



LES SALADES / SALADS

Salade César 22,00 €

Salade romaine, poulet français, dentelles de parmesan Reggiano, œuf poché, croûtons Melba, sauce César

Avec ou sans bacon

Caesar Salad

Romaine lettuce, French chicken, Reggiano parmesan shavings, poached egg, Melba croutons, Caesar sauce

With or without bacon

Burrata « Fleur de lait » 23,00 €

Croustillant parmesan, concassé de tomates au basilic, mélange de tomates, vinaigre balsamique réduit

Parmesan crisp, crushed tomatoes with basil, tomato mixture, reduced balsamic vinegar

Opéra 25,00 €

Cœur de sucrine, caviar d'aubergine et granola croustillant, crevettes Panko, vinaigrette citron/miel

Little gem lettuce, eggplant caviar with granola, "Panko" shrimps, sweet and sour sauce

Homard bleu 45,00 €

Haricots verts croquants au cerfeuil, vinaigrette à la moutarde d'estragon, copeaux de pêches et amandes fraîches

Blue lobster

Crunchy green beans with chervil, tarragon mustard dressing, peaches shavings and fresh almonds

Service de 11h30 à 23h (23h30 les vendredi et samedi)
Serving from 11.30 am to 11 pm (11.30 pm on Friday and Saturday)

HORS D'ŒUVRES / STARTERS

Soupe fraîche de tomates 18,00 €

Fraises, pastèque, fêta et sorbet basilic

Fresh tomato soup

Strawberries, watermelon, feta and basil sorbet

Fines tranches de dorade royale 23,00 €

Avocat écrasé, citron vert, oignon rouge et coriandre

Thinly sliced sea bream

Mashed avocado, lime, red onion and coriander

Saumon fumé Norvégien 30,00 €

Fromage frais à l'aneth, citron et blinis

Smoked Norwegian salmon

Dill cream cheese, lemon and blini

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 34,00 €

Chutney de fruits secs, tranches de pain de campagne grillé

«Café de la Paix» Duck Foie gras

Dried fruits chutney, toasted country bread

LES SANDWICHES / SANDWICHES

| | |
|---|-------------------|
| Club sandwich | 18,00 € |
| Poulet français, tomate, salade, œuf, mayonnaise Avec ou sans bacon French Chicken, tomato, salad, egg With or without bacon | |
| Croque-Monsieur (ou Madame) | 20,00 € / 22,00 € |
| Jambon de Paris, gourmande au Comté Paris ham and Comté cheese (with or without egg) | |
| Burger ou Cheeseburger | 28,00 € |
| Viande de bœuf, condiments tomates/cornichons, laitue, vieux cheddar, sauce BBQ Beef meat, tomato/pickle condiments, lettuce, vintage cheddar, BBQ sauce | |

Tous nos sandwichs et plats peuvent être accompagnés de frites maison ou d'un mélange de salade.
Sandwiches and main courses are served with French fries or seasonal salad on the side.

LES PLATS / MAIN COURSES

| | |
|---|---------|
| Fish and chips | 25,00 € |
| Sauce tartare / Tartar sauce | |
| Pâtes « Rigate bio » à la semoule de blé dur antique | 26,00 € |
| Fondue de tomates, petites girolles, basilic et parmesan | |
| Organic regate pasta | |
| Tomatoes marmalade, chanterelles, basil and parmesan | |
| Bœuf tartare / Beef tartar | 28,00 € |
| Classique ou plancha / Classic or plancha | |
| Filet de loup Corse, cuit au four | 34,00 € |
| Compotée de fenouil à l'anis, copeaux crus à l'huile d'olive, confit d'algues | |
| Corsican sea bass fillet cooked in the oven | |
| Fennel compote with anise, raw shavings with olive oil, seaweed condiment | |
| Médaille de veau façon milanaise | 36,00 € |
| Épinards en branche, frites de panisse, jus de veau réduit au citron | |
| Veal medallion Milanese-style | |
| Spinach leaves, panisse fries, veal juice with lemon | |

LA FERME / THE FARM

| | |
|--|---------|
| Fromage de « La ferme d'Alexandre » | 12,00 € |
| Comté affiné AOP, gelée de foin, pain de campagne grillé Ou Chèvre « Pavé du Cardinal », miel de Paris, pain de campagne grillé | |
| Cheese from « La ferme d'Alexandre » | |
| AOP Comté, hay jelly, toasted country bread Or Goat cheese, honey from Paris, toasted country bread | |

