



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 of the products

Plateau «Capucines» 72
 Panaché d'huîtres (14 pièces), 2 Belon n°2, 5 Fines de Claire n°3, 5 Taillepieu n°3, 2 Gillardeau n°3
Assortment of oysters (14 pieces), 2 Belon n°2, 5 Fines Claire n°3, 5 Taillepieu n°3, 2 Gillardeau n°3


Plateau «Café de la Paix» 98
 Panaché d'huîtres : 2 Fines de Claire n°3, 2 Taillepieu n°3, 1 Belon n°2,
 2 Gillardeau 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 Taillepieu n°3, 1 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3, 1 hard-shell clam,
 3 queen scallops, 3 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps, small grey shrimps and whelks*

Plateau «Prestige» 215
 Pour deux personnes *For two people*
 1 homard, panaché d'huîtres : 4 Fines de Claire n°3, 4 Taillepieu n°3, 4 Belon n°2,
 2 Gillardeau 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 Taillepieu n°3, 4 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3,
 2 hard-shell clams, 6 queens scallops, 6 clams, 1 crab, 6 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps, small grey shrimps and whelks*

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>small grey 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 hollow n°3 (6 pièces)	25
HUÎTRES FINES DE CLAIRE	
Creuses n°1 hollow n°1 (6 pièces)	26
Creuses n°3 hollow n°3 (6 pièces)	25
HUÎTRES GILLARDEAU®	
Creuses n°3 (les 6) hollow n°3 (6 pièces)	30
HUÎTRES BELONS DE BRETAGNE	
Plates n°0 Flat n°0 (6 pièces)	32
Plates n°2 Flat n°2 (6 pièces)	27

ENTRÉES - STARTERS

-  Gratinée à l'oignon «Recette de 1862» 22
Croûtons de pain et vieux Comté
French onion soup created in 1862 Croutons and vintage Comté cheese
- Potage Parmentier lié au foie gras 24
Poireaux, pommes de terre, raviole à la truffe noire, crème légèrement fouettée
Parmentier soup with foie gras Leeks, potatoes, black truffle raviolis, lightly whipped cream
- Escargots de Bourgogne cuisinés aux noix 28
Légumes racines en brunoise, feuilleté croustillant salade d'herbes fraîches
Burgundy snails with walnuts Root vegetables finely diced, crispy pastry, fresh herb salad
- Pâté en croute de canard Colvert et poires confites de la Maison Vérot 31
Condiments vinaigrés
Mallard Duck «paté en croute» with candied pears from La Maison Vérot Served with pickled condiments
- Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 36
Condiments aux raisins et fruits secs, pain de campagne toasté
Foie gras slow cooked «Café de la Paix», grapes and dried fruits condiments, toasted farmhouse bread

LA MER - THE SEA

- Pavé de truite grillé mi-cuit 33
Petite endives confites à l'orange, feuilles d'endives rouge en salade
Seared Trout filet Orange candied small endives, red endive leaf salad
- Dos de lieu jaune laqué 35
Mikado de légumes de saison
Glazed pollack filet Served with finely sliced seasonal vegetables
- Blanquette de joue de lotte au safran 38
Riz rouge de Camargue cuit comme un pilaf
Monkfish stew in saffron Red Camargue rice cooked 'pilaf' style
- Sole de nos côtes grillée ou meunière 71
Pommes de terre purée au beurre demi-sel, beurre blanc
French sole grilled or meuniere Salted butter mashed potatoes with butter sauce

LA TERRE - THE LAND

- Quenelle de volaille à la Lyonnaise 33
Une tombée de feuilles d'épinards, sauce aux cèpes
Chicken dumpling from Lyon Spinach leaves, Ceps mushroom sauce
- Tartare de bœuf de race française 35
Cœur de sucrine et pommes gaufrettes
French beef tartare Little gem lettuce and waffled potatoes
- Quasi de veau rôti, viennoise à la noisette 37
Garniture forestière, potiron confit
Veal roast, breaded with hazelnuts Forest garnish, candied pumpkin
- Cœur de filet de bœuf de race française grillé 45
Pommes pont-neuf, sucrine grillée, sauce béarnaise
French beef tenderloin filet grilled Fries, little gem lettuce, Béarnaise 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

