



LES INTEMPORELS

- 25 -

Depuis 1904

ORIGINAL DRY MARTINI

En 1904, Franck Newman,
chef barman du Grand Hôtel,
a imaginé l'« Original Dry Martini »
revisité avec du gin Tanqueray,
du vermouth Noilly-Prat et un bitter orange

In 1904, Franck Newman,
head barman at the Grand Hotel,
created the 'Original Dry Martini'
revisited with Tanqueray gin,
Noilly-Prat vermouth and orange bitters.

NEGRONI

Gin, Campari, vermouth rouge
Gin, Campari, red vermouth

OLD FASHIONED

Considérez comme le premier cocktail
dans le sens moderne du terme
Considered the first cocktail in the
modern sense

Bulleit Bourbon, Angostura bitter, sucre
de canne
Bulleit Bourbon, Angostura bitter, cane
sugar

SAZERAC

Né à la Nouvelle-Orléans, l'un des
premiers cocktails Américains
documentés
Born in New Orleans, one of the first
documented American cocktails

Rye whisky, sucre, Peychaud's bitters,
absinthe, zeste de citron.
Rye whisky, sugar, Peychaud's bitters,
absinthe, lemon zest.

PORNSTAR MARTINI

Vodka Grey Goose, Champagne, liqueur
de passion, passion, sirop de vanille
Grey Goose vodka, Champagne, passion
liqueur, passion, vanilla syrup

EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur café, shot espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso shot

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, sauce Worcestershire,
tabasco, sel de céleri
Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce,
Tabasco, celery salt

SPICY MARGARITA

Tequila, Cointreau, jus de citron vert, piment
de Cayenne
Tequila, Cointreau, lime juice

PALOMA

Tequila, soda pamplemousse,
jus de citron vert, sel
Tequila, grapefruit soda, lime juice, salt

NAKED & FAMOUS

Mezcal, Chartreuse jaune, Aperol,
jus de citron vert
Mezcal, yellow Chartreuse, Aperol, lime juice

PLANTEUR ANTILLAIS

Recette créée en Martinique par la grand-
mère du chef barman.
Recipe created in Martinique by the head
bartender's grandmother.

Rhum Trois Rivières blanc et brun, jus
d'orange, jus d'ananas, jus de banane, jus de
goyave, vanille, épices
Trois Rivières rum white and dark, orange
juice, pineapple juice, banana juice, guava
juice, vanilla, spices

À PARTAGER

De 17h à 23h
From 5 pm to 11 pm

Végétal

Houmous, croûtons 14
Hummus, croutons

Terre

Comté 16 mois, pâte de coing 16
Comté 16 months, quince paste
Croquettes, ibérique 19
Iberian croquettes

Mer

Tarama à la truffe d'été, croûtons 18
Summer truffle tarama, croutons
Gambas panées, mayonnaise wasabi 21
Breaded prawns, wasabi mayonnaise

COCKTAILS 0%

- 18 -

BREEZE

Jus de pamplemousse frais, jus de canneberge,
jus de citron vert, sirop de rose

Fresh grapefruit juice, cranberry juice,
lime juice, rose syrup

GARNIER

Nectar de poire, citron, Ginger Beer,
sirop de cerise

Pear juice, lemon, Ginger Beer, cherry syrup

MARY

Jus de tomate, jus de citron, moutarde,
sauce Worcestershire, tabasco

Tomato juice, lemon juice,
mustard Worcestershire sauce, tabasco

ORANGE BAY

Jus de mangue, jus d'ananas, jus d'abricot,
purée de pêche, citron vert, sirop vanille