Service de 11h30 à 23h (23h30 les vendredi et samedi)
Serving from 11.30 am to 11 pm (11.30 pm on Friday and Saturday)

DESSERTS

14,00 €

Millefeuille caramélisé minute

Crème à la vanille bourbon de Madagascar

Minute caramelized mille-feuille

Bourbon vanilla cream from Madagascar

Opéra

Glaçage chocolat lait-café, crème au beurre café, crème au beurre chocolat, biscuit « Joconde » chocolat imbibé au sirop café

Chocolate and coffee icing, coffee buttercream, chocolate buttercream, chocolate "Joconde" biscuit soaked in coffee syrup

Sablé fraise / Strawberry shortbread

Sablé breton, fraises fraîches et confites, meringue à la lavande

Shortbread, fresh and candied strawberries, lavender meringue

Clafoutis aux abricots et romarin / Apricots and rosemary clafoutis

Amandes caramélisées

Caramelized almonds

COUPES GLACÉES / ICE CREAM SUNDAES

12,00 €

Café Liégeois

Glace café et glace vanille, granité ristretto, tuile café et crème Chantilly à la vanille

Coffee and vanilla ice cream, ristretto granite, coffee tile and vanilla Chantilly cream

Fraise Melba / Strawberry Melba

Sorbet aux fraises et glace à la vanille Bourbon de Madagascar, confit de fraises, Chantilly à la vanille et amandes grillées

Strawberries sorbet and Bourbon vanilla ice cream from Madagascar, strawberry confit, vanilla Chantilly cream and roasted almonds

Millefeuille glacé / Iced mille-feuille

Glace à la vanille, glace caramel à la fleur de sel de Guérande, arlette caramélisée, sauce caramel et Chantilly à la vanille

Vanilla ice cream, sea salt caramel ice cream, caramelized biscuit, caramel sauce and vanilla Chantilly

Verger glacé / Iced orchard

Sorbet à la pêche, fraise et abricot, pistou aux aromates, gressin chocolat blanc, sablé pistache, Chantilly verveine et cardamome

Vine peach sorbet, strawberry and apricot, aromatics pistou, white chocolate breadstick, pistachio shortbread cookie, verbena and cardamom Chantilly

COCKTAILS 18,00 €

Original Dry Martini
Gin Beefeater, Noilly Prat, Bitter orange

Cosmopolitan
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge
Grey Goose vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Mojito
Rhum Havana Club 3 ans, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse
Havana Club 3 years rum, sugar cane, fresh mint, lime, sparkling water

Moscow Mule
Vodka Grey Goose, jus de citron vert, sirop de gingembre, Ginger Beer
Grey Goose vodka, lime juice, ginger syrup, Ginger Beer

Spritz à la Française
Lillet, tonic, concombre
Lillet, tonic, cucumber slice

Apérol Spritz
Apérol, prosecco, orange

MOCKTAILS 12,00 €

Granny Smith
Jus d'Aloé Si, jus frais de pomme verte, jus de poire
Aloe Si juice, fresh green apple juice, pear juice

Eugénie
Jus d'ananas, jus de canneberge, sirop de fraise, purée de pêche
Pineapple juice, cranberry juice, strawberry syrup, peach puree

APÉRITIFS - APERITIFS 6 cl

Ricard / Pastis (3 cl) 9,00 €

Martini rosso / bianco 12,00 €

Porto rouge / blanc 12,00 €

Campari 12,00 €

CHAMPAGNE 15 cl

Deutz brut 22,00 €

Moët Brut Impérial 23,00 €

Veuve Clicquot rosé 26,00 €

Billecart-Salmon rosé 27,00 €

LES VINS / WINES

15 cl

37,5 cl

75 cl

BLANCS

| | | |
|---|---------|---------|
| Viré-Clessé Domaine de la Verpaille, 2018 | 12,00 € | 59,00 € |
| Viognier, 1753 Campuget, 2019 | 13,00 € | 60,00 € |
| Sancerre La côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois, 2018 | 15,00 € | 70,00 € |
| Pouilly-Fumé Saint-Andelain, Domaine des Berthiers, 2018 | 40,00 € | 70,00 € |
| Chablis 1 ^{er} cru Mont Milieu, Laroche, 2015 | 18,00 € | 90,00 € |

