

LE BANC DE L'ÉCAILLER

The oyster bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines 62 € par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Bellon n°2

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Bellon n°2

Café de la Paix 89 € par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Bellon n°2

Coquillages et crustacés :

3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 amandes de mer, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Bellon n°2

Shellfish and seafood:

3 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 dog cockles, 3 pink shrimps and small grey shrimps, whelks

Opéra Royal 109 € par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Bellon n°2

Coquillages et crustacés :

1/2 tourteau, 1/2 homard, 3 palourdes, 3 amandes de mer, bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 6 crevettes roses

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Bellon n°2

Shellfish and seafood:

1/2 crab, 1/2 lobster, 3 clams, 3 dog cockles, whelks, grey shrimps, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps,

Notre sélection de Champagne à accorder avec votre plateau de fruits de mer.

Our Champagne selection to pair with your seafood platter.

Deutz Brut Classic 75 cl 105,00 €

Ruinart 75 cl 225,00 €

Krug Grande Cuvée 75 cl 650,00 €

Toutes nos huîtres, coquillages et crustacés sont disponibles sur place ou à emporter. La composition de notre plateau peut être modifiée en fonction de nos arrivages. All our oysters, shellfish and seafood are available to eat in or to take away. The composition of our platter may vary according to the availability of the products.

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

LE BANC DE L'ÉCAILLER

The oyster bar

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres (6 pièces) / Oysters (6 pieces)

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2 - Clarinard 25 €

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°3 - Clarinard 26 €

Spéciales Impératrice, Cap Ferret n°3 - Dupuch 27 €

Belon, n°2 - Cadoret 29 €

Spéciales Gillardeau, n°3 29 €

Spéciales Gillardeau, n°2 32 €

Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Oursin (pièce) / Sea urchin 11 €

Bulots (250 g) / Whelks 14 €

Amandes de mer (6 pièces) / Dog cockles (6 pieces) 15 €

Palourdes (6 pièces) / Clams (6 pieces) 16 €

Crevettes grises / Grey shrimps 17 €

Bouquet de crevettes roses (12 pièces) 22 €

Bouquet of pink shrimps (12 pieces)

Tourteau (entier ou $\frac{1}{2}$) 23 € / 11 €

Crab (whole or half)

Langoustines froides (6 pièces) 33 €

Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)

Homard canadien froid (entier ou $\frac{1}{2}$) 50 € / 25 €

Cold canadian lobster (whole or half)

Notre sélection de vins à accorder avec votre choix de fruits de mer.

Our wines selection to pair with your seafood choice.

Sauvignon, 13,00 € 60,00 €
Petit Bourgeois, 2021

Pouilly-Fumé, 15,00 € 75,00 €
Saint-Andelain AOP, Domaine des Berthiers, 2021

COQUILLE SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES / SCALLOP FROM THE NORMANDY COASTS

Depuis la préhistoire, la coquille Saint-Jacques est à la fois symbole religieux, ornement ou monnaie d'échange. Son nom vient du temps où les pèlerins qui allaient à Saint-Jacques-de-Compostelle, lieu de pèlerinage au Moyen-Âge en Espagne, se servaient des coquilles vides pour mendier, boire ou manger.

Since prehistoric times, the scallop shell has been a religious symbol, an ornament and a currency. The name comes from the pilgrimage in Santiago de Compostela during the Middle Ages, where they used shells to beg, drink or eat.

Carpaccio de Saint-Jacques

Quenelle de guacamole, citron vert et feuilles d'huîtres

Scallops carpaccio

Guacamole quenelle with lime and oyster leaves

31 €

Coquilles Saint-Jacques cuites au court-bouillon

Fondue de poireaux, beurre blanc au jus de truffe noire

Scallops cooked in an aromatic broth

Leeks fondue, white butter sauce with black truffle juice

39 €

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

MENU HISTORIQUE 160 ANS

92 € accompagné d'une coupe de Champagne.

92 € with a glass of Champagne.

Depuis son inauguration en 1862, le Café de la Paix a vu défiler au fil des ans les plus grands intellectuels, artistes, personnalités politiques et écrivains. S'y installer, c'est croiser la mémoire de ses habitués d'hier, l'esprit de Guy de Maupassant et Victor Hugo, le souvenir d'Ernest Hemingway ou d'Emile Zola. Pour célébrer ce 160^e anniversaire, découvrez une sélection de recettes emblématiques du Second Empire.

Since 1862, the Café de la Paix has attracted the greatest intellectuals, artists, politicians and writers. Sitting down at the restaurant is joining an illustrious list of loyal famous guests, the spirit of Guy de Maupassant and Victor Hugo, the memory of Ernest Hemingway and Emile Zola. To celebrate its 160th anniversary, discover a selection of Signature recipes from the Second Empire.



MENU HISTORIQUE 160 ANS

ENTRÉE / STARTER

Consommé de volaille «Sévigné»

Sot-l'y-laisse de poulet, girolles et cerfeuil

Poultry broth

Chicken oyster, chanterelles and chervil

27 €

PLAT / MAIN COURSE

Pavé de turbot poché aux algues, sauce «Granvillaise»

Pommes de terre à l'anglaise

Turbot steak poached with seaweed, seafood sauce

Steamed potatoes

43 €

DESSERT

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

Fruits confits au marasquin

Rice pudding with rose water

Candied fruits with maraschino liqueur

15 €

MENU DU MARCHÉ

Market Menu

Menu fixe disponible de 12 h à 15 h, hors week-ends et jours fériés.

Fixed menu available from 12 pm to 3 pm, excluding weekends and bank holidays.

Entrée - Plat 52

Starter