

CAFÉ DE LA PAIX
CARTE PRINTEMPS 2021
CAFÉ DE LA PAIX
SPRING MENU 2021

Le banc de l'écailler
The oyster bar

Tous les jours de 18h à 22h30

Every day from 6pm – 10.30pm

Plateaux de fruits de mer / Seafood platters

Capucines 58,00€ pour 1 pers / 116,00€ pour 2 pers

Assortiment d'huîtres :

5 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3

Assortment of oysters :

5 Fines de Claire n°2 / 4 Empress hollow n°3 / 3 Gillardeau n°3

Opéra Royal 92,00€ pour 1 pers / 184,00€ pour 2 pers

Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 4 Gillardeau n°3

Coquillages et crustacés :

6 palourdes, bulots, crevettes grises, 1 tourteau, 1 Homard

3 langoustines, 3 gambas, 6 crevettes roses

Assortment of oysters :

4 Fines de Claire n°2 / 4 Empress hollow n°3 / 4 Gillardeau n°3

Shellfish and seafood:

6 clams shell, whelks, grey shrimps, 1 crab, 1 lobster

3 Dublin Bay prawns, 3 jumbo shrimps, 6 pink shrimps

Café de la Paix 95,00€ pour 1 pers / 188,00€ pour 2 pers

Assortiment d'huîtres :

5 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 2 Pleines mer n°3

Coquillages et crustacés :

3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines,

3 crevettes roses, crevettes grises

Assortment of oysters :

5 Fines de Claire n°2 / 4 Empress hollow n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 2 Open sea n°3

Shellfish and seafood:

3 clams shell, ½ crab, 3 Dublin Bay prawns,

3 pink shrimps and small grey shrimps

Huîtres, Coquillages et Crustacés Oysters, Shellfish and Seafood

Huitres (6 Pièces) / Oysters (6 pieces)

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2	23.00€
Pleine mer, Normandie, Isigny, n°3	24.00€
Spéciales Impératrice, Cap Ferret n°3	25.00€
Spéciales Gillardeau, Marennes d'Oléron, n°3	28.00€
Spéciales Gillardeau, Marennes d'Oléron, n°2	30.00€

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2

Open sea, Normandy, Isigny, n°3

Special Empress hollow, Cap Ferret n°3

Special Gillardeau, Marennes d'Oléron, n°3

Special Gillardeau, Marennes d'Oléron, n°2

Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250gr) <i>whelks</i>	13.00€
Palourdes (6 Pièces) <i>clams shell</i>	15.00€
Crevettes grises <i>grey shrimps</i>	16.00€
Bouquet de crevettes roses (6 Pièces) <i>bouquet of pink shrimps</i>	18.00€
Tourteau (Entier ou ½) <i>crab</i>	22.00€ / 11.00€
Gambas (5 Pièces) <i>jumbo shrimps</i>	30.00€
Langoustines froides (6 pièces) <i>Cold Dublin Bay prawns</i>	32.00€
Homard froid (Entier ou ½) <i>Cold lobster</i>	50.00€ / 25.00€
Caviar Impérial Français (30gr) <i>French Imperial Caviar</i>	220.00€

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 on site or to take away.
The composition of our platter may vary according to availability of the products.*

La Carte au déjeuner et au dîner

Menu at lunch and dinner

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Serving from 12am – 3pm and from 6pm – 11pm

HORS D'ŒUVRES / STARTERS

Gratinée à l'oignon « Recette de 1862 » / French onion soup « Created in 1862 »	21
<i>Croûtons et vieux Comté Croutons and vintage Comté cheese</i>	
Cosses de petits pois rafraîchis en soupe / Fresh peas pods in soup	23
<i>Panna cotta au lait frais de brebis, granola croustillant Panna cotta with fresh sheep's milk, crispy granola</i>	
Belles asperges blanches des Landes / White asparagus from the Landes	25
<i>Servies tièdes, œuf bio poché, crème d'asperge verte, feuilles de capucine Served warm, organic poached egg, cream green asparagus, nasturtium leaves</i>	
Chair de crabe royal / King crab meat	28
<i>Céleri-rave et curcuma en rémoulade, copeaux de chou-fleur de printemps, pomme verte Celeriac and turmeric with remoulade, spring cauliflower shavings, green apple</i>	
Pâté en croûte de Houdan « Maison Vérot » / Houdan's Pie Crust from Houdan	32
<i>Porc, volaille et pistaches, pickles de légumes au vinaigre, salade Pork, chicken and pistachios, pickled vegetables with vinegar, salad</i>	
Foie gras de canard confit / Foie gras slow cooked	34
<i>Chutney de rhubarbe aux épices, pain de campagne grillé Rhubarb chutney with spices, toasted country bread</i>	

PLATS / MAIN COURSES

MER / SEA

Pavé de saumon Écossais label rouge, grillé / Piece of red label Scottish salmon, toasted	34
<i>Grosses asperges vertes cuites et crues, beurre nantais Green asparagus cooked and raw, butter from Nantes</i>	
Quenelle de homard Européen / European lobster Quenelle	36
<i>Épinards en branche juste sautés, jeunes pousses en salade, sauce crustacés à l'estragon Spinach leaves just cooked, sprouts salad, shellfish sauce with tarragon</i>	
Filet de rouget cuit sur la peau / Filet of red mullet cooked on its skin	39
<i>Palets de pommes de terre et fenouil cuits dans un bouillon de bouillabaisse, sauce aioli / gingembre Cooked hash browns and fennel in a bouillabaisse broth, aioli/ginger sauce</i>	
Sole de nos côtes grillée ou meunière / French sole grilled or meuniere	74

Accompagnée d'une mousseline de pomme de terre au beurre frais ou d'une cocotte de légumes de printemps
Served with a potato mousseline with fresh butter or a casserole of spring vegetables

TERRE / LAND

- Suprême de volaille de Bresse rôti / Roasted Bresse Chicken supreme 34**
Crêpes parmentières, jeunes carottes, morilles étuvées, sauce poulette au vin jaune
Parmentier pancakes, baby carrots, stewed morel mushrooms, yellow wine chicken sauce
- Tartare de bœuf au couteau / Beef tartare 35** Pommes
gaufrettes et cœur de sucrine
Waffled potatoes and little gem lettuce
- Côte d'agneau de lait des Pyrénées grillée / Grilled Pyrenean milk-fed lamb 38**
Purée de courgettes aux pignons de pin torréfiés, jus à l'ail doux, socca croustillante
Mashed Zucchini with dried pine nuts, mild garlic juice, crunchy socca
- Côte de veau de Corrèze cuit en cocotte pour 2 personnes 86**
Grilled fed veal chop from Corrèze cooked in a pot for 2 persons
Accompagnée d'une mousseline de pomme de terre au beurre frais ou d'une cocotte de légumes de printemps
Served with a potato mousseline with fresh butter or a casserole of spring vegetables

Nos viandes sont d'origine française et irlandaise
Our meats are from French and Irish

VEGETAL / VEGGIE

- Petits pois à la française / French green peas 26**
Champignons mousserons étuvés, asperges balai, dentelle de parmesan
Steamed fairy ring mushroom, asparagus broom, parmesan lace

LA FERME / FARM

- Fromage de « La ferme d'Alexandre » / Cheese from « La ferme d'Alexandre » 12**
Beaufort « Chalet d'alpage été 2019 » gelée de foin, pain de campagne grillé
Ou
Brebis « Saint Nicolas de la Dalmerie », abricots et figes séchés, pain de campagne grillé
Beaufort, hay jelly, toasted country bread
Or
Sheep « Saint Nicolas of Dalmerie », apricots and dried figs, toasted country bread

Menu du marché

Market Menu

Du lundi ou vendredi

From Monday to Friday

Entrée et plat de saison classique de la gastronomie française
Starters and classic seasonal main course of French gastronomy

- Plat - Dessert / Main Course – Dessert **35**
Entrée - Plat / Starter – Main Course **43**

Menu Découverte en cinq actes *Five course Tasting Menu*

Servi uniquement au dîner pour l'ensemble de la table

Served only at dinner for the entire table

Afin de vous assurer une expérience de qualité nous vous informons que le menu
devra être commandé au plus tard à 21h30

*To ensure you a quality experience we inform you that
the menu must be ordered no later than 9.30pm*

Menu découverte par personne 85
Tasting menu per person

Accords mets et vins 40
Food and wine pairing

DESSERTS DE SOPHIE *SOPHIE'S DESSERTS*

15

Mille-feuille caramélisé minute / Minute caramelized mille-feuille

Le choix de votre crème : vanille, chocolat intense, mascarpone à la fleur de lotus et de guimauve
Choose your cream: vanilla, intense chocolate, mascarpone with lotus flower and marshmallow

Opéra

Glaçage chocolat lait café, crème au beurre café, crème au beurre chocolat, biscuit « Joconde »
chocolat imbibé au sirop café
Chocolate and coffee icing, chocolate buttercream, chocolate biscuit « Joconde » soaked in coffee syrup

El Jardin

Mousse chocolat, crémeux chocolat, biscuit brownie, caviar de chocolat et croquant chocolat
Chocolate mousse, creamy macadamia and praline, chocolate caviar and chocolate crunch

Saint Honoré

Pâte à choux caramélisée, feuilleté croustillant, crème légère à la fraise, compotée de fraises coquelicot,
morceaux de fraises fraîches, pétales de coquelicot
*Caramelized choux pastry, crispy puff, light strawberry cream, a combination of strawberries poppy, pieces of fresh
strawberries, poppy petals*

Framboises, coco

Mousse coco, croustillant coco, framboises fraîches, gel coco et confit de framboise
Coco mousse, cocunut crisp, fresh raspberry, coconut gel and raspberry confit

Baba aux herbes / Baba with herbs

Imbibé d'un bouquet d'herbes aromatique citronnées
Soaked in a bouquet of aromatic lemon grass

Café signature / Signature coffee

½ Millefeuille à la vanille ou ½ Opéra café chocolat
½ Vanilla mille-feuille or ½ Opera chocolate coffee

12