



LE BANC DE L'ÉCAILLER The Oyster Bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines

70 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Café de la Paix

100 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Coquillages et crustacés :

6 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Shellfish and seafood:

6 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps, small grey shrimps, whelks

Opéra Royal

120 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Coquillages et crustacés :

1/2 tourteau, 1/2 homard, 6 palourdes, bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 6 crevettes roses

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Shellfish and seafood:

1/2 crab, 1/2 lobster, 6 clams, whelks, grey shrimps, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps

Crustacés

85 par personne

1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises

Seafood

1/2 lobster, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps, whelks, grey shrimps,

Toutes nos huîtres, coquillages et crustacés sont disponibles sur place ou à emporter.

La composition de notre plateau peut être modifiée en fonction de nos arrivages.

All our oysters, shellfish and seafood are available to eat in or to take away.

The composition of our platter may vary according to the availability of the products.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 pm - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

LE BANC DE L'ÉCAILLER

The Oyster Bar

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres (6 pièces) / Oysters (6 pieces)

Fines de Claire n°3	29
Fines de Claire n°1	30
Spéciales Perles Noires n°3	31
Belon n°2, Maison Cadoret	32
Spéciales Isigny n°3	33
Spéciales Gillardeau n°3	33

Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250 g) Whelks	15
Crevettes grises Grey shrimps	18
Bouquet de crevettes roses (12 pièces) Bouquet of pink shrimps (12 pieces)	22
Tourteau (entier ou $\frac{1}{2}$) Crab (whole or half)	27 / 14
Langoustines froides (6 pièces) Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)	33
Homard canadien froid (entier ou $\frac{1}{2}$) Cold canadian lobster (whole or half)	50 / 25

NOS MENUS / OUR MENUS

MENU DU MARCHÉ / MARKET MENU

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 58
Starter - Main Course or Main Course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert 65
Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or



Velouté de petits pois

Brousse de brebis, poivre de Timut, crumble de parmesan

Peas velouté

Sheep's curd milk, Timut pepper, parmesan cheese crumble

ou/or

Pâté en croûte de canard et volaille, noisettes du Piémont

Confit d'oignons roses, cornichons, pain toasté

Duck and poultry meat pie, Piedmont hazelnuts

Pink onion confit, pickles, toasted bread

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or



Ravioles d'asperges

Crème de morilles, cerfeuil

Asparagus ravioli

Morel cream, chervil

ou/or

Suprême de volaille rôtie

Gnocchis verts, citron confit, jus réduit

Roast chicken supreme

Green gnocchi, confit lemon, reduced jus

DESSERT À LA CARTE

MENU SIGNATURE

135

Croustillant de saison

Seasonal crisp

&

Gratinée à l'oignon, recette de 1862

Comté, croûtons

French onion soup, created in 1862

Comté cheese, croutons

&

Foie gras de canard confit

Chutney de rhubarbe, pomme verte, pain de campagne toasté

Confit of duck foie gras

Rhubarb chutney, green apple, toasted country bread

&

Dos de saumon cuit sur la peau

Petits pois à la française

Pan-seared salmon fillet

French-style peas

ou/or

Tournedos de bœuf au poêlon

Gratin de macaronis à la béchamel, marmelade d'échalotes au thym, sauce Béarnaise

Pan-seared beef tournedos

Macaroni gratin with béchamel, shallots marmalade with thyme, Béarnaise sauce

&

Glace fromage blanc

Miel de Sologne et pollen

Cottage cheese ice cream

Sologne honey and pollen

&

Nos desserts signature

Millefeuille caramélisé, Opéra

Signature desserts

Caramelized millefeuille, Opéra

&

Café, thé ou infusion

Gourmandises

Coffee, tea or infusion

Delicacies

Accord mets et vins + 45

Wine pairing

Coupe de Champagne Deutz

Glass of Deutz Champagne

ou/or

Cocktail Signature «Eugénie»

“Eugénie” Signature cocktail

&

Condrieu Les Mandouls, Domaine Ferraton Père & Fils, 2023

&

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Dampt, 2022

ou/or

Crozes-Hermitage, Domaine Colombo, 2023

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, recette de 1862	25
Comté, croûtons	
French onion soup, created in 1862	
Comté cheese, croutons	
✓ Velouté de petits pois	27
Brousse de brebis, poivre de Timut, crumble de parmesan	
Peas velouté	
Sheep's curd milk, Timut pepper, parmesan cheese crumble	
✓ Œuf de ferme cuit mollet	28
Condiment aux morilles, croûtons dorés	
Soft-boiled farm egg	
Morel mushrooms condiment, croutons	
Pâté en croûte de canard et volaille, noisettes du Piémont	35
Confit d'oignons roses, cornichons, pain toasté	
Duck and poultry meat pie, Piedmont hazelnuts	
Pink onions confit, pickles, toasted bread	
Saumon fumé norvégien	36
Crème à l'aneth, citron et blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill cream, lemon and blinis	
Douze escargots de Bourgogne en coquilles	37
Beurre persillé	
Twelve Burgundy snails served in their shells	
Parsley butter	
Foie gras de canard confit	39
Chutney de rhubarbe, pomme verte, pain de campagne toasté	
Confit of duck foie gras	
Rhubarb chutney, green apple, toasted country bread	
Salade de homard canadien	49
Cœur de laitue, avocat, graines de grenade	
Canadian lobster salad	
Lettuce, avocado, pomegranate seeds	
Caviar Baeri (origine Aquitaine, France) - 30 g	150
Garniture de tradition, blinis	
Baeri caviar (origin France, Aquitaine) - 30 g	
Traditional garnish, blinis	

