

PETIT DÉJEUNER PARISIEN 9,00 €
PARISIAN BREAKFAST

Une boisson chaude et une viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)
A hot drink and a French pastry (croissant or pain au chocolat)

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 19,00 €
CONTINENTAL BREAKFAST

Un jus de fruits, une boisson chaude et une viennoiserie
(croissant ou pain au chocolat)

A fruit juice, a hot drink and a French pastry
(croissant or pain au chocolat)

À LA CARTE

LA BOULANGERIE / THE BAKERY

La viennoiserie / French pastry 4,00 €
Croissant ou pain au chocolat / Croissant or pain au chocolat

La baguette / French baguette 6,00 €
Beurre et confiture / Butter and jam

La corbeille du boulanger / Baker's basket 12,00 €
Baguette, croissant et pain au chocolat / Baguette, croissant and pain au chocolat

LES FRUITS / THE FRUITS

Salade de fruits du marché 10,00 €
Market fruits salad

LES PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS

Yaourt Nature, allégé ou aux fruits 5,00 €
Yoghurt Nature, low fat or with fruits

Service du lundi au dimanche de 9h à 11h
Service from Monday to Sunday from 9 am to 11 am

LE BAR À JUS / JUICE BAR

Jus de fruits Alain Milliat (20 cl) 9,00 €
Abricot Bergeron, poire Williams, carotte,
pommes, tomate, fraise, ananas, mangue

Alain Milliat Fruit juice (20 cl)
Apricot nectar, pear nectar, carrot juice,
apple juice, tomato juice, strawberry, pineapple, mango

Jus de fruits frais (25 cl) 10,00 €
Orange, pamplemousse ou citron

Freshly squeezed fruit (25 cl)
Orange, grapefruit or lemon

CAFÉS / COFFEES

Espresso / décaféiné 6,00 €
Espresso / decaffeinated

Espresso Grand Cru 7,00 €
Grand Cru espresso

Double espresso 8,00 €
Double espresso

Double espresso Grand Cru 9,00 €
Double Grand Cru espresso

Café crème 8,00 €
White coffee

Café latte 8,00 €

Cappuccino 8,00 €

Chocolat chaud 9,00 €
Hot chocolate

Supplément pot de lait, petit / grand 2,00 € / 4,00 €
Extra milk pot, small / large

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 Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin

Infusion 8,00 €

Rooibos agrumes, Verveine, Camomille

Herbal tea

Citrus Rooibos, Verbena, Chamomile

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» 19

Croûtons et comté

Fresh onion soup, “created in 1862”

Croutons and comté cheese

Salade César 23

Salade romaine, poulet français, copeaux frais de parmesan «Reggiano», œuf poché, anchois, croûtons melba, sauce César, avec ou sans bacon

Caesar salad

Romaine lettuce, French chicken, fresh Reggiano parmesan shavings, poached egg, croutons, anchovies, Caesar sauce, with or without bacon

Saumon fumé Norvégien 30

Fromage frais à l'aneth, citron et blinis

Norwegian smoked salmon

Dill cream cheese, lemon and blinis

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 34

Chutney de figues aux épices, pain de campagne grillé

“Café de la Paix” slow-cooked duck foie gras

Figs chutney with spices, toasted country bread

LES SANDWICHES / SANDWICHES

Club Sandwich 21
Poulet français, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon
French chicken, tomatoes, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon

Croque-Monsieur (ou Madame) 20 / 22
Jambon de Paris, gourmande au comté
Paris ham and comté cheese (with or without egg on top)

Burger ou Cheeseburger 28
Viande de bœuf, condiments tomates/cornichons, salade, vieux gouda, sauce BBQ
Beef meat, tomato/pickle condiments, salad, Gouda cheese, BBQ sauce

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

LES PLATS / MAIN COURSES

Fish and Chips 25
Sauce tartare
Tartar sauce

Bœuf tartare 35
Classique ou plancha Frites maison et salade

Beef tartar
Classic or plancha Homemade French fries and salad

LA FERME / THE FARM

Fromage de «La Ferme d’Alexandre» 12

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”

Matured AOP comté, hay jelly, toasted country bread
or “Pavé du Cardinal” goat cheese, honey from Paris, toasted country bread

DESSERTS 14

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, chocolate buttercream,
chocolate “Joconde” biscuit soaked in coffee syrup

Tarte aux poires «Bourdaloue»

Crème d’amandes, poires pochées, amandes effilées caramélisées

“Bourdaloue” Pear Pie

Almond cream, poached pears, caramelized flaked almonds

Coupe glacée «Mont Blanc»

Glace marron et vanille, crème de marrons vanillée, bâtons de meringue, chantilly et
brisures de marrons confits

“Mont Blanc” frozen cup

Chestnuts and vanilla ice cream, vanilla chestnuts cream, meringue stick, whipped
cream and piece of candied chestnuts

Carpaccio d’ananas

Brunoise de mangue, jus de passion, gelée à la coriandre, sorbet citron

Pineapple carpaccio

Mango brunoise, passion juice, coriander jelly, lemon sorbet

Café et gourmandises du moment

Coffee and delicacies

COCKTAILS

18.00 €

InterContinental 75

Botanist Islay dry gin, Champagne Piper Heidsieck Brut Cuvée, jus de citron, eau de miel

Botanist islay dry gin, Piper Heidsieck Brut Cuvée Champagne, lemon juice, honey water

