuf français préparé minute, frites fraîches et salade

Supplément +3€ - Changement de garniture +1€

CÔTÉ MER & VÉGÉTARIEN

Filet de bar à la plancha sauce vierge, haricots verts frais 23.5

Lasagnes aux légumes maison salade, pesto ✓ 19

Tortiglioni crème de truffe et champignons parmesan ✓ 18.5

Supplément jambon serrano +1.5€

LE CHEESEBURGER DE LA PLACE

Bœuf charolais, cheddar fondant, frites fraîches maison

Cheeseburger 20

Bacon Cheeseburger 21

Double cheeseburger 25

Double bacon cheeseburger 26