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Cabillaud à la vapeur 38

Tombée d'épinards, beurre blanc aux œufs de poissons volants

Steamed cod

Sautéed spinach, white butter with flying fish roe

Dos de saumon cuit sur la peau 40

Petits pois à la française

Pan-seared salmon fillet

French-style peas

Linguines de homard canadien 49

Sauce crustacés émulsionnée au citron

Canadian lobster linguine

Lemon emulsified shellfish sauce

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 76

Mousseline de pommes de terre

Sole from the french coast, grilled or meuniere

Potato mousseline

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 pm - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Terre / Land

Tartare de bœuf 36

Sucrine et pommes de terre frites

Beef tartar

Served with sucrine salad and french fries

Rôti de poularde farci , foie gras et champignons 41

Asperges vertes, morilles, vin jaune

Roast of stuffed poularde, foie gras and mushrooms

Green asparagus, morels, yellow wine

Tournedos de bœuf cuit au poêlon 46

Gratin de macaronis à la béchamel, marmelade d'échalotes au thym, sauce Béarnaise

Pan-seared beef tournedos fillet

Macaroni gratin with béchamel, shallots marmalade with thyme, Béarnaise sauce

Ris de veau cuit en douceur 48

Carottes au gingembre, jus réduit

Slow-cooked veal sweetbreads

Carrots with ginger, reduced jus

À PARTAGER / TO SHARE

Côte de bœuf maturée, pour deux personnes 110

Pommes de terre frites, sucrine, sauce au poivre

Matured beef ribeye, for two people

French fries, lettuce, black pepper sauce

GARNITURES / SIDES 7

Purée de pommes de terre / Mashed potatoes

Pommes de terre frites / French fries

Riz blanc façon pilaf / White pilaf rice

Épinards tombés au beurre / Sautéed spinach

Carottes au gingembre / Ginger carrots

Asperges vertes / Green asparagus

Petits pois à la française / French-style peas

Sucrine, huile d'olive, citron / Lettuce, olive oil, lemon

LA FERME / THE FARM

Fromages de saison 16

Comté 12 mois, pâte de coing - Brebis « Fleurs du maquis » au miel de Sologne -

Chèvre « Rocamadour », abricots secs - Pain de campagne toasté

Seasonal cheeses

12 months-aged AOP Comté cheese, quince paste - "Fleurs du maquis" ewe cheese with Sologne honey - "Rocamadour" goat cheese, dried apricots - Toasted country bread

DESSERTS

16

Millefeuille caramélisé

Crème pâtissière à la vanille de Madagascar, sauce caramel au beurre salé

Caramelized millefeuille

Organic Madagascar vanilla custard cream, salted butter caramel sauce

Opéra

Claçage et ganache chocolat, crème au beurre café, biscuit génoise au chocolat et au café

Chocolate icing and ganache, coffee buttercream, chocolate and coffee sponge cake

Crème brûlée

À la vanille de Madagascar BIO

Organic Madagascar vanilla

Mi-cuit au chocolat noir (70 % grand cru bio du Pérou)

Cœur coulant, glace à la pistache de Sicile, pistache caramélisée

Molten dark chocolate cake (70% Grand Cru organic peruvian chocolate)

Molten heart, sicilian pistachio ice cream, caramelized pistachio

Tarte aux fraises

Crème de fraise et d'amande, fraises fraîches et confites, meringue, basilic, sorbet fraises des bois

Strawberry tart

Strawberry and almond cream, fresh and confit strawberries, meringue, basil, strawberry sorbet

Café Liégeois

Glace café et vanille, crémeux café et espresso, crème fouettée vanille, tuile au café

Liège coffee

Coffee and vanilla ice cream, coffee and espresso cream, vanilla whipped cream,
coffee tuile

Salade de fruits rouges

Sirop à la menthe, sorbet myrtille

Red fruits salad

Mint syrup, blueberry sorbet

Café et gourmandises

Coffee and delicacies

19



parislegrand.intercontinental.com
cafedelapaix.fr
instagram/@icparislegrand
instagram/@cafedelapaixparis

Liste des allergènes disponible sur demande.
List of allergens available upon request.

Provenance des viandes à votre disposition à l'entrée.
Provenance of the meats available at the entrance.

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002.
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

Menu elaborated according to the writ n°2002-1465 from 17 December 2002.
Homemade dishes are elaborated on site from raw products. Net prices in euros, taxes and service included.
We no longer accept checks. To ensure our customers comfort, the use of e-cigarettes is forbidden.