ROUGES

| | | |
|---|---------|----------|
| Sancerre Les bonnes bouches, 2016 | 13,00 € | 60,00 € |
| Château de la Clapière, cuvée la Violette, 2015 | 13,00 € | 60,00 € |
| Château Plaisance Brane, Montagne St-Émilion, 2017 | 14,00 € | 65,00 € |
| Hautes Côtes-de-Nuits, David Duband, 2017 | | 65,00 € |
| Givry Vieilles Vignes, Dom. Ragot, 2018 | 15,00 € | 70,00 € |
| Château Dalem Fronsac, Vignobles Rulliers, 2016 | 50,00 € | 90,00 € |
| Château Le Castelet Pomerol, 2014 | | 100,00 € |

ROSÉS

| | | |
|--|---------|---------|
| Château Minuty Prestige, 2018 | 13,00 € | 60,00 € |
| Whispering Angel, 2019 | 13,00 € | 60,00 € |
| Château de la Clapière, Cuvée la Violette, 2018 | 13,00 € | 60,00 € |
| Château d'Esclans, 2019 | | 80,00 € |

MOELLEUX

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Coteaux du Layon Passerillé, 2018 | 12,00 € |
|-----------------------------------|---------|

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS

25 cl

50 cl

| | | |
|--------------------------------------|--------|---------|
| Carlsberg, Kronenbourg 1664 | 9,00 € | 14,00 € |
| Grimbergen | 9,00 € | 14,00 € |
| Grimbergen Blanche, Grimbergen Rouge | 9,00 € | 14,00 € |

BIÈRES ARTISANALES 33CL
CRAFT BEERS

BIÈRES BOUTEILLES 33 CL
BOTTLED BEERS

| | |
|---------------------------|---------|
| La Parisienne blanche BIO | 10,00 € |
| Aubrac ambrée | 10,00 € |
| Brooklyn East IPA | 11,00 € |
| Gallia West IPA | 11,00 € |

| | |
|------------------|--------|
| Duvel, Corona | 9,00 € |
| Leffe, Carlsberg | 9,00 € |
| Pelforth Brune | 9,00 € |
| 1664 sans alcool | 8,00 € |

BOISSONS FRAÎCHES / FRESH BEVERAGES

| | |
|---|--------|
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33 cl) | 7,00 € |
| Orangina (25 cl) / Seven up (33 cl) | 7,00 € |
| Limonade (25 cl) | 7,00 € |
| Schweppes Tonic (25 cl) | 7,00 € |
| Fever Tree Ginger Ale (20 cl) | 7,00 € |
| Lipton Ice Tea pêche (25 cl) | 7,00 € |
| Red Bull (25 cl) | 8,00 € |

| | |
|--|--------|
| JUS DE FRUITS « ALAIN MILLIAT » 20 cl ALAIN MILLIAT » FRUIT JUICE | 9,00 € |
|--|--------|

**Abricot Bergeron, poire Williams, carotte,
pommes Cox's, tomate, fraise Sengana, ananas, mangue**
Apricot nectar, pear nectar, carrot juice,
apple juice, tomato juice, strawberry, pineapple, mango

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

| | |
|---|--------|
| Vittel (25 cl) | 4,00 € |
| Perrier (33 cl) | 5,00 € |
| Evian / Vittel / Badoit (50 cl) | 6,00 € |
| San Pellegrino / Perrier Fines Bulles (50 cl) | 6,00 € |
| Evian / Vittel / Badoit (100 cl) | 9,00 € |
| San Pellegrino / Perrier Fines Bulles (100 cl) | 9,00 € |
| Supplément sirop | 2,00 € |

Service de 11h30 à 23h (23h30 les vendredi et samedi)
Serving from 11.30 am to 11 pm (11.30 pm on Friday and Saturday)

