

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 21,00 €
CONTINENTAL BREAKFAST

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

A fresh fruit juice, a hot beverage and a French pastry
(croissant or pain au chocolat, baguette, jam, butter)

À LA CARTE

LA BOULANGERIE / THE BAKERY

Une viennoiserie / French pastry 5,00 €
Croissant ou pain au chocolat / Croissant or pain au chocolat

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

Corbeille du boulanger / The baker's basket 12,00 €
Baguette, croissant et pain au chocolat
Baguette, croissant and pain au chocolat

FRUITS

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

PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS

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

Du lundi au dimanche de 8h00 à 11h30
From Monday to Sunday from 8:00 am to 11:30 am

LE BAR À JUS / JUICE BAR

Jus de fruits Alain Milliat (20 cl) 10,00 €
Abricot Bergeron, poire Williams, carotte,
pomme, tomate, fraise Sengana, 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 juice (25 cl)
Orange, grapefruit or lemon

CAFÉS / COFFEES

Espresso / décaféiné 6,00 €
Espresso / decaffeinated

Double espresso 8,00 €
Double espresso

Café crème 8,00 €
White coffee

Café latte 8,00 €

Cappuccino 9,00 €

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» TEA 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

Du lundi au dimanche de 11h30 à 23h00

From Monday to Sunday from 11.30 am to 11 pm

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» 23

Croûtons et comté

French onion soup, “created in 1862”

Croutons and comté cheese

Salade César 23

Salade romaine, poulet croustillant, copeaux frais de parmesan « Reggiano », œuf poché, anchois, croûtons, avec ou sans bacon

Classic Caesar salad

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

Marmelade d'aubergines aux épices douces 30

Crevettes «Panko», sucrine, figues fraîches, menthe, coriandre

Eggplant marmalade with sweet spices

“Panko” shrimps, lettuce salad, fresh figs, mint and coriander

Cœur de saumon fumé norvégien 33

Fromage frais à l'aneth, citron et blinis

Norwegian smoked salmon

Dill cream cheese, lemon and blinis

Huîtres «Gillardeau» N°3 29

“Gillardeau” N°3 oysters

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 36

Confiture de figues et raisins, brioche toastée

“Café de la Paix” confit of duck foie gras

Fig and raisin jam, toasted brioche

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	30
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	
Pièce du boucher	39
Sauce Béarnaise	
Butcher's cut	
Béarnaise sauce	

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»	13
Condiment et pain de campagne grillé	
Cheese from "La Ferme d'Alexandre"	
Condiment and toasted country bread	

Du lundi au dimanche de 11h30 à 23h00

From Monday to Sunday from 11.30 am to 11 pm

LES DESSERTS SIGNATURE

15

Millefeuille caramélisé

Crème pâtissière à la graine de 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

Tarte fine aux pommes caramélisées à la cannelle

Julienne de pommes vertes fraîches et croquantes, glace vanille

Caramelized cinnamon apple tart

Green apples julienne, vanilla ice cream

Salade de fruits exotiques

Sirop aux fruits de la passion

Exotic fruits salad

Passion fruit syrup

Café et ses gourmandises

Coffee and delicacies



Cette année, le Café de la Paix célèbre ses 160 ans.

À cette occasion, découvrez un dessert emblématique du Second Empire.

This year, the Café de la Paix celebrates its 160th anniversary.

For this special occasion, discover an emblematic dessert of the Second Empire.

Riz au lait «L'Impératrice» à l'eau de rose

Fruits confits au marasquin

Rice pudding with rose water

Candied fruits with maraschino liqueur

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 €

Sauvignon,
Petit Bourgeois, 2021

13,00 €

60,00 €

Pouilly-Fumé,
Saint-Andelain AOP, Domaine des Berthiers, 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 €

BY . OTT,
Côtes-de-Provence 2021

13,00 €

60,00 €

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 €
Kronenbourg 1664	9,00 €	14,00 €

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

Aubrac ambrée	11,00 €
Brooklyn East 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	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	6,00 €
Espresso / decaffeinated	
Double espresso / Double espresso	8,00 €
Café crème / White coffee	8,00 €
Café latte	8,00 €
Cappuccino	9,00 €
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» TEA 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, Grand Yunnan GFOP, Smokey Lapsang	
Thé vert / Green tea	8.00 €
Sencha, Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin	
Infusion	8.00 €
Rooibos agrumes, Vanille, Verveine, Camomille	
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 €
--------------------------------------	---------