

LA FERME – THE FARM

Sélection de fromages de «La ferme d'Alexandre»
Comté affiné «Marcel Petit», chèvre Claquebitou, Brie de Meaux AOC
Gelée de coing
*Selection of cheeses from «La ferme d'Alexandre»
Comté, goat cheese, brie de Meaux, Quince jelly*

DESSERTS – DESSERTS

Mille-feuille «Café de la Paix»
Fine crème pâtissière à la graine de vanille
«Café de la Paix» Napoléon millefeuille
Pastry cream with Vanilla seeds

Opéra café
Biscuit « Joconde », ganache chocolat
Coffee Opéra cake
«Joconde» biscuit, chocolate ganache

Baba au vieux rhum Ambré
Crème fouettée légèrement vanillée
Old Amber rum baba
Vanilla whipped cream

Les éclairs «Tradition»
Chocolat ou café
«Tradition» éclair
Coffee or chocolate

Tarte Tatin à la pomme
Caramélisée au beurre demi-sel de Normandie, crème épaisse
Caramelized apple Tatin tart
Normandy salted butter, thick cream

Ananas et coco «Sans gluten»
Sablé croustillant, compotée d'ananas, mousse coco, gelée de fruits exotiques
Gluten free, coco and pineapple
Crispy short bread, pineapple compote, coco mousse, exotic fruits jelly

Café gourmandises
Coffee and gourmandises

18

15

12



Carte réalisée par le chef Laurent André et son équipe

*Dishes elaborated by Laurent André and his team
Homemade dishes are prepared on the spot with raw products
Some dishes may contain allergenic products, thank you to report it.
Origins of our meats: France, Scotland*

Prix nets en euro, taxes et service compris. Nous acceptons uniquement espèces et cartes bancaires.
We accept cash and credit cards only. Net prices in euro, taxes and service included



@ICCFedelapaix



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

10/2017

BRUNCH CHAQUE DIMANCHE AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE
Brunch every sunday with a glass of Champagne

94

LE BANC DE L'ÉCAILLER

FROM THE SEAFOOD COUNTER

La composition de notre plateau peut être modifiée en fonction des arrivages
The composition of our platter may change according to availability

Plateau "Capucines" 69

Panaché d'huîtres (14 pièces)
2 belons n°2, 5 fines de Claire n°3, 5 Taillepie n°3, 2 Gillardeau n°3
Assortment of oysters (14 pieces)
2 belons n°2, 5 fines de Claire n°3, 5 Taillepie n°3, 2 Gillardeau n°3

Plateau "Café de la Paix" 96

Panaché d'huîtres : 2 fines de Claire n°3, 2 Taillepie n°3, 1 belon n°2, 2 Ronce n°3,
1 clam, 3 amandes, 3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises et bulots
*Assortment of oysters: 2 fines de Claire n°3, 2 Taillepie n°3, 1 belon n°2, 2 Ronce n°3,
1 hard-shell clam, 3 queen scallops, 3 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps, tiny shrimps and whelks*

Plateau "Prestige" 210

Pour deux personnes *For two people*
1 homard
panaché d'huîtres : 4 fines de Claire n°3, 4 Taillepie n°3, 4 belons n°2, 2 Ronce n°3,
2 clams, 6 amandes, 6 palourdes, 1 tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises et bulots
1 lobster
*Assortment of oysters: 4 fines de Claire n°3, 4 Taillepie n°3, 4 belons n°2, 2 Ronce n°3,
2 hard-shell clams, 6 queen scallops, 6 clams, 1 crab, 6 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps, tiny shrimps and whelks*

Amandes (les 6) *queen scallops* 10

Bulots (180g env.) *whelks* 13

Palourdes (les 6) *clams* 17

Crevettes grises (120g env.) *tiny shrimps* 16

Crevettes roses (120g env.) *pink shrimps* 22

Tourteau (la pièce) *crab* 23

Langoustines froides (400g env.)
cold Dublin bay prawns 39

Homard froid (400g env.) *cold lobster* 51

HUÎTRES SPÉCIALES D'ISIGNY TAILLEPIED®
Creuses n°3 (les 6) 25

HUÎTRES FINES DE CLAIRE
Creuses n°1 (les 6) 26
Creuses n°3 (les 6) 25

HUÎTRES GILLARDEAU®
Creuses n°3 (les 6) 30

HUÎTRES BELONS DE BRETAGNE
Plates n°0 (les 6) 32
Plates n°2 (les 6) 27



@ICCFedelapaix



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

LES PLATS SIGNATURE DU CAFÉ DE LA PAIX – CAFÉ DE LA PAIX SIGNATURE DISHES

Gratinée à l'oignon «Recette de 1862» Croûtons et vieux Comté <i>Traditional French onion soup, «created in 1862» Croutons and vintage Comté cheese</i>	22
Foie gras de canard confit «Café de la Paix» Chutney pommes-raïsans cuits et crus, brioche toastée <i>Café de la Paix style duck foie gras Grape and apple cook and raw chutney, toasted brioche</i>	36
Tartare de bœuf «Aubrac» Cœur de laitue, pommes gaufrette <i>French «Aubrac» beef tartare Lettuce heart, thin wafer potatoes</i>	34
Sole meunière ou grillée beurre blanc Pommes de terre purée au beurre demi-sel <i>Grilled or meunière sole Homemade mashed potatoes with salty butter</i>	71

ENTRÉES – STARTERS

Bouillon de champignons en cappuccino «Recette Alain Chapel» Coques, salicornes et champignons des bois <i>Cappuccino mushrooms broth, «Alain Chapel recipe» Wild mushrooms with cockles and glassworts</i>	25
Escargots de Bourgogne aux noix Légumes racines en brunoise, feuilleté croustillant <i>Burgundy snails with walnuts Diced of root vegetables, puff pastry</i>	29
Pâté en croûte comme un Pithiviers de chez «Gilles Verot» Filet de canette, foie gras de canard et griotte <i>Puff pastry paté from «Gilles Verot» Dukling fillet, morello cherry and duck foie gras</i>	31
Rémoulade de crabe et avocat, crème citron-curry Fine gelée aux pommes, tuile de sarrazin <i>Crab remoulade and avocado, lemon-curry cream Apple jelly's and biscuit of buckwheat</i>	34
Caviar Imperial de Sologne (30gr) Garniture de tradition, blinis <i>Imperial farm french caviar 30g, Traditional garnish, blinis</i>	140

LA MER – THE SEA

Dos de saumon «Island» grillé Sauce oseille, pommes vapeur <i>Grilled salmon «Island» Steamed potatoes, sorrel sauce</i>	36
Pavé de lieu jaune cuit vapeur Artichauts «poivrade» cuits et crus, pointes de salicornes, beurre blanc aux œufs de poissons volants <i>Steamed thick pollock Cook and raw baby artichokes, glasswort seaweed, white butter with flying fish roe</i>	38
Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, rôties Mousseline de potiron, émulsion châtaigne <i>Roasted scallops from «Port en Bessin» Pumpkin mousseline, chestnut emulsion</i>	44

LA TERRE – THE EARTH

Quenelle de volaille «à la Lyonnaise» Légumes d'automne cuits au bouillon, sauce «Albufera» liée au foie gras <i>Chicken quenelle from Lyon Autumn vegetables cooking in broth, «Albufera» sauce with foie gras</i>	33
Poitrine de veau braisée à la provençale Tomates, citrons confits et olives noires, vert et blanc de blette cuisinés ensemble <i>«Provençal» Braised breast of veal Preserved Lemon, tomatoes and black olives, swiss chard white and green</i>	35
Filet de bœuf Français grillé Gnocchis de pommes de terre, champignons de saison et feuilles de persil, sauce au poivre vert <i>Grilled French beef tenderloin Seasonal mushrooms and gnocchis with leaves of parsley, green pepper sauce</i>	45

MENU DE SAISON SEASONAL MENU

Service de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h30
Service from noon until 3.00pm and from 6.00pm until 11.30pm

Plat - Dessert <i>Main course - dessert</i>	39
Entrée - Plat <i>Starter - main course</i>	46
Entrée - Plat - Dessert <i>Starter - main course - dessert</i>	56

ENTRÉES – STARTERS

Bouillon de champignons en cappuccino «Recette Alain Chapel» Coques, salicornes et champignons des bois <i>Cappuccino mushrooms broth, «Alain Chapel recipe» Wild mushrooms with cockles and glassworts</i>	
Madame Paris «Sans gluten» Taboulé de quinoa rouge d'autre en flocon croquant, potiron fondant, baies de Goji, vinaigrette «Omega 3» <i>Madam Paris «Gluten free» Red quinoa tabbouleh, crispy quinoa, fondant pumpkins, Goji berries, «Omega 3» dressing</i>	
Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	

PLATS – MAIN COURSES

Dos de saumon «Island» grillé Sauce oseille, pommes vapeur <i>Grilled salmon «Island» Steamed potatoes, sorrel sauce</i>	
Paleron de bœuf «Black Angus», grillé Pommes de terre rôties, ail et citron confits, cœur de sucrine, sauce Béarnaise <i>Grilled chuck of beef «Black Angus» Roasted potatoes with preserved garlic and lemon, heart of lettuce, Béarnaise sauce</i>	
Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	
Sélection de fromages de «La ferme d'Alexandre» (supplément de 10€) Comté affiné «Marcel Petit», chèvre Claquebitou, Brie de Meaux AOC Gelée de coing <i>Selection of cheeses from «La ferme d'Alexandre» (extra charge of 10€) Comté, goat cheese, brie de Meaux, Quince jelly</i>	

DESSERTS À LA CARTE – DESSERTS ON THE MENU

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts. Carte des allergènes à disposition.

Prix nets en euro, taxes et service compris. Nous acceptons uniquement espèces et cartes bancaires.
We accept cash and credit cards only. Net prices in euro, taxes and service included

🍴 **Végétarien plat sur demande - Vegetarian dish on demand**

🐦 @CCafedelapaix 📘 @Café de la Paix 📷 @cafedelapaixparis