



LES INTEMPORELS

- 25 -

Depuis 1904

ORIGINAL DRY MARTINI

En 1904, Franck Newman,
chef barman du Grand Hôtel,
a imaginé l'« Original Dry Martini »
Edrington N°3 London Dry Gin Organic,
du vermouth Noilly-Prat
et un bitter orange

In 1904, Franck Newman,
head barman at the Grand Hotel,
created the 'Original Dry Martini'
Edrington N°3 London Dry Gin,
Noilly-Prat vermouth orange bitters.

NEGRONI

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

OLD FASHIONED

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

Bulleit Bourbon ou Rye , Angostura
bitter, sucre de canne
Bulleit Bourbon or Rye, Angostura bitter,
cane sugar

AVIATION

Hendricks, crème de violette, marasquin
jus de citron jaune
Hendricks, violet liqueur, maraschino
liqueur, lemon juice

LAST WORD

Tanqueray, chartreuse verte, liqueur
marasquin, citron jaune
Tanqueray, Chartreuse Verte, maraschino
liqueur, lemon

PORNSTAR MARTINI

Vodka vanille, Champagne, liqueur de
passion, passion, sirop de vanille
Vanilla vodka, Champagne,
passion liqueur, passion, vanilla syrup

EXPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, liqueur café, shot
expresso
Grey Goose Vodka, coffee liqueur,
espresso shot

BLOODY MARY

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

SPICY MARGARITA

Tequila Don Julio Blanco, Cointreau, jus de
citron vert, piment de Cayenne
Don Julio Blanco Tequila, Cointreau,
lime juice

PALOMA

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

NAKED & FAMOUS

Mezcal, Chartreuse jaune, Aperol,
jus de citron vert
Mezcal, yellow Chartreuse, Apérol, 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

Houmous	14
Hummus	
Comté 16 mois, pâte de coing	16
Comté 16 months, quince paste	
Croquettes, ibérique	19
Iberian croquettes	
Tarama à la truffe d'été	18
Summer truffle tarama	
Gambas panées, mayonnaise wasabi	21
Breaded prawns, wasabi mayonnaise	
Saucisson sec, beurre Bordier	14
Dry-cured sausage, Bordier butter	
Quatuor de mini lobster rolls	49
Homard, crevettes, sauce cocktail, avocat, roquette	
Quartet of mini lobster rolls	
Lobster, shrimp, cocktail sauce, avocado, arugula	
Supplément Caviar With Caviar	+18

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

EAUX - WATER

	33cl	50cl	75cl	100cl
Evian	-	7	-	10
Chateldon	-	-	10	-
Perrier	8	-	-	-
San Pellegrino	-	7	-	10

Supplément sirop +2€

Extra charge for syrup +€2

APÉRITIFS

APERITIFS

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

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		145
Dom Pérignon 2015		550
Roederer Cuvée Cristal 2015		595

BLANC DE BLANCS

Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru	34	204
Ruinart Blanc de Blancs		340

ROSÉS

Laurent-Perrier La cuvée Rosé	35	210
Billecart-Salmon Rosé		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

Côtes de Provence AOC Whispering Angel Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle	16	78
Côtes de Provence AOC Domaine Ott, Château de Selle Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre	17	90

ROUGE - RED

Morgon AOC Vielles Vignes, Georges Descombes, 2022 Gamay	16	90
Auxey-Duresses AOC Domaine Billard et Fils, 2023 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
Hendrick's Another	22
Monkey 47	23
Botanist	22
Bombay Sapphire Premier Cru	25

TEQUILAS, MEZCAL 5cl

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

Sodas et mixers proposés en accompagnement de vos spiritueux, avec un supplément de 3€
Soft drinks and mixers are available to accompany your spirits, at an additional charge of €3

JUS DE FRUIT - JUICE

11

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

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

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso - Espresso	7
Décafeiné - 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	14
Iced matcha latte	14
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"

11

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

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

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

HORS D'OEUVRE - STARTERS

From 11 am to 11 pm

GRATINÉE À L'OIGNON, RECETTE DE 1862	25
Comté, croûtons	
FRENCH ONION SOUP, RECIPE FROM 1862	
Comté cheese, croutons	
ŒUFS "MAYO"	16
Macédoine de légumes d'été, mayonnaise à la tomate, graines de moutarde	
EGGS "MAYO"	
Summer vegetable macedoine, tomato mayonnaise, mustard seeds	
SALADE « CÉSAR »	27
Salade romaine, œuf mollet, poulet pané, anchois, croûtons, sauce César, avec ou sans bacon	
CAESAR SALAD	
Salad, soft-boiled egg, breaded chicken, anchovies, croutons, Caesar sauce, with or without bacon	
DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES	38
Beurre persillé	
TWELVE BURGUNDY SNAILS IN SHELLS	
Parsley butter	
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT	39
Crème de figues, pain de campagne toasté	
DUCK FOIE GRAS CONFIT	
Fig cream, toasted country bread	
SALADE "CAFÉ DE LA PAIX"	21
Salade "Café de la Paix"	
Haricots verts croquants, pétales de pêche et tomates fraîches, vinaigrette à l'huile d'olive et à la verveine	
"CAFÉ DE LA PAIX" SALAD	
Crunchy green beans, peach petals and fresh tomatoes, olive oil and verbena vinaigrette	
AVEC BURRATA - WITH BURRATA	25
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN	36
Crème à l'aneth, citrons, blinis	
NORWEGIAN SMOKED SALMON	
Dill cream, lemon, blini	

De 11h à 23h
From 11 am to 11 pm

PLATS - DISHES

FISH AND CHIPS	29
Sauce tartare, pommes frites Tartar sauce, French fries	
TOAST AVOCAT, ŒUF MOLLET ET SAUMON FUMÉ	31
Pain de campagne, guacamole, feta, pickles d'oignons rouges, amandes torrifiées, réduction de vinaigre balsamique Accompagné de mesclun Avocado toast with 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	
SUPPLÉMENT	8
Salade ou pommes frites EXTRAS Salad or french fries	

SANDWICHES

BURGER OU CHEESEBURGER	36
Viande de bœuf, compotée d'oignons, tomate, pickles, salade, cheddar fumé, sauce barbecue au miel Avec ou sans bacon Beef, onion compote, tomato, pickles, salad, smoked cheddar cheese, honey barbecue sauce With or without bacon	
CROQUE-MONSIEUR OU CROQUE-MADAME	26
Jambon de Paris, crème de Comté CROQUE-MONSIEUR OR CROQUE-MADAME Paris ham, Comté cheese cream	
CLUB « CAFÉ DE LA PAIX »	28
Filet de dinde, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon "CAFÉ DE LA PAIX" CLUB Turkey, tomato, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon	
LOBSTER ROLL	49
Homard, crevettes, sauce cocktail, avocat, roquette Lobster, prawns, cocktail sauce, avocado, arugula	

Tous nos sandwiches 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

Available during Café de la Paix opening hours

From 12:00 pm to 3:00 pm and from 6:00 pm to 11:00 pm – excluding Sunday lunch service

VELOUTÉ GLACÉ DE TOMATES FRAÎCHES	20
Sorbet tomate-basilic et huile d'olive	
CHILLED VELVETY TOMATO SOUP	
Tomato and basil sorbet, olive oil	
DAURADE ROYALE RÔTIE	39
Ratatouille niçoise, frites de panisse	
ROASTED ROYAL SEA BREAM	
Niçoise ratatouille, panisse fries	
TOURNEDOS DE BŒUF CUIT AU POÊLON	55
Gnocchis de pommes de terre, marmelade d'oignons au thym, sauce béarnaise	
PAN-SEARED BEEF TOURNEDOS	
Potato gnocchi, onions and thyme marmalade, béarnaise sauce	
Avec foie gras de canard poêlé - Served with pan-seared 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
From 11 am to 11 pm

FROMAGES - CHEESE

18

COMTÉ AFFINÉ 16 MOIS, TOMME DE SAVOIE IGP, ROCAMADOUR AOP
Pâte de coing, crème de mirabelles confites et pain de campagne toasté
16-MONTH-AGED COMTÉ, TOMME DE SAVOIE PGI, ROCAMADOUR AOP
Quince paste, candied plum cream and toasted country bread

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 vanille
MOLTEN DARK CHOCOLATE CAKE
(70% ORGANIC GRAND CRU FROM PERU)
Molten heart, vanilla ice cream
- TARTE AUX FRAISES DE PAYS** 18
Crème d'amande, fraises fraîches, meringue, basilic, sorbet fraise
STRAWBERRY TART
Almond cream, fresh strawberries, meringue, basil, strawberry sorbet
- SALADE DE FRUITS ROUGES** 22
Sirop à la menthe, sorbet fraise
RED FRUIT SALAD
Mint syrup, strawberry sorbet

De 11h à 23h

GLACES - ICE CREAM

From 11 am to 11 pm

FRUIT GIVRÉ - FRUTTINI

24

Citron - verveine

FROZEN FRUIT - FRUTTINI

Lemon - verbena

GLACES ET SORBET (2 BOULES)

15

Vanille, café, chocolat, caramel, pistache, amande des pouilles,
fraise, framboise, citron, fruit de la passion

ICE CREAM AND SORBET (2 SCOOPS)

Vanilla, coffee, chocolate, caramel, pistachio, apulian almond,
strawberry, raspberry, lemon, passion fruit

MILLEFEUILLE GLACÉ

18

Glace vanille et caramel au beurre salé, sauce caramel,

Arlette caramélisée

ICED MILLEFEUILLE

Vanilla ice cream and salted butter caramel, caramel sauce,
caramelized Arlette

FRAISE MELBA

18

Sorbet fraise, glace vanille, confit de fraises, fraises fraîches,
crème fouettée vanille

STRAWBERRY MELBA

Strawberry sorbet, vanilla ice cream, strawberry confit, fresh strawberries,
vanilla whipped cream

AFTER DINNER DRINKS

COGNACS

Rémy Martin VSOP	22
Hennessy XO	52
Hennessy Paradis	175
Rémy Martin Louis XIII (2.5cl / 5cl)	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.