

## LA FERME – THE FARM

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre »  
 Beaufort AOP, Bonde de gâtine, Coulommier AOC  
 Pâte de cerises et chocolat au piment d'Espelette  
*Selection of cheeses from « La ferme d'Alexandre »*  
 Beaufort AOP, Bonde de gâtine, Coulommiers AOC  
 Cherry and chocolate jelly with Espelette pepper

18

## LES DESSERTS DE SOPHIE – SOPHIE'S DESSERTS

15

### Mille-feuille « Café de la Paix »

Pâte feuilletée croustillante, fine crème pâtissière à la graine de vanille  
*Café de la Paix Napoléon millefeuille, vanilla pastry cream*

### Opéra café

Biscuit « Joconde » chocolat, crème au beurre, graines de café et cacao, glaçage chocolat noir, crème anglaise au café  
*Coffee Opéra cake, chocolate biscuit, Buttercream coffee and cocoa, chocolate icing, coffee custard*

### Profiteroles

Pâte à choux, praliné de fruits secs et glace vanille,  
 Coque chocolat, sauce chocolat chaud, noix de pécan sablée  
*Profiterole, choux pastry, dry fruits praline and vanilla ice cream, chocolate hull, chocolate sauce, pecan nuts*

### Baba au rhum

Crèmeux vanille, raisins de Corinthe imbibés au vieux rhum  
*Rum baba, vanilla cream, rum raisins*

### Tarte au chocolat

Croustillant praliné, crèmeux, crumble et croquant chocolat, sauce chocolat  
*Chocolate pie, crusty praline, creamed, chocolate crumble, chocolate sauce*

### Vacherin framboises plurielles

Meringue, sorbet, ganache et framboises fraîches  
 biscuit génoise, crème chantilly  
*Raspberries pavlova, meringue, sorbet, ganache and fresh raspberries, sponge cake, whipped cream*

### Fruits rouges en salade

Sirop à la verveine, sorbet citron, biscuit shortbread  
*Red berries salad, verbena syrup, lemon sorbet, shortbread*

### Café gourmandises

*Coffee and gourmandises*

12



Carte réalisée par le chef Laurent André et son équipe  
*Dishes elaborated by Chef Laurent André and his team*

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts. Carte des allergènes à disposition.  
*All the dishes are homemade, prepared on the spot with raw products. Some dishes may contain allergenic products, please ask us for any information*

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*



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

03-2018

# 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 »

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

72

### Plateau « Café de la Paix »

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*

98

### Plateau « Prestige »

Pour deux personnes *For two people*  
 1 homard  
 Panaché d'huîtres : 4 Fines de Claire n°3, 4 Taillepie n°3, 4 Belon 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 Belon 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*

215

Amandes (les 6) *queen scallops*

10

**HUÎTRES SPÉCIALES D'ISIGNY TAILLEPIED®**

Bulots (180g env.) *whelks*

13

Creuses n°3 (les 6)

25

Palourdes (les 6) *clams*

17

**HUÎTRES FINES DE CLAIRE**

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

16

Creuses n°1 (les 6)

26

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

22

Creuses n°3 (les 6)

25

Tourteau (la pièce) *crab*

23

**HUÎTRES GILLARDEAU®**

Creuses n°3 (les 6)

30

Langoustines froides (400g env.)

39

**HUÎTRES BELONS DE BRETAGNE**

*cold Dublin bay prawns*

Plates n°0 (les 6)

32

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

51

Plates n°2 (les 6)

27



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

## ENTRÉES - STARTERS

- 🍷 Gratinée à l'oignon «Recette de 1862» 22  
Croûtons et vieux Comté  
*Traditional French onion soup, «created in 1862» Croutons and vintage Comté cheese*
- 🍷 Asperges vertes de Provence en feuilleté 25  
Cuites vapeur, d'autres en copeaux crus, sauce hollandaise aux zestes d'orange  
*Steamed green asparagus from Provence in puff pastry, other in shavings, Hollandaise sauce with orange peels*
- Pressé de poulette des Landes en terrine de la Maison Vérot 29  
Artichauts et carottes jaunes, condiments vinaigrés  
*Chicken terrine from La Maison Verot, artichokes and yellow carrots, condiments, vinegar*
- Cœur de saumon fumé Norvégien en belles tranches 31  
Rémoulade de céleri au raifort et pommes vertes  
*Smoked salmon fillet from Norway, celeriac remoulade with horseradish and green apples*
- 🍷 Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 36  
Confiture de fruits secs et confit aux épices, tranche de pain de campagne grillée  
*Café de la Paix style duck foie gras  
Spicy dried fruits jam, toasted country bread*
- Caviar Imperial de Sologne (30gr) 140  
Garniture de tradition, blinis  
*French imperial farm caviar 30g Traditional garnish, blinis*

