

Tous les jours de 11h30 à 23h00
Every day from 11:30 am to 11:00 pm

ENTRÉES / STARTERS

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

French onion soup, “created in 1862”
Croutons and comté cheese

Salade César classique ou au homard 23/45
Salade romaine, poulet français ou homard, copeaux frais de parmesan «Reggiano», œuf poché, anchois, croûtons melba, sauce César avec ou sans bacon

Classic Caesar salad or with lobster
Romaine lettuce, French chicken, Reggiano parmesan shavings, poached egg, anchovies, croutons, 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

Huîtres «Gillardeau» N°3 28
6 pièces

Oyster «Gillardeau» N°3
6 pieces

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 34
Condiment figes, noix et oranges confites, pain d'épices toasté

“Café de la Paix” slow-cooked duck foie gras
Fig chutney, candied nuts and oranges, toasted gingerbread

LES SANDWICHES / SANDWICHES

Club Sandwich Poulet 21

Poulet français, tomates, laitue, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon

Chicken Club Sandwich

French chicken, tomatoes, lettuce, egg, with or without bacon

Club Sandwich Saumon 26

Saumon fumé Norvégien, crème aneth et yuzu, laitue, œuf

Salmon Club Sandwich

Smoked Norwegian salmon, dill cream cheese and yuzu, lettuce, egg

Croque-Monsieur ou Croque-Monsieur truffe noire 22 / 35

Jambon de Paris et crème de gruyère, avec ou sans truffe noire

Paris ham and comté cheese (with or without egg on top)

Croque-Monsieur or black truffle Croque-Monsieur

Paris ham and gruyere cheese cream, with or without black truffle

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 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, salade

Beef tartar

Classic or plancha, french fries, salad

Tous les jours de 11h30 à 23h00
Every day from 11:30 am to 11:00 pm

LA FERME / THE FARM

Fromage de «La Ferme d'Alexandre» 12

Comté affiné AOP, pâte de coing, pain de campagne grillé
ou Chèvre «Le Charolais AOP», miel de Paris, pain de campagne grillé

Cheese from “La Ferme d’Alexandre”

Matured AOP comté, quince paste, toasted country bread
or AOP goat cheese, honey from Paris, toasted country bread

DESSERTS 15

Millefeuille caramélisé

Crème à la vanille

Caramelized mille-feuille

Vanilla cream

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 fine aux pommes caramélisées

Julienne de pommes vertes fraîches et croustillantes, glace au calvados

Caramelized apple tart

Julienne of green apples, calvados ice cream

Coupe glacée «Agrumes»

Sorbet mandarine, pamplemousse et yuzu, segments de mandarine et pomelo,
meringues aux zestes d'agrumes, citron caviar

“Citrus” frozen cup

Mandarin, grapefruit and yuzu sorbet, mandarin and pomelo segments, meringue
with citrus zest, Australian finger lime

Baba «Cool» au rhum

Crème Chantilly aux raisins, sauce anglaise

Rum baba

Whipped cream with grapes, custard sauce

Carpaccio d'ananas

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

Pineapple carpaccio

Mango brunoise, passion juice, coriander jelly, mango sorbet

Café et gourmandises du moment

Coffee and delicacies

COCKTAILS

18.00 €

Botanique

Gin The Botanist, jus de citron, sucre de canne, bitter céleri
The Botanist dry gin, lemon juice, sugar cane, bitter celery

Aviation

Gin Beefeater, jus de citron vert, liqueur au marasquin
Beefeater gin, lime juice, Maraschino liqueur

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 (4 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 24.00 €

Veuve Clicquot Ponsardin rosé 26.00 €

LES VINS / WINES

15 cl

75 cl

BLANCS

Sauvignon, 13.00 € 60.00 €

Petit Bourgeois, 2019

Bordeaux blanc, 13.00 € 60.00 €

Blanc sec de Suduiraut, 2018

Chasselas, 13.00 € 60.00 €

Kastelweg, Domaine Otter, 2020

ROUGES

Sancerre 13.00 € 60.00 €

Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2018

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, 13.00 € 60.00 €

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 € |

| BIÈRES ARTISANALES / CRAFT BEERS | 33 cl |
|----------------------------------|-------|
|----------------------------------|-------|

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

| BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS | 33 cl |
|-----------------------------------|-------|
|-----------------------------------|-------|

| | |
|------------------|---------|
| Corona | 10.00 € |
| Leffe | 10.00 € |
| Carlsberg | 10.00 € |
| Pelforth Brune | 10.00 € |
| 1664 sans alcool | 8.00 € |

BOISSONS FRAÎCHES / FRESH BEVERAGES

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33 cl) | 8,00 € |
| Orangina (25 cl) / Sprite (33 cl) | 8,00 € |
| Limonade / Schweppes Tonic (25 cl) | 8,00 € |
| Fever Tree ginger ale / Ginger Beer | 8,00 € |
| Lipton Ice Tea pêche (25 cl) | 8,00 € |
| Red Bull (25 cl) | 8,00 € |

| | |
|--|---------|
| JUS DE FRUITS «ALAIN MILLIAT» 20 cl «ALAIN MILLIAT» FRUIT JUICE | 10.00 € |
|--|---------|

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

| | |
|---|---------|
| Jus de fruits frais pressés (25 cl) Orange, pamplemousse ou citron | 10,00 € |
| Freshly squeezed fruit juice Orange, grapefruit or lemon | |

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

| | |
|--|--------|
| Vittel (25 cl) | 5,00 € |
| Perrier (33 cl) | 6,00 € |
| 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 | 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, The 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, Diplomatico | 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 € |

ALCOOLS BLANCS

| | |
|---------------------------|---------|
| 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 € |
|--------------------------------------|---------|