Mango juice, pineapple juice, apricot juice,
peach purée, lime, vanilla syrup

BIÈRES PRESSION

BEERS DRAUGHT

25cl 50cl

Kronenbourg

9 14

Demory IPA

9 14

BIÈRES BOUTEILLE

BEERS BOTTLE

33cl

Heineken 0.0

11

Corona

12

1664 blanche

12

Aubrac ambrée

12

Guinness

12

APÉRITIFS

APERITIFS

9

Absinthe 2cl

9

Porto Adriano blanc 8cl

9

Campari, Apérol 8cl

9

Suze 8cl

9

Tio Pepe 8cl

10

Lillet Blanc 8cl

10

Dubonnet, Byrth 8cl

15

Dolin Vermouth rouge français

15

Dolin Vermouth blanc français

15

Pimm's n°1 4cl

16

Pastis Château de Creissauds 5cl

16

Porto Ramos Pinto 20 ans 8cl

18

Kir vin blanc 15cl

18

Aperol Spritz 15cl

18

Saint-Germain Spritz 15cl

18

Kir Royal 12cl

24

EAUX - WATER

33cl 50cl 75cl 100cl

Evian

- 6 - 10

Chateldon

- - 10 -

Perrier

8 - - -

San Pellegrino

- 6 - 10

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl

9

Sprite, Orangina 25cl

9

San bitter 10cl

9

Fuze Tea pêche 25cl

9

Fever Tree Tonic Water 20cl

9

Fever Tree Ginger Ale 20cl

9

Fever Tree Ginger Beer 20cl

9

Fever Tree Pamplemousse 20cl

9

Hysope Concombre 20cl

10

Red Bull 25cl

10

NOS CHAMPAGNES

BRUTS	12cl	75 cl
Deutz Brut	24	120
Roederer Brut Collection	27	145
Moët & Chandon Vintage 2016		170
Dom Pérignon 2015		550
Roederer Cuvée Cristal 2015		595
BLANC DE BLANCS		
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		240
Ruinart Blanc de Blancs		340
ROSÉS		
Billecart-Salmon Rosé	35	215
Moët & Chandon Grand Vintage 2015		240
Dom Pérignon Rosé 2009		1050
Roederer Cuvée Cristal Rosé 2013		980

Les millésimes sont susceptibles d'évoluer selon nos arrivages.
Pour découvrir une sélection plus complète, nous vous invitons à solliciter la carte des vins du Café de la Paix

Vintages may vary depending on availability.
For a wider selection, please feel free to request the Café de la Paix wine list

NOS VINS | OUR WINES

BLANC - WHITE	12cl	75cl
Pouilly-Fumé AOC Dom. Serge Dagueneau, 2023 Sauvignon	17	85
Chablis Saint-Pierre Domaine d'Henri 2023 Chardonnay	18	90
Saint-Romain AOC La Combe Bazin, Domaine Billard & Fils, 2023 Chardonnay	22	145
BLANC MOELLEUX - SWEET WHITE		
Vouvray Moelleux AOC Dom. François Pinon, 2018 Chenin	17	87
ROSÉ - ROSE		
Bandol, Domaines Ott Château Romassan, 2022 Grenache, Cinsault, Syrah	16	90
ROUGE - RED		
Morgon AOC Vielles Vignes, Georges Descombes, 2022 Gamay	16	90
Savigny-les-Beaune AOC Domaine Arnoux, 2021 Pinot noir	19	110
Saint-Estèphe AOC Château Tronquoy Lalande, 2011 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	24	140
Côte Rôtie AOC Lieu-dit Le Plomb, Les Vins de Vienne		195

SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC

Moderato Cuvée effervescente	70
Moderato Cuvée Blanc	35
Moderato Cuvée Rouge	35

VODKA, CACHAÇA 5cl

Stolichnaya	20
Ketel One	20
Cachaça Leblon	20
Grey Goose	22
Belvedere	23
Beluga Silver	24
U'Luvka	26

RHUMS 5cl

Havana Club 3 ans	20
Bacardi 4 añejo	20
Trois Rivières Blanc	20
Kraken	20
Clément Select Barrel	20
Havana Club brun 7 ans	21
Diplomatico	22
Neisson Bio Blanc	24
Santa Teresa	24
Ron Zacapa 23 ans	24
JM XO	25
Saint James Single Cask 1999	29
J. Bally Art Déco Batch	35
Zacapa Centenario XO	35
Brugal Maestro Reserva	45

GINs 5cl

Bombay Sapphire	20
Tanqueray	20
Tanqueray Ten	23
Citadelle	20
Hendrick's	22
Monkey 47	23
Botanist	22
Bombay Sapphire Premier Cru	25

TEQUILAS, MEZCAL 5cl

Pisco Waqar	20
Patron Silver	22
Patron añejo	25
Mezcal Bruxo n°4	25
José Cuervo Reserva de la Familia	35
Don Julio 1942	45
Tequila Clase Azul Reposado	45
Mezcal Clase Azul San Luis	49

WHISKIES 5cl

SCOTCH

Johnnie Walker DoubleBlack	22
Chivas 18 ans	25
Johnnie Walker Blue Label	35
Chivas Royal Salute	35

IRISH, CANADIAN, JAPANESE

Bushmills	20
Rittenhouse Rye whiskey	20
Nikka from the Barrel	23
Nikka Coffee Grain	35
Suntory Hibiki	35

PURS MALT

Balvenie 12 ans	20
Lagavulin	21
Oban 14 ans	23
Glenfiddich 15 ans Solera	23
Dalwhinnie 15 ans, Caol Ila 12 ans	23
Knockando 18 ans slow matured	25
Octomore 14.1	45
Glenfiddich 23 ans Grand Cru	45

THE MACALLAN

Macallan 12 double cask	22
Macallan 15 ans double cask	30
Macallan 18 ans double cask	50
Macallan 18 ans sherry oak	65
Macallan 25 ans	275
Macallan M Black - 2 cl	222
Macallan M Black - 5 cl	555

AMERICAN WHISKEY

Woodford Reserve, Maker's Mark	20
Bulleit Rye	20
Bulleit Bourbon, Jack Daniel's	23
Jack Daniel's Honey, Jack Daniel's Fire	35
Eagle Rare	35
Jack Daniel's Single Barrel	

JUS DE FRUITS - JUICE

11

Jus de fruit Alain Millat 20cl
Abricot, ananas, fraise, pêche,
mangue, poire, pomme, tomate
Alain Millat fruit juice 20cl
Apricot, pineapple, strawberry,
peach, mango, pear, apple, tomato

Jus de fruit frais 20cl
Orange, citron, pamplemousse
Fresh fruit juice 20cl
Orange, lemon, grapefruit

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso - Espresso	7
Décaféiné - Decaffeinated	7
Double espresso - Double espresso	11
Café crème - White coffee	11
Café latte - Latte	11
Cappucino	11
Chocolat chaud - Hot chocolate	11
Matcha latte	11
Iced matcha latte	11
Café, thé gourmand - Gourmet coffee, tea	19
Supplément 3 € pour cappuccino, latte, crème, chocolat	
€ 3 extra for cappuccino, latte, coffee with cream, hot chocolate	
Pot de lait, petit / grand	2/4
Milk jug, small/large	

THÉS “DAMMANN FRÈRES” “DAMMANN FRÈRES TEAS”

10

THÉ CAFÉ DE LA PAIX
Thé vert, gingembre, citron,
Green tea, ginger, lemon

THÉ VERT - GREEN TEA
Sencha, Gunpowder, Bali, Menthe,
Jasmin, Houjicha, Oolong caramel
Sencha, Gunpowder, Bali, Mint,
Jasmine, Houjicha, Caramel Oolong

THÉ BLANC - WHITE TEA
Pai Mu Tan

THÉ NOIRS - BLACK TEA
English Breakfast, 4 fruits rouges,
Ceylan, Earl grey, Darjeeling,
Smokey Lapsang
English Breakfast, 4 red berries,
Ceylon, Earl Grey, Darjeeling,
Smokey Lapsang

INFUSIONS - HERBAL TEA
Rooibos agrumes, rooibos vanille,
verveine, camomille, tilleul,
cederberg, ceylan déthéiné
Citrus rooibos, vanilla rooibos,
verbena, chamomile, lime blossom,
Cederberg, decaffeinated Ceylon