## LA MER - THE SEA

- Quenelle de brochet 36  
Baignée d'une sauce crustacés à l'estragon, épinards cuits et crus  
*Pike quenelle, cooked and raw spinach, shellfish sauce with tarragon*
- Tranches de bar d'Atlantique, juste saisi 43  
Purée de petits pois, artichauts poivrade, zestes d'agrumes  
*Slice of sea bass from the Atlantic, pea puree, artichokes, citrus peels*
- Pavé de «Black Cod» d'Antarctique 46  
Mikado de légumes, sauce citron-gingembre  
*Antarctica Black cod, mikado vegetables, lemon-ginger sauce*
- Sole meunière ou grillée beurre blanc 71  
Purée de pommes de terre au beurre demi-sel  
*Grilled sole meunière or grilled white butter Homemade mashed potatoes with salty butter*

## LA TERRE - THE LAND

- Tartare de bœuf «Aubrac» 34  
Cœur de laitue et pommes gaufrette  
*French «Aubrac» beef tartare Lettuce heart and thin wafer potatoes*
- Aile et cuisse de volaille de la Maison Tausin, cuisinés ensemble 38  
Asperges vertes et sauce crèmeuse au vin du Jurançon  
*Poultry thigh and wings from La Maison Tausin, green asparagus and Jurançon wine sauce*
- Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes 39  
Copeaux de courgettes, ail et tomates confits, jus de cuisson  
*Roast lamb with herb coat, zucchinis shavings, tomatoes and garlic confit, cooking juice*
- Filet de bœuf de race française, grillé 45  
Gratin de macaronis, sauce au poivre vert  
*Grilled French beef tenderloin Macaroni & cheese, green pepper sauce*

🍷 Les plats signature du Café de la paix - Café de la Paix signature dishes

🍷 Plat végétarien - Vegetarian dish



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

## SAVEURS DE SAISON - SEASONAL FLAVOURS

- 🍷 Crème de petits pois rafraîchie 23  
Caillé de brebis Mamia Basque, poivre de Timut et crumble de parmesan  
*Cream of peas, Mamia basque ewe's curd cheese, Timut pepper and parmesan crumble*
- 🍷 Assiette végétale 24  
Légumineuses, graines et herbes fraîches  
*Plant-based dish, legumes, seeds and fresh herbs*
- 🍷 Riz rond de Camargue cuit en risotto 27  
Garniture Primavera et copeaux de parmesan Reggiano  
*Camargue short-grain rice cooked in risotto, Primavera filling and shavings of Reggiano parmesan*
- 🍷 Asperges blanches de belle taille 29  
Condiments Gribiche  
*White asparagus, Gribiche condiment*

## MENU DE PRINTEMPS - SPRING 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 *Main course - dessert* 42
- Entrée - Plat *Starter - main course* 48
- Entrée - Plat - Dessert *Starter - main course - dessert* 58
- 

## ENTRÉES - STARTERS

- 🍷 Crème de petits pois rafraîchie  
Caillé de brebis Mamia Basque, poivre de Timut et crumble de parmesan  
*Cream of peas, Mamia basque ewe's curd cheese, Timut pepper and parmesan crumble*
- 🍷 Mademoiselle Opéra  
Quinoa rouge et haricots verts frais, tofu soyeux, baies de Goji, vinaigrette framboise et huile d'olive noire  
*Miss Opéra, red quinoa, green beans, silky tofu, Goji berries, raspberry vinaigrette and black olive oil*
- Suggestion du jour  
*Suggestion of the day*

## PLATS - MAIN COURSES

- Pavé de «Black Cod» d'Antarctique  
Mikado de légumes, sauce citron-gingembre  
*Antarctica black cod, mikado vegetables, lemon-ginger sauce*
- Paleron de bœuf Black Angus grillé  
Légumes de saison poêlés, sauce Béarnaise  
*Grilled chuck of beef Black Angus, season vegetables, Béarnaise sauce*
- Suggestion du jour  
*Suggestion of the day*

## DESSERTS À LA CARTE - DESSERTS ON THE MENU



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis