

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

Deutz Brut Classic	22.00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	23.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin rosé	26.00 €
Billecart-Salmon rosé	27.00 €

LES VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS 15 cl

BLANCS

Viré Clessé, Domaine de la Verpaille, 2019	12.00 €
Viognier, 1753 Campuget, 2020	13.00 €
Sancerre, La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois, 2019	15.00 €
Chablis 1 ^{er} cru Les Beauroys, Domaine Laroche, 2018	18.00 €

ROUGES

Sancerre Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2017	13.00 €
Château de la Clapière, Cuvée la Violette, 2015	13.00 €
Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot, 2019	15.00 €
Château Le Castelet, Pomerol, 2014	18.00 €

ROSÉS

Whispering Angel, 2020	13.00 €
------------------------	---------

LIQOREUX ET VINS DOUX NATURELS

Coteaux du Layon Passerillé, Philippe & Catherine Delesveaux, 2018	13.00 €
---	---------

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE 75 cl

CHAMPAGNE BOTTLES

BRUTS	75 cl
Deutz Brut Classic	100.00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	105.00 €
Louis Roederer	145.00 €
Piper Heidsieck Brut Cuvée	160.00 €
Moët & Chandon Grand Vintage 2012	170.00 €
Ruinart	225.00 €
Dom Pérignon 2008	445.00 €
Cristal Roederer 2008	495.00 €
Veuve Clicquot-Ponsardin «La Grande Dame» 2006	550.00 €
Krug Grand Cuvée	650.00 €

ROSÉS	75 cl
Billecart-Salmon	170.00 €
Moët & Chandon Grand Vintage 2012	175.00 €
Veuve Clicquot-Ponsardin	180.00 €
Dom Pérignon 2006	650.00 €
Cristal Roederer 2008	670.00 €

DEMI-BOUTEILLES	37,5 cl
Louis Roederer Brut Premier	70.00 €
Moët & Chandon	80.00 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	95.00 €

BOURGOGNE

Viré Clessé, Harmonie, Domaine de la Verpaille, 2019	60.00 €
Chablis 1^{er} cru, Les Beauroys, Domaine Laroche, 2018	90.00 €
Auxey Duresses, Olivier Leflaive, 2016	100.00 €
Mercurey 1^{er} Cru, Champ Martin, Domaine Lorenzon, 2017	150.00 €
Pouilly Fuissé, Domaine Héritiers Comte Lafon, 2016	155.00 €
Meursault, Clos du Cromin, Patrick Javillier, 2017	185.00 €
Meursault 1^{er} Cru, Genevrières, Bouchard, 2015	215.00 €
Corton-Charlemagne, Grand Cru, Bouchard Père & Fils, 2013	450.00 €

ALSACE

Riesling, Lieudit Elsbourg sec, Domaine Otter & Fils, 2015	85.00 €
Brandstatt, Muscat et Sylvaner sec, Domaine Otter & Fils, 2011	100.00 €
Auxerrois Lieu-dit Elsbourg, Quintessence, Domaine Otter & Fils, 2006	165.00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Cheverny, Domaine Maison Père & Fils, 2018	50.00 €
Coteaux du Layon Passerillé, (moelleux/sweet) Philippe & Catherine Delesveaux, 2018	65.00 €
Pouilly-Fumé, Saint-Andelain, Domaine des Berthiers, 2020	70.00 €
Sancerre, La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois, 2019	75.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier, Campuget 1753, 2020	70.00 €
Condrieu, La Galopine, 2017	150.00 €
Châteauneuf-du-Pape Domaine Terre Ferme, Paul Jaboulet, 2010	160.00 €
Hermitage, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet, 2015	180.00 €

BORDELAIS

Château Yquem, 1996	820.00 €
----------------------------	----------

BORDELAIS

Saint-Émilion Grand Cru, Les Charmes de Grand Corbin, 2013	60.00 €
Margaux, Marquis de Mons, 2014	80.00 €
Fronsac, Château Dalem, 2016	85.00 €
Saint-Estèphe, Château Haut Beauséjour, 2014	95.00 €
Pomerol, Château Le Castelet, 2014	100.00 €
Pessac-Léognan, L'Esprit de Chevalier, 2 nd vin du Domaine Chevalier, 2014	110.00 €
Saint-Estèphe, Château de Pez, 2012	150.00 €
Saint-Estèphe, Château Tronquoy Lalande, 2011	170.00 €
Pauillac, Haut Batailley, 2011	245.00 €
Saint-Julien, Château Clos du Marquis, 2002	270.00 €
Graves 1 ^{er} Grand Cru, Château Haut-Brion, 1995	1900.00 €
Pauillac, 1 ^{er} Grand Cru Classé, Château Lafite Rothschild, 1999	2300.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOP, David Reynaud, 2018	60.00 €
Côte-Rôtie, Lieu-Dit Le Plomb, Cuilleron/Gaillard/Villard, 2017 ♥	210.00 €