De 11h à 23h
From 11 am to 11 pm

HORS D'OEUVRE - STARTERS

GRATINÉE À L'OIGNON, RECETTE DE 1862 Comté, croûtons FRENCH ONION SOUP, CREATED IN 1862 Comté cheese, croutons	25
ŒUFS « MAYO » Macédoine de légumes verts printaniers MAYONNAISE EGGS Spring vegetable salad	16
SALADE « CÉSAR » Salade romaine, œuf mollet, poulet pané, anchois, avec ou sans bacon, croûtons, sauce César CAESAR SALAD Romaine, soft-boiled egg, breaded chicken, anchovies, with or without bacon, croutons, Caesar sauce	27
DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES Beurre persillé TWELVE BURGUNDY SNAILS IN SHELLS Parsley butter	38
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT Crème de cerises au thym, pommes vertes, pain de campagne toasté CONFIT OF DUCK FOIE GRAS Cherry cream with thyme, green apple, toasted country bread	39
SALADE "CAFÉ DE LA PAIX" Fenouil et agrumes, vinaigrette au sirop d'érable, vinaigre de vin Barolo "CAFÉ DE LA PAIX" SALAD Fennel and citrus fruits, maple syrup dressing, Barolo vinegar	21
AVEC BURRATA - WITH BURRATA	26
SAUMON FUMÉ « NORVÉGIEN » Crème à l'aneth, citron et blinis NORWEGIAN SMOKED SALMON Dill cream, lemon and blini	36

De 11h à 23h
From 11 am to 11 pm

PLATS - DISHES

FISH AND CHIPS	29
Sauce tartare, pommes frites	
FISH AND CHIPS	
Tartar sauce, french fries	
TOAST AVOCAT, ŒUF MOLLET ET SAUMON FUMÉ	31
Pain de campagne, guacamole, feta, pickles d'oignons rouges, amandes torréfiées, réduction de vinaigre balsamique	
Accompagné de mesclun de salade	
AVOCADO TOAST, SOFT-BOILED EGG AND SMOKED SALMON	
Country bread, guacamole, feta cheese, red onion pickles, roasted almonds, balsamic vinegar reduction	
Served with mixed salad	
TARTARE DE BŒUF	36
Classique ou plancha, pommes frites	
BEEF TARTARE	
Classic or plancha, French fries	
QUICHE DES SOUS BOIS	28
Duxelles de champignons à la noisette, mesclun	
MUSHROOM QUICHE	
Mushroom duxelles with hazelnuts, mixed salad	
SUPPLÉMENT	8
Salade ou pommes frites	
EXTRAS	
Salad or french fries	

SANDWICHES

CROQUE-MONSIEUR OU CROQUE-MADAME	26
Jambon de Paris, crème de Comté, avec ou sans œuf	
CROQUE-MONSIEUR OR CROQUE-MADAME	
Paris ham, Comté cheese cream, with or without egg	
CLUB « CAFÉ DE LA PAIX »	28
Filet de dinde, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon	
“CAFÉ DE LA PAIX” CLUB	
Turkey fillet, tomato, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon	
LOBSTER ROLL	49
Homard, crevettes, sauce cocktail, avocat, roquette	
Lobster, prawns, cocktail sauce, avocado, rocket	

De 11h à 23h
From 11 am to 11 pm

SANDWICHES

BURGER OU CHEESEBURGER

36

Viande de bœuf, complotée d'oignons, tomate, pickles, salade,
Cheddar et sauce barbecue
Beef, onion confit, tomato, pickles, salad,
Cheddar cheese and barbecue sauce

Tous nos sandwichs sont accompagnés de pommes frites ou salade
All our sandwiches are served with french fries or salad



PLATS SIGNATURES - SIGNATURE DISHES

Disponible aux horaires d'ouvertures du Café de la Paix

De 12h à 15h et de 18h à 23h - hors dimanche midi

From 12 pm to 3 pm and from 6 pm to 11 pm - sunday lunch excluded

VELOUTÉ DE PETITS POIS

22

Crème de chèvre au citron confit, huile de menthe
GREEN PEA VELOUTÉ
Goat's cheese cream with candied lemon and mint oil

PAVÉ DE TRUITE

35

Pommes de terre "cocotte", sauce oseille
ROASTED TROUT FILLET
Potatoes, sorrel sauce

TOURNEDOS DE BŒUF CUIT AU POÊLON

52

Gnocchis de pommes de terre, marmelade d'échalotes au thym
Sauce béarnaise

PAN-SEARED BEEF TOURNEDOS

Potato gnocchi, shallot, thyme marmalade,
béarnaise sauce

Avec foie gras de canard poêlé - Served with pan-fried duck foie gras

61

LINGUINES BIO AU HOMARD CANADIEN

60

Bisque de crustacés au safran

ORGANIC LINGUINE WITH CANADIAN LOBSTER

Shellfish bisque with saffron

De 11h à 23h

FROMAGES - CHEESE

From 11 am to 11 pm

COMTÉ 16 MOIS / BREBIS CORSE "FLEUR DU MAQUIS" / CHÈVRE « ROCAMADOUR » AOC	18
Pâte de coing, crème de prunes confites et pain de campagne toasté Quince paste, candied plum cream and toasted country bread	

DESSERTS SIGNATURE - SIGNATURE DESSERTS

MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ	18
Crème pâtissière à la vanille de Madagascar BIO, sauce caramel au beurre salé CAMELIZED MILLEFEUILLE	
Organic Madagascar vanilla custard cream, salted butter caramel sauce	
OPÉRA	18
Biscuit Joconde, ganache chocolat, crème au beurre café OPERA	
Joconde biscuit, chocolate ganache, coffee buttercream	
CRÈME BRÛLÉE	16
À la vanille de Madagascar BIO CRÈME BRÛLÉE	
With organic Madagascar vanilla	
MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR (70% GRAND CRU BIO DU PÉROU)	16
Cœur coulant, glace amande MOLTEN DARK CHOCOLATE CAKE (70% ORGANIC GRAND CRU CHOCOLATE FROM PERU)	
Molten heart, almond ice cream	
FRUIT GIVRÉ - FRUTTINI	24
Citron-verveine FROZEN FRUIT - FRUTTINI	
Lemon, verbena	
TARTE AUX FRAISES	18
Crème d'amandes, meringue, basilic STRAWBERRY TART	
Almond cream, meringue, basil	
SALADE DE FRUITS ROUGES	22
Sirop à la vanille, sorbet framboise RED FRUIT SALAD	
Vanilla syrup, raspberry sorbet	
GLACES ET SORBET (2 BOULES)	15
Vanille, café, chocolat, pistache citron, framboise, fraise ICE CREAM AND SORBET (2 SCOOPS)	
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio lemon, raspberry, strawberry	

AFTER DINNER DRINKS

COGNACS

Rémy Martin VSOP	22
Hennessy XO	35
Hennessy Paradis	175
Rémy Martin Louis XIII	150 / 300

ARMAGNACS

Bas-Armagnac VSOP	21
Château de Laubade	

CALVADOS

Drouin XO	22
-----------	----

EAUX-DE-VIE

Kirsch, Vieille Prune de Souillac	17
Mirabelle, Framboise	18
Williamine Morand	19
Grappa Cleopatra	22

LIQUEURS

Grand Marnier	18
Cointreau, Get 27, Get 31	18
Bénédictine, Marie Brizard	18
Drambuie, Kahlúa, Fernet-Branca	18
Bailey's, Mandarine Impériale	18
Manzana verde, Southern Comfort	18
Limoncello, amaretto	18
Sambuca, Jagermeister	18
Five Farms irish cream	20
Adriatico Amaretto	20
Adriatico Amaretto Blanco	21
Grand Marnier Centenaire	22

CHARTREUSE

Jaune	18
Verte	18
Jaune MOF	22



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les millésimes sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon les disponibilités.

Prix net en euro, service inclus.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

Vintages are provided for information purposes only and may be subject to change depending on availability.

Net price in euro, service included.