

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» 22
Croûtons et comté

French 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, avec ou sans bacon

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

Cœur de sucrine, avocat et crevettes 28
Guacamole au tofu soyeux, œufs de caille et pamplemousse, vinaigrette Yuzu et huile de truffe blanche, coriandre

Heart of lettuce, avocado and shrimps
Guacamole with soft tofu, quail eggs and grapefruit, yuzu dressing and white truffle oil, coriander

Burrata à la crème d'olive verte 26
Marmelade de tomates au basilic, tomates cerise en salade, brisures de parmesan

Burrata with green olive cream
Tomatoes marmalade with basil, cherry tomatoes in salad, parmesan shavings

Cœur de saumon fumé norvégien 31
Fromage frais à l'aneth, citron et blinis

Norwegian smoked salmon
Dill cream cheese, lemon and blinis

LES SANDWICHES / SANDWICHES

- Club Sandwich Poulet** 21
Poulet français, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon
- Chicken Club Sandwich**
French chicken, tomatoes, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon
- Croque-Monsieur ou Madame** 21 / 23
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 patty, tomatoes/pickle condiments, salad, Gouda cheese, BBQ sauce

LES PLATS / MAIN COURSES

- Fish and Chips** 25
Sauce tartare
Tartar sauce
- Bœuf tartare** 36
Classique ou plancha
- Beef tartar**
Classic or plancha

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

LA FERME / THE FARM

- Assortiment de fromages de «La Ferme d'Alexandre»** 12
Condiment et pain de campagne grillé
- Cheese from “La Ferme d'Alexandre”**
Condiment and toasted country bread

LES DESSERTS SIGNATURE

15

Millefeuille caramélisé Crème intensément vanille

Caramelized mille-feuille Vanilla cream

Opéra

Glaçage chocolat intense, crème au beurre café, ganache au chocolat noir, biscuit génoise au chocolat imbibé au sirop de café

Chocolate and coffee icing, coffee buttercream, dark chocolate ganache, chocolate sponge cake soaked in coffee syrup

Galet infiniment fraise

Mousse aux fraises, fraises fraîches et confites, jus de fraises intense, sorbet yuzu, meringue croustillante

Strawberry biscuit

Strawberry mousse, fresh and candied strawberries, strawberry juice, Yuzu sorbet, crispy meringue

Salade de fruits rouges Au sirop, sorbet citron vert

Red berries salad Syrup, lime sorbet

Café et gourmandises du moment

Coffee and delicacies

LES COUPES GLACÉES

15

Chocolat Liégeois

Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, copeaux de chocolat noir, crème fouettée à la vanille

Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, dark chocolate shavings, vanilla whipped cream

Café Liégeois

Glace café, glace vanille, granité café expresso, grains de café, tuile au café, crème fouettée à la vanille

Coffee ice cream, vanilla ice cream, espresso coffee granita, coffee beans, coffee tuile, vanilla whipped cream

Fraise Melba

Sorbet aux fraises et glace vanille, jus de fraise, fraises fraîches, amandes effilées grillées, crème fouettée à la vanille

Strawberry sorbet and vanilla ice cream, strawberry juice, fresh strawberries, roasted almond, vanilla whipped cream

Mille-feuille glacé

Glace fleur de lait, glace caramel à la fleur de sel, « Arlette » caramélisée, sauce caramel, crème fouettée à la vanille

Fior di latte ice cream, salted caramel ice cream, caramelized "Arlette", caramel sauce, vanilla whipped cream

Verger glacé

Crème glacée au fromage blanc, sorbet betterave et basilic, meringue à la carotte, gelée de tomates, crème fouettée à la vanille

Cottage cheese ice cream, beetroot and basil sorbet, carrot meringue, tomato jelly, vanilla whipped cream

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

Bordeaux blanc,
Blanc sec de Suduiraut, 2019

13,00 €

60,00 €

Chasselas,
Kastelweg, Domaine Otter, 2020

15,00 €

75,00 €

Chablis,
Saint-Martin, Domaine Laroche, 2021

15,00 €

75,00 €

ROUGES

Sancerre
Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2018

13,00 €

60,00 €

Château Busquet,
Lussac Saint-Émilion, 2016

15,00 €

75,00 €

Givry Vieilles Vignes,
Domaine Ragot, 2020

15,00 €

75,00 €

ROSÉS

Whispering Angel,
AOP Côtes-de-Provence Whispering 2021

13,00 €

60,00 €

Miraval,
Côtes-de-Provence 2021

15,00 €

75,00 €

MOELLEUX

Coteaux du Layon Passerillé,
Philippe & Catherine Delesveaux, 2019

14,00 €

65,00 €

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS 25 cl 50 cl

Carlsberg	9,00 €	14,00 €
Demory IPA	9,00 €	14,00 €
Grimbergen	9,00 €	14,00 €
Grimbergen blanche	9,00 €	14,00 €
Kronenbourg 1664	9,00 €	14,00 €

BIÈRES ARTISANALES / CRAFT BEERS 33 cl

Aubrac ambrée	11,00 €
Brooklyn East IPA	11,00 €
La Belle Villaines «Houblon herbacé, notes de romarin»	11,00 €
La Belle Villaines blanche	11,00 €

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS 33 cl

Corona	10,00 €
Leffe	10,00 €
Carlsberg	10,00 €
Pelforth Brune	10,00 €
1664 sans alcool	9,00 €

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, tomate, fraise Sengana, ananas, mangue
Bergeron apricot nectar, Williams pear nectar, carrot juice,
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 €
Chocolat chaud Hot chocolate	9,00 €
Supplément pot de lait, petit / grand Extra milk pot, small / large	2,00 € / 4,00 €

SÉLECTION DE THÉS «DAMMANN FRÈRES» «DAMMANN FRÈRES» TEA SELECTION

Thé Café de la Paix Thé vert, gingembre, citron, fruit de la passion	8.00 €
Café de la Paix tea Green tea, ginger, lemon, passion fruit	
Thé noir / Black tea Breakfast, Darjeeling, Grand Yunnan CFOP, Smokey Lapsang	8.00 €
Thé vert / Green tea Sencha, Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin	8.00 €
Infusion Rooibos agrumes, Vanille, Verveine, Camomille	8.00 €
Herbal tea Citrus Rooibos, Vanilla, Verbena, Chamomile	

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

WHISKY 4 cl

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	17,00 €
Dewar's, Famous Grouse	17,00 €
Chivas Regal 12 ans	19,00 €
Nikka from the Barrel	19,00 €
Johnnie Walker Black Label, Ardbeg 10 ans	19,00 €
Johnnie Walker Blue Label	40,00 €

PURE MALT

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

IRISH, CANADIAN WHISKEY, BOURBON

Bushmills, Jameson	17,00 €
Maker's Mark, Four Roses, Jack Daniel's	19,00 €

VODKA

Smirnoff	17,00 €
Absolut	18,00 €
Grey Goose, Belvedere	20,00 €
Beluga Silver	24,00 €

GIN

Beefeater, The Botanist Islay Dry	18,00 €
Tanqueray, Bombay Sapphire	20,00 €
Hendrick's	21,00 €

RHUM

Bacardi, Trois Rivières blanc ou vieux	17,00 €
Havana Club 3 ans	18,00 €
Havana Club 7 ans	20,00 €
Ron Zacapa 23, Diplomatico Reserva ambré	27,00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

LIQUEUR

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 €

EAU-DE-VIE

Williamine Morand	19,00 €
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

Rémy Martin VSOP	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.