LANGUEDOC, PROVENCE, SUD-OUEST

Coteaux du Languedoc, Pic Saint-Loup AOP, Mas de l'Oncle, Cuvée Éléance, 2017	50.00 €
Château Montus, 2015 ♥	60.00 €
Château de la Clapière, Cuvée de la Violette, Cru Classé, 2017	70.00 €

LES VINS ROUGES / RED WINES

75 cl

BOURGOGNE

Brouilly, L'Enfer des Balloquets, Domaine Robert Perroud, 2018	45.00 €
Saint-Amour, Esprit de Séduction, Domaine Pascal Berthier, 2018	55.00 €
Hautes Côtes de Nuits AOP, David Duband, 2018	65.00 €
Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot, 2019	70.00 €
Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru, Les Lavières, Bouchard Père & Fils, 2018	100.00 €
Chassagne-Montrachet AOP, Louis Latour, 2016	110.00 €
Mercurey 1^{er} Cru, Domaine Faiveley «Clos des Myglands», 2016	115.00 €
Aloxe-Corton, Domaine Louis Latour, 2015	130.00 €
Gevrey-Chambertin AOP, Frédéric Magnier «Vieilles Vignes», 2016	140.00 €
Nuits-Saint-Georges, «Au Chouillet», Domaine Lécheneaut, 2013	190.00 €
Vosne-Romanée, Domaine Lécheneaut, 2017	205.00 €
Volnay 1^{er} Cru, Les Caillerets, Bouchard Père & Fils, 2014	230.00 €
Pommard 1^{er} Cru, Charmots, Domaine Pilot Laurent, 2015	290.00 €
Chambolle-Musigny, Les Noirots, Bouchard Père & Fils, 2015	290.00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil, Clos des Quarterons, 2017	55.00 €
Sancerre, Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2017	60.00 €

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

75 cl

Château Minuty Prestige, 2020	60.00 €
Whispering Angel, 2020	60.00 €
Château d'Esclans, 2019	85.00 €

BLANCS / WHITE WINES**VALLÉE DE LA LOIRE**

Pouilly-Fumé, Saint Andelain, Domaine des Berthiers, 2020	40.00 €
Sancerre, La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois, 2017	47.00 €

ROUGES / RED WINES**BORDELAIS**

Fronsac, Château Dalem, 2016	51.00 €
---------------------------------	---------

BOURGOGNE

Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru, Les Lavières, Bouchard Père & Fils, 2017	67.00 €
---	---------

ROSÉS / ROSÉ WINES**PROVENCE**

Château de la Clapière, Cuvée de la Violette, Cru Classé 50 CL, 2018	30.00 €
---	---------

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

WHISKEYS 4 cl

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	17.00 €
Dewar's, Famous Grouse	17.00 €
Nikka from the Barrel	19.00 €
Chivas Regal 12 ans	19.00 €
Johnnie Walker Black Label	19.00 €
Johnnie Walker Blue Label	40.00 €
Chivas Royal Salute	40.00 €

PURE MALT

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

IRISH, CANADIAN, WHISKEY, BOURBON

Bushmills	17.00 €
Maker's Mark, Four Roses, Jack Daniel's	19.00 €

VODKA

Smirnoff	17.00 €
Absolut	18.00 €
Belvedere, Grey Goose	20.00 €
Beluga Silver	24.00 €

GIN

Beefeater, Botanist Islay Dry	18.00 €
Tanqueray, Bombay Sapphire	20.00 €
Hendrick's	21.00 €

RHUM

Trois Rivières Blanc ou Vieux	17.00 €
Bacardi	17.00 €
Havana Club 3 ans	18.00 €
Havana Club 7 ans	20.00 €
Ron Zacapa 23	32.00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl

ALCOHOLS AND DIGESTIVES

LIQUEURS

Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier	17.00 €
Limoncello, Chartreuse jaune ou verte	17.00 €
Drambuie, Get 27, Get 31	17.00 €
Bailey's, Marie Brizard	17.00 €
Grand Marnier Centenaire	40.00 €

EAUX-DE-VIE

Mirabelle, Framboise	17.00 €
Vieille Prune de Souillac	17.00 €
Williamine Morand	19.00 €

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 €
--------------------------------------	---------

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 €
Chateldon (gazeuse) (75 cl)	9,00 €
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 €



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.