



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 Taillepie n°3, 2 Gillardeau n°3
*Assortment of oysters (14 pieces) 2 Belon n°2,
5 Fines Claire n°3, 5 Taillepie n°3, 2 Gillardeau n°3*

PLATEAU «CAFÉ DE LA PAIX» 98

Panaché d'huîtres : 2 Fines de Claire n°3,
2 Taillepie n°3, 1 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3,
1 clams, 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 Gillardeau n°3,
1 clams, 3 queen scallops, 3 clams shell, 1/2 crab,
3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps,
small grey shrimps and whelks*

PLATEAU «PRESTIGE» 218

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 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 Taillepie n°3, 4 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3,
2 clams, 6 queens scallops, 6 clams shell, 1 crab, 6 Dublin Bay
prawns, 6 pink shrimps, small grey shrimps and whelks*

HUÎTRES OYSTERS

SPÉCIALES D'ISIGNY, TAILLEPIED

Creuses n°3 (6 pièces) 25
Special d'Isigny Taillepie hollow n°3

FINES DE CLAIRE

Creuses n°3 (6 pièces) *Fines de Claire hollow n°3* 25
Creuses n°1 (6 pièces) *Fines de Claire hollow n°1* 26

SPÉCIALES IMPÉRATRICE

Creuses n°3 (6 pièces) *Special Empress hollow n°3* 27

BELON DE BRETAGNE

Plates n°2 (6 pièces) *Belon de Bretagne, flat n°2* 30

GILLARDEAU

Creuses n°3 (6 pièces) *Gillardeau hollow n°3* 32

Oursin (la pièce) *sea oursin* 10

Bulots (180g env.) *whelks* 13

Amandes (les 6) *dog cockles* 14

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

Palourdes (les 6) *clams shell* 17

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

Tourteau (la pièce) *crab* 23

Langoustines froides (400g env.) *cold langoustines* 39

Homard froid *cold lobster* 51


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
- Bouillon de champignons façon cappuccino, recette du Chef Alain Chapel 27
Crevettes roses et salicorne
Mushroom broth as a cappuccino, recipe from Chef Alain Chapel, pink shrimps and samphire
- Carpaccio d'espadon fumé 28
Citron confit, aneth, condiment asiatique
Smoked swordfish carpaccio, candied lemon, dill, Asian flavoured condiment
- Pâté en croûte signature «Maison Vérot», volaille, foie gras, cochon 33
Purée de raifort, cornichons, câpres et persil plat
Pâté en croûte from «la Maison Vérot», chicken, foie gras, pork, horseradish purée, pickles, capers and flat parsley
-  Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 36
Pralin aux noisettes torréfiées, figues, vinaigre de xérès, gruê de cacao, brioche toastée
Foie gras slow cooked «Café de la Paix», praline roasted hazelnuts, figs, cocoa shavings, sherry vinegar, toasted brioche

LA MER - THE SEA

- Dos de saumon écossais grillé, Label Rouge 36
Chou kale, mousseline de céleri rave, amandes effilées
Grilled Scottish salmon loin, kale, celery root mousseline, slivered almonds
- Quenelle de brochet, écrevisses et champignons de Paris 39
Riz pilaf de Camargue, sauce Nantua
Pike «quenelles», pilaf rice from Camargue, crayfish, parisian mushrooms and Nantua sauce
- Noix de Saint-Jacques rôties de nos côtes 41
Mousseline de potiron aux châtaignes, graines de courges torréfiées
French roasted scallops, pumpkin with chestnuts mousseline, roasted squash seeds
- Sole de nos côtes grillée ou meunière 71
Purée de pommes de terre au beurre demi-sel
French sole grilled or meuniere, semi-salted butter mashed potatoes

LA TERRE - THE LAND

- Suprême de poulet de «La ferme Granvilain» cuit au poêlon 34
Carottes fondantes, cubes de polenta frits, jus au romarin
Chicken supreme from «La ferme Granvilain», pan-cooked, carrots, fried polenta cubes, rosemary juice
-  Tartare de bœuf 36
Cœur de sucrine et pommes gaufrettes
Beef tartare, little gem lettuce and waffled potatoes
- Pomme de ris de veau cuit au beurre moussant 45
Pommes grenailles rôties, champignons des bois et raisins cuisinés au jus de veau
Veal sweetbread cooked with foaming butter, roasted potatoes, forest mushrooms and grapes cooked in veal juice
- Cœur de filet de bœuf grillé 47
Macaronis à la crème et au comté, jus de poivre vert
Beef fillet grilled, macaroni and cheese, green pepper juice

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

🍴 Plat végétarien sur demande - Vegetarian dish on request

CUISINE DE TRADITION À PARTAGER - TRADITIONAL DISHES TO SHARE

Salade de champignons de saison Duxelles de champignons, champignons râpés crus, châtaigne, cœur de laitue, vinaigrette à l'huile de truffe blanche <i>Seasonal mushroom salad, mushrooms Duxelles, raw grated mushrooms, chestnut, little gem lettuce, white truffle oil dressing</i>	36
Homard européen en omelette, œufs de «La ferme du Mont Saint-Père» Sauce crustacés à peine crémée, feuilles de sucrine <i>European lobster omelette with eggs from «La ferme du Mont Saint-Père» Freshly creamed shellfish sauce, little gem lettuce leaves</i>	71
Poisson entier de la pêche du jour Cassolette de légumes de saison, beurre blanc citronné <i>Catch of the day, seasonal vegetables, lemon white butter</i>	84


MENU 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>	41
Entrée - Plat <i>Starter - main course</i>	47
Entrée - Plat - Dessert <i>Starter - main course - dessert</i>	55

ENTRÉES - STARTERS

Bouillon de champignons façon cappuccino, Recette du Chef Alain Chapel
Crevettes roses et salicorne
Mushroom broth as a cappuccino, Recipe from Chef Alain Chapel, pink shrimps and samphire

 Salade «Café de la Paix»
Caviar d'aubergine, avocat, crevettes, anchois, pamplemousse, cœur de sucrine
«Café de la Paix» salad, eggplant caviar, avocado, shrimps, anchovies, grapefruit and little gem lettuce

Suggestion du jour
Chef's suggestion

PLATS - MAIN COURSES

Dos de saumon écossais grillé, Label Rouge
Chou kale, mousseline de céleri rave, amandes effilées
Grilled Scottish salmon loin, kale, celery root mousseline, slivered almonds

Paleron de bœuf black Angus grillé
Brochettes de pommes grenailles rôties, têtes de champignons de Paris, ail confit, sucrine à l'huile d'olive, sauce béarnaise
Grilled Black Angus beef chuck, skewers of roasted potatoes, Parisian mushroom heads, candied garlic, little gem lettuce with olive oil and béarnaise sauce

Suggestion du jour
Chef's suggestion

DESSERTS À LA CARTE - DESSERTS ON DEMAND

LA FERME – THE FARM

Sélection de fromages de «La ferme d'Alexandre»

Chaource AOP, Trèfle du Perche et Comté 18 mois d'affinage

Pâte de fruits figue et noix, cœur de sucrine, pain de campagne grillé

Selection of cheeses from «La ferme d'Alexandre»

AOP Chaource, Perch clover and Comté 18 months of maturing

Figs and nuts fruit paste, little gem lettuce, toasted country 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, gelée de pommes et sorbet pommes

«Café de la Paix» millefeuille

Crunchy puff pastry, vanilla pastry cream, apple jelly and apple sorbet



Opéra café

Biscuit «Joconde» chocolat, crème au beurre, grains de café et cacao, glaçage chocolat au lait

Coffee opera cake

Chocolate biscuit, buttercream, coffee and cocoa seeds, milk chocolate icing

Paris-Brest «Champaca»

Pâte à choux, crème pralinée «Champaca»

Paris-Brest «Champaca»

Choux pastry, «Champaca» praline cream

Vacherin cassis «Ylang-Ylang»

Meringue, sorbet cassis, confit cassis, ganache noix de coco, copeaux de noix de coco

Blackcurrant Vacherin «Ylang-Ylang»

Meringue, blackcurrant sorbet, blackcurrant confit, coconut ganache, coconut chips

Tarte raisins et jasmin

Sablé vanille, crèmeux jasmin, raisins blancs et noirs

Grapes and jasmine tart

Vanilla shortbread, jasmine cream, white and black grapes

Salade de fruits d'ici et d'ailleurs

Sirop bergamote, mangue jaune, mangue verte, fruit de la passion, pamplemousse, sorbet avocat

Fruit salad from here and abroad

Bergamot syrup, yellow mango, green mango, passion fruit, grapefruit, avocado sorbet

Café gourmand

Coffee and delicacies

13



Carte réalisée par le chef Laurent André et son équipe

Dishes elaborated by Chef Laurent André and his team

Carte des allergènes à disposition.

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