CAFÉS / COFFEES

| | |
|---|---------|
| Espresso / décaféiné Espresso / decaffeinated | 6,00 € |
| Espresso Grand Cru Grand Cru espresso | 7,00 € |
| Double espresso Double espresso | 8,00 € |
| Double espresso Grand Cru Double Grand Cru espresso | 9,00 € |
| Café crème White coffee | 8,00 € |
| Café latte | 8,00 € |
| Cappuccino | 8,00 € |
| Cappuccino Chocolat cookie | 10,00 € |
| Cappuccino Vanille | 10,00 € |
| Cappuccino Noisettes grillées Roasted hazelnuts cappuccino | 10,00 € |
| Chocolat chaud Hot chocolate | 9,00 € |
| Café ou chocolat viennois Viennese coffee or chocolate | 11,00 € |
| Supplément petit pot de lait Extra milk pot, small | 2,00 € |
| Supplément grand pot de lait Extra milk pot, large | 4,00 € |

SÉLECTION DE THÉS «DAMMANN FRÈRES»

«DAMMANN FRÈRES» TEAS SELECTION

Thé Café de la Paix 8,00 €

Thé vert, gingembre, citron, fruit de la passion

Café de la Paix tea

Green tea, ginger, lemon, passion fruit

Thé noir / Black tea 8,00 €

Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Grand Yunnan GFOP, Smokey Lapsang

Thé vert / Green tea 8,00 €

Sencha Fukuyuu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin

Infusion 8,00 €

Rooibos agrumes, Verveine, Camomille

Herbal tea

Citrus Rooibos, Verbena, Chamomile

Service de 11h30 à 23h (23h30 les vendredi et samedi)
Serving from 11.30 am to 11 pm (11.30 pm on Friday and Saturday)

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

WHISKY

| | |
|--|---------|
| Johnnie Walker Red Label, Ballantines, J&B | 15,00 € |
| Dewar's, Famous Grouse | 15,00 € |
| Dimple, Chivas | 17,00 € |
| Nikka from the Barrel | 19,00 € |
| Johnnie Walker Black Label | 19,00 € |
| Ardbeg 10 ans | 19,00 € |
| Johnnie Walker Blue Label | 35,00 € |

PURE MALT

| | |
|------------------------------------|---------|
| Laphroaig, Oban | 17,00 € |
| Glenlivet, Talisker, Glenmorangie | 19,00 € |
| Macallan, Glenfiddich | 19,00 € |
| Lagavulin 16 ans, Knockando 18 ans | 21,00 € |

IRISH, WHISKEY, BOURBON

| | |
|---|---------|
| Bushmills, Jameson, Canadian Club | 17,00 € |
| Maker's Mark, Four Roses, Jack Daniel's | 19,00 € |

VODKA

| | |
|-----------------------|---------|
| Smirnoff, Wyborowa | 16,00 € |
| Absolut | 18,00 € |
| Grey Goose, Belvedere | 20,00 € |
| Beluga Silver | 22,00 € |

GIN

| | |
|-----------------------|---------|
| Beefeater | 16,00 € |
| Bombay Sapphire | 18,00 € |
| Tanqueray, Hendrick's | 20,00 € |

RHUM

| | |
|------------------------------|---------|
| Bacardi, St James blanc/brun | 17,00 € |
| Havana Club 3 ans | 17,00 € |
| Havana Club 7 ans | 20,00 € |
| Ron Zacapa | 24,00 € |

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl

ALCOHOLS AND DIGESTIVES

LIQUEURS

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier | 17,00 € |
| Chartreuse jaune ou verte, Drambuie | 17,00 € |
| Velvet Falernum, Get 27, Get 31 | 17,00 € |
| Bailey's | 17,00 € |
| Grand Marnier Centenaire | 40,00 € |

MARC

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Marc de Bourgogne, Marc de Champagne | 18,00 € |
|--------------------------------------|---------|

ALCOOL BLANC

| | |
|------------------------------|---------|
| Poire Williams ou Williamine | 17,00 € |
| Kirsch, Vieille Prune | 17,00 € |

CALVADOS

| | |
|-----------|---------|
| Drouin XO | 22,00 € |
|-----------|---------|

COGNAC

| | |
|--------------------------|---------|
| Hennessy, Fine de Cognac | 22,00 € |
| Hennessy XO | 32,00 € |
| Hennessy Paradis | 60,00 € |

ARMAGNAC

| | |
|--------------------|---------|
| Château de Laubade | 22,00 € |
|--------------------|---------|



www.cafedelapaix.fr
www.instagram.com/cafedelapaixparis

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.