 Plat végétarien - Vegetarian dish

 @Café de la Paix

 @cafedelapaixparis

SAVEURS DES SOUS-BOIS - FLAVORS FROM THE UNDERGROWTH

- ⑤ Salade de girolles et pousses d'épinards 23
Œuf mollet «Bio», copeaux de comté, vinaigrette à la noisette
Chanterelle mushrooms and spinach salad
Organic soft boiled egg, comté cheese shavings, hazelnut dressing
- Bouillon de champignons en cappuccino «Recette du Chef Alain Chapel» 25
Coques, salicornes et champignons des bois
Mushroom broth cappuccino «Recipe by Chef Alain Chapel»
Cockles, samphire and forest mushrooms
- Cannelloni farcis de champignons de saison et gratinés au comté 27
Brunoise de céleri rave cuisiné au jus de viande
Cannelloni stuffed with seasonal mushrooms and baked with Comté cheese «gratin style»
Finely diced celery cooked in meat gravy

MENU D'AUTOMNE - AUTUMN MENU

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

Plat - Dessert <i>Main course - dessert</i>	39
Entrée - Plat <i>Starter - main course</i>	45
Entrée - Plat - Dessert <i>Starter - main course - dessert</i>	53

ENTRÉES - STARTERS

- Bouillon de champignons en cappuccino «Recette du Chef Alain Chapel»
Coques, salicornes et champignons des bois
Mushroom broth cappuccino «Recipe by Chef Alain Chapel»
Cockles, samphire and forest mushrooms
- Opéra gourmande
Haricots verts extra-fins, foie gras, magret de canard fumé, copeaux de poire, vinaigrette à la noisette torréfié
Gourmet opera
Fine green beans, foie gras, smoked duck breast, pear shavings, roasted hazelnut dressing
- Suggestion du jour
Chef's recommendation

PLATS - MAIN COURSES

- Dos de lieu jaune laqué
Mikado de légumes de saison
Glazed pollack filet Served with finely sliced seasonal vegetables
- Paleron de bœuf Black Angus grillé
Pommes pont-neuf, sucrine grillée, sauce béarnaise
Fries, little gem lettuce, béarnaise sauce
- Suggestion du jour
Chef's recommendation

DESSERTS À LA CARTE

LA FERME – THE FARM

Sélection de fromages de «La ferme d'Alexandre»

Rouelle du Tarn, Fougerus, et Comté de Marcel petite 18 mois d'affinage

Pâte de fruits et pain de campagne grillé

Selection of cheeses from «La ferme d'Alexandre»

fruit paste and toasted farmhouse bread

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, crème glacée au lait

Café de la Paix Napoléon millefeuille, vanilla pastry cream, caramelized puff pastry, milk ice cream



Opéra café

Biscuit «Joconde» chocolat, crème au beurre, graines de café et cacao,

glaçage chocolat au lait, crème anglaise au café frappée

Coffee Opéra cake

Chocolate biscuit, Buttercream coffee and cocoa, chocolate icing, coffee custard

Ile Flottante

Crème anglaise vanille, crémeux caramel, tuile caramel, amandes torréfiées

Vanilla custard, caramel cream, caramel «tuile» biscuits, roasted almonds

Tarte chocolat « Kasha »

Sablé chocolat sarrasin, crémeux chocolat, tuile Kasha et chocolat croquant

Buckwheat chocolate shortbread base, chocolate cream, Kasha 'tuile' biscuit and chocolate crunch

Ananas rôti, pain perdu aux 4 épices

Brioche façon pain perdu aux 4 épices, ananas rôti, ganache montée ananas, jus de cuisson rhum ananas orange, orange

Roasted pineapple, 4 spices French toast

French toast style brioche with 4 spices, roasted pineapple, pineapple ganache, rum, pineapple and orange jus and orange

Vacherin, coco mangue

Meringue coco, dacquoise coco, Glace noix de coco, sorbet mangue, compoté de mangue

Coconut and mango Vacherin

Coconut meringue, coconut buttercream and meringue layer cake, coconut ice cream, mango sorbet and mango compote

Salade d'agrumes

Sirop au kaffir, sorbet citron vert, paille kumquat

Citrus fruit salad

Kefir syrup, lime sorbet, kumquat fruit straws

Café gourmand

Coffee and delicacies

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.

Net prices in euros, taxes and service included. We accept cash and credit cards only.



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis