

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 Grand Hotel,
created the 'Original Dry Martini'
Edrington N°3 London Dry Gin,
Noilly-Prat vermouth orange bitters.



THE MARTINI FOUNTAIN

Une façon spectaculaire de redécouvrir le
Dry Martini.
Servi à table depuis notre fontaine, un mélange
parfaitement glacé de Edrington N°3 London Dry
Gin Organic et de vermouth Noilly-Prat,
accompagné d'olives vertes.
Un rituel élégant et convivial, imaginé pour être
partagé.

A spectacular way to rediscover the Dry Martini.
Served tableside from our fountain, a perfectly
chilled blend of Edrington No. 3 London Dry Gin
Organic and Noilly Prat Vermouth, accompanied
by green olives.
An elegant and convivial ritual, designed to be
shared.

60cl - 150 €
80 cl - 200 €

NEGRONI

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

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

OLD FASHIONED

Considééré 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

PORNSTAR MARTINI

Vodka vanille, Champagne, liqueur de
passion, purée de passion, sirop de vanille
Vanilla vodka, Champagne,
passion liqueur, passion fruit purée,
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, 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

Houmous	14
Hummus	
Comté 16 mois, pâte de coing	16
Comté 16 months, quince paste	
Croquettes de jambon Ibérique	19
Iberian ham 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, Aperol 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

BRUTS12cl75 cl

Deutz Brut24120

Roederer145
Brut Collection

Dom Pérignon550
2015

Roederer595
Cuvée Cristal 2015

BLANC DE BLANCS

Bruno Paillard34204
Blanc de Blancs
Grand Cru

Ruinart340
Blanc de Blancs

ROSÉS

Laurent-Perrier35210
La cuvée Rosé

Billecart-Salmon240
Rosé

Dom Pérignon1050
Rosé 2009

Roederer980
Cuvée Cristal Rosé 2013

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 - WHITE12cl75cl

Pouilly-Fumé AOC1785
Dom. Serge Dagueneau, 2023
Sauvignon

Chablis Saint-Pierre1890
Domaine d’Henri 2023
Chardonnay

Saint-Romain AOC22145
La Combe Bazin, Domaine Billard & Fils, 2023
Chardonnay

BLANC MOELLEUX - SWEET WHITE

Vouvray Moelleux AOC1787
Dom. François Pinon, 2018
Chenin

ROSÉ - ROSE

Côtes de Provence AOC1678
Whispering Angel
Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

Côtes de Provence AOC1790
Domaine Ott, Château de Selle
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

ROUGE - RED

Morgon AOC1690
Vielles Vignes, Georges Descombes, 2022
Gamay

Auxey-Duresses AOC19110
Domaine Billard et Fils, 2023
Pinot noir

Saint-Estèphe AOC24140
Château Tronquoy Lalande, 2011
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Côte Rôtie AOC195
Lieu-dit Le Plomb, Les Vins de Vienne

SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC

Moderato Cuvée effervescente70
Moderato Cuvée Blanc35
Moderato Cuvée Rouge35

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

Expresso - Espresso	7
Décaféiné - Decaffinated	7
Double expresso - 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
From 11 am to 11 pm

HORS D'OEUVRE - STARTERS

GRATINÉE À L'OIGNON, RECETTE DE 1862 Comté, croûtons FRENCH ONION SOUP, RECIPE FROM 1862 Comté cheese, croutons	25
ŒUFS AU CRABE Mayonnaise citronnée au curry Madras, gel de citron EGGS WITH CRAB Madras curry lemon mayonnaise, lemon gel	22
SALADE « CÉSAR » 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	29
DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES Beurre persillé TWELVE BURGUNDY SNAILS IN SHELLS Parsley butter	38
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT Chutney de figes et poivre de Sarawak, pain de campagne toasté DUCK FOIE GRAS CONFIT Fig and Sarawak pepper chutney, toasted country bread	39
SALADE DE CHAMPIGNONS  Champignons de Paris émincés, duxelles, vinaigrette truffe et citron, graines de sésame, copeaux de parmesan Avec supplément truffe d'automne	26 35
MUSHROOM SALAD Sliced Paris mushrooms, duxelles, truffle and lemon vinaigrette, sesame seeds, parmesan shavings With autumn truffle supplement €35	
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN Crème à l'aneth, citron, blinis NORWEGIAN SMOKED SALMON Dill cream, lemon, blini	36
BOWL VITALITÉ  Bol nutritif avec salade romaine, pois chiches, carotte, tomate, concombre, pomme verte, raisin, huile d'olive, citron et graines de courges VITALITY BOWL Nourish bowl with romaine lettuce, chickpeas, carrot, tomato, cucumber, green apple, grapes, olive oil, lemon and pumpkin seeds	28

De 11h à 23h

From 11 am to 11 pm

PLATS - DISHES

QUICHE DES SOUS-BOIS	28
Duxelles de champignons à la noisette, mélange de salades	
MUSHROOM QUICHE	
Hazelnut mushroom duxelles, mixed salad	
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 torréfiées, 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 « ANGUS DE CASTILLE »	39
Classique ou plancha, pommes frites	
“CASTILLE ANGUS” 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, confit onion, 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 »	29
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 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

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

BOUILLON DE CHAMPIGNONS EN CAPPUCINO	27
Champignons des bois, coques et salicornes.	
Sans coques sur demande, pour une version végétarienne	
MUSHROOM LIKE A CAPPUCINO BROTH	
Wild mushrooms, cockles and samphire.	
Cockles-free upon request, for a vegetarian version	
PAVÉ DE SAUMON	39
Fricassée de champignons, émulsion des sous-bois	
SALMON FILLET	
Mushroom fricassee and woodland emulsion	
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	64
LINGUINES BIO AU HOMARD CANADIEN	62
Bisque de crustacés au safran	
ORGANIC LINGUINE WITH CANADIAN LOBSTER	
Shellfish bisque with saffron	

FROMAGES - CHEESE

18

COMTÉ AFFINÉ 16 MOIS, BOUCHON DE CHÈVRE ET ROCAMADOUR
AOP

Pâte de coing, crème de mirabelles confites et pain de campagne toasté

16-MONTH AGED COMTÉ, GOAT CHEESE “BOUCHON” AND

ROCAMADOUR AOP

Quince paste, candied mirabelle plum cream and toasted country bread

DESSERTS

MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ 18

Crème pâtissière à la vanille de Madagascar BIO

CARAMELIZED MILLEFEUILLE

Organic Madagascar vanilla custard cream

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

With organic Madagascar vanilla

TARTE CHOCOLAT - PRALINÉ 16

Praliné noisette, ganache au chocolat Vanuari 63 %, mousse au chocolat

CHOCOLATE - PRALINE TART

Hazelnut praline, chocolate mousse Vanuari 63%, chocolate “cloud”

TARTE AUX FRUITS DE SAISON 18

Fine crème d’amandes

SEASONAL FRUIT TART

A almond cream

De 11h30 à 23h

From 11.30 am to 11 pm

DESSERTS

CHEESECAKE EXOTIQUE AU THÉ MATCHA	18
Crème cheesecake au thé matcha, mangue, fruit de la passion, croustillant coco	
EXOTIC MATCHA CHEESECAKE	
Matcha cheesecake cream, mango, passion fruit, coconut crunch	
 SALADE DE FRUITS D'AUTOMNE	18
Raisins, figues, sirop miel et citron	
AUTUMN FRUIT SALAD	
Grapes, figs, honey and lemon syrup	
 CAFÉ ET GOURMANDISES	19
COFFEE AND DELICACIES	
 GLACES ET SORBETS (2 BOULES)	15
Chocolat, vanille, café, yaourt, fraise, citron, passion, mangue	
ICE CREAMS AND SORBETS (2 SCOOPS)	
Chocolate, vanilla, coffee, yoghurt, strawberry, lemon, passion fruit, mango	

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	24

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.

Liste des allergènes et origine des viandes disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

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.

Allergen list and meat origin available upon request from our team.

Net price in euro, service included.