

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