

CAFÉ
de la
PAIX



ENTRÉES - STARTERS

- ⑤ Soupe glacée de melon et pastèque de pays 19
Neige de feta, olives noires et basilic
Iced melon and watermelon soup, sprinkling of feta, black olives and basil
- 🍷 Gratinée à l'oignon «Recette de 1862» 22
Croûtons et vieux Comté
«1862 recipe» traditional style onion soup, bread and aged Comte croutons
- Pressé de poulette des Landes en terrine de la Maison Vérot 29
Artichauts et carottes jaunes, condiments vinaigrés
Landes reared chicken terrine from the «Maison Vérot», artichokes and yellow carrots, sour condiments
- Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 36
Pêches pochées au vin de pêche et épices, pain de campagne toasté
Foie gras slow cooked «Café de la Paix» style, peaches poached in peach wine and spices, toasted farmhouse bread
- 🍷 Salade de homard à la Parisienne 44
Macédoine de légumes du moment, mayonnaise allégée à l'estragon
Parisian lobster salad, chopped mixed seasonal vegetables with a light tarragon mayonnaise
- Caviar Imperial de Sologne (30gr) 140
Garniture de tradition, blinis
imperial caviar from Sologne (30gr), traditional garnish, blinis

LA MER - THE SEA

- Pavé de saumon grillé 34
Quinoa comme un taboulé, tomates, persils, citrons, salade de fenouil cru
Grilled salmon, quinoa, tomatoes, lemons, fennel salad raw
- Rouget barbet de Méditerranée 39
Panisses et tomates confites, basilic et fleurs de courgettes frites, olives Taggiasche et pulpes d'olives noires
Mediterranean red mullet, Provençal panisses and candied tomatoes, basil and fried zucchini flowers, olives Taggiasche and black olive pulp
- Aiguillette de Saint Pierre laqué citron-gingembre 43
Mikado de légumes et pousses de gingembre
Lemon and ginger lacquered John Dory strips, vegetable mikado sticks and ginger shoots
- Sole meunière ou grillée beurre blanc 71
Purée de pommes de terre au beurre demi-sel
French sole grilled or meunière, salted butter mashed potatoes with butter sauce

LA TERRE - THE LAND

- Tartare de bœuf de race Française Coeur de laitue et pommes gaufrettes 36
French beef tartare, heart lettuce and waffled potatoes
- Filet de canette, rôtie sur la peau Carottes, oranges et safran 38
Skin-roasted duckling filet, carottes, oranges and saffron
- Selle d'agneau aux épices, cuite en cocotte Orge perlé, cuisiné aux fruits secs 39
Slow cooked lamb saddle with spices, pearly barley cooked with dry fruit
- Filet de bœuf de race française, grillé 45
Palet de pommes de terre fondant au romarin, petites girolles, sauce Choron
French beef tenderloin filet, grilled, fondant potatoes with rosemary, small girolle mushrooms and tomato béarnaise «Choron» sauce

Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France et en UE
Our beef products are from animals born, raised and put down in France and the EU

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

⑤ Plat végétarien - Vegetarian dish



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

SAVEURS DE SAISON «LA TOMATE» - THIS SEASON'S FLAVOURS : THE TOMATO

- ⑤ Marmelade de tomates au pain 25
Tomates fraîches au basilic, croustillant de parmesan aux graines de lin, glace à l'huile d'olive
Fresh tomatoes with basil, crusty parmesan with flax seeds, olive oil ice cream
- Pâtes Pennette aux coques 28
Tomates concassées à la salicorne marine
Pennette pasta with cockles, chopped tomatoes with samphire
- Escargots de Bourgogne en habit de tomates 29
Beurre aux herbes et amandes, salade d'herbes fraîches
Tomatoes stuffed with Burgundy snails, almonds and herbs butter, fresh herbs salad

MENU D'ÉTÉ - SUMMER MENU

Service de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h30
Serving from 12-3pm and from 6pm to 11.30pm