Aviation

Gin Beefeater, jus de citron vert, liqueur Maraschino

Beefeater gin, lime juice, Maraschino liquor

L'Opéra

Vodka Grey Goose, jus d'aloë si, jus de citron vert, sucre de canne, Curaçao bleu

Grey Goose vodka, aloe si juice, lime juice, sugar cane, blue Curaçao

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Mojito

Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Rum, sugar cane, fresh mint, lime, sparkling water

Spritz à la Française

Lillet, tonic, concombre

Lillet, tonic, cucumber slice

MOCKTAILS

12.00 €

Ravel

Jus d'ananas, jus de mangue, jus d'aloë si

Pineapple juice, mango juice, aloe si juice

Garnier

Nectar de poire, jus de citron, sirop de cerise

Pear juice, lemon juice, cherry syrup

APÉRITIFS / APERITIFS 6 cl

Ricard / Pastis (3 cl)	9.00 €
Martini rosso / bianco	12.00 €
Porto rouge / blanc	12.00 €
Campari	12.00 €

COUPES DE CHAMPAGNE / GLASS OF CHAMPAGNE

	15 cl	75 cl
Deutz Brut Classic	22.00 €	100.00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	23.00 €	105.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin rosé	26.00 €	145.00 €

LES VINS / WINES

15 cl

75 cl

BLANCS

Sauvignon, 11.00 € 57.00 €
Petit Bourgeois, 2018

Viré Clessé, 12.00 € 59.00 €
Domaine de la Verpaille, 2019

Chasselas, 13.00 € 60.00 €
Kastelweg, Domaine Otter, 2015

ROUGES

Sancerre 13.00 € 60.00 €
Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2017

Château Busquet, 13.00 € 60.00 €
Lussac Saint-Émilion, 2016

Givry Vieilles Vignes, 15.00 € 70.00 €
Domaine Ragot, 2019

ROSÉS

Whispering Angel, 2020 13.00 € 60.00 €

LIQUOREUX ET VINS DOUX NATURELS

Coteaux du Layon Passerillé, 12.00 € 59.00 €
Philippe & Catherine Delesveaux, 2018

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS 25 cl 50 cl

Carlsberg	9.00 €	14.00 €
Kronenbourg 1664	9.00 €	14.00 €
Grimbergen	9.00 €	14.00 €
Grimbergen Blanche	9.00 €	14.00 €
Grimbergen Rouge	9.00 €	14.00 €

BIÈRES ARTISANALES / CRAFT BEERS 33 cl

La Parisienne blanche BIO	10.00 €
Aubrac ambrée	10.00 €
Brooklyn East IPA	11.00 €
Gallia West IPA	11.00 €

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS 33 cl

Corona	9.00 €
Leffe	9.00 €
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 / Schweppes Tonic (25 cl)	7,00 €
Fever Tree ginger ale / Ginger Beer (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,
pomme, tomate, fraise, ananas, mangue
Apricot nectar, pear nectar, carrot juice,
apple juice, tomato juice, strawberry, pineapple, mango

Jus de fruits ou de légumes frais pressés (25 cl) Orange, pamplemousse ou citron	10,00 €
---	---------

Freshly squeezed fruit or vegetable juice
Orange, grapefruit or lemon

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 €

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

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 Chocolate cookie cappuccino	10,00 €
Cappuccino Vanille Vanilla cappuccino	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 pot de lait, petit / grand Extra milk pot, small / large	2,00 € / 4,00 €

SÉLECTION DE THÉS «DAMMANN FRÈRES»

«DAMMANN FRÈRES» TEAS SELECTION

Thé Café de la Paix Thé vert, gingembre, citron, fruit de la passion Café de la Paix tea Green tea, ginger, lemon, passion fruit	8,00 €
Thé noir / Black tea Breakfast, Darjeeling, Grand Yunnan GFOP, Smokey Lapsang	8,00 €
Thé vert / Green tea Sencha, Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin	8,00 €
Infusion Rooibos agrumes, Verveine, Camomille Herbal tea Citrus Rooibos, Verbena, Chamomile	8,00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

WHISKEY 4 cl

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label, Ballantine's	15.00 €
Dewar's, Famous Grouse	15.00 €
Dimple, Chivas	17.00 €
Nikka from the Barrel	19.00 €
Johnnie Walker Black Label, Ardbeg 10 ans	19.00 €
Johnnie Walker Blue Label	35.00 €

PURE MALT

Laphroaig, Oban, Glenfiddich	17.00 €
Glenlivet, Talisker, Glenmorangie, Macallan	19.00 €
Lagavulin 16 ans, Knockando 18 ans slow matured	21.00 €

IRISH, CANADIAN 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, Botanist Islay Dry	18.00 €
Tanqueray, Hendrick's	20.00 €

RHUM

Bacardi, Trois Rivières	17.00 €
Havana Club 3 ans	17.00 €
Havana Club 7 ans	20.00 €
Ron Zacapa 23	24.00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

LIQUEURS

Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier	17.00 €
Limoncello, Drambuie	17.00 €
Get 27, Get 31	17.00 €
Bailey's	17.00 €
Grand Marnier Centenaire	40.00 €

EAUX-DE-VIE

Williamine Morand	17.00 €
Vieille Prune de Souillac	17.00 €

MARC

Marc de Bourgogne	18.00 €
Marc de Champagne	18.00 €

CALVADOS 5 cl

Drouin XO	22.00 €
-----------	---------

COGNAC

Hennessy, Fine de Cognac	22.00 €
Hennessy XO	32.00 €
Hennessy Paradis	60.00 €

ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP 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.