Plat - Dessert	Main course - dessert	39
Entrée - Plat	Starter - main course	45
Entrée - Plat - Dessert	Starter - main course - dessert	53

ENTRÉES - STARTERS

- ⑤ Soupe glacée de melon et pastèque de pays
Neige de feta, olives noires et basilic
Iced melon and watermelon soup, sprinkling of feta, black olives and basil
- ⑤ Mademoiselle Opéra
Salade de haricots verts frais, tofu soyeux, baies de Goji, vinaigrette framboise et huile d'olive noire
Miss Opéra, green beans salad, silky tofu, Goji berries, raspberry vinaigrette and black olive oil
- Suggestion du jour
Chef's starter recommendation

PLATS - MAIN COURSES

- Pavé de saumon grillé
Quinoa comme un taboulé, tomates, persils, citrons, salade de fenouil cru
Grilled salmon, quinoa, tomatoes, lemons, fennel salad raw
- Paleron de bœuf Black Angus grillé
Légumes de saison poêlés, sauce Choron
Grilled chuck of beef Black Angus, season vegetables and tomato béarnaise «Choron» sauce
- Suggestion du jour
Chef's daily recommendation

DESSERTS À LA CARTE



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

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 tous chocolats

Praliné de grué et glace chocolat, chocolat craquant, sauce au grué de cacao
Every chocolate Profiteroles, Peruvian praline and chocolate ice cream, crispy chocolate, peruvian cocoa sauce, crushed chocolate and caramelised peruvian bean fragments

Baba rhubarbe et framboises

Rhubarbe pochée à la framboise, confit de rhubarbe, sorbet rhubarbe et fleur de sureau
Rhubarb and raspberry baba, raspberry poached rhubarb, candied rhubarb, rhubarb sorbet and elderflower

Charlotte aux fraises

Biscuit cuillère, mousse fraises et jus de fraises
Strawberry Charlotte, sponge biscuit, strawberry mousse and strawberry juice

Vacherin abricot pluriel au romarin sans gluten

Meringue, sorbet, ganache et abricot frais, biscuit génoise, crème chantilly
Apricot and rosemary vacherin (gluten free), Meringue, sorbet, ganache glaze and fresh apricots, genoa style sponge cake and chantilly cream

Fruits rouges en salade

Sirup 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

NOS PLATEAUX

«CAPUCINES»

72

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

«CAFÉ DE LA PAIX»

98

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

«PRESTIGE»

215

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

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 vary according to produce availability.

Amandes (les 6) <i>queen scallops</i>	10
Bulots (180g env.) <i>whelks</i>	13
Palourdes (les 6) <i>clams</i>	17
Crevettes grises (120g env.) <i>tiny shrimps</i>	16
Crevettes roses (120g env.) <i>pink shrimps</i>	22
Tourteau (la pièce) <i>crab</i>	23
Langoustines froides (400g env.) <i>cold Dublin bay prawns</i>	39
Homard froid (400g env.) <i>cold lobster</i>	51

HUÎTRES SPÉCIALES D'ISIGNY TAILLEPIED®

Creuses n°3 (les 6) <i>Oysters special d'Isigny Taillepieid hollow n°3 (6 Pieces)</i>	25
--	----

HUÎTRES FINES DE CLAIRE

Creuses n°1 (les 6) <i>Oysters Fines de Claire hollow n°1 (6 pieces)</i>	26
Creuses n°3 (les 6) <i>Oysters Fines de Claire hollow n°3 (6 pieces)</i>	25

HUÎTRES GILLARDEAU®

Creuses n°3 (les 6) <i>Oysters Gillardeau hollow n°3 (6 pieces)</i>	30
--	----

HUÎTRES BELONS DE BRETAGNE

Plates n°0 (les 6) <i>Oysters Belon de Bretagne flat n°0 (6 pieces)</i>	32
Plates n°2 (les 6) <i>Oysters Belon de Bretagne flat n°2 (6 pieces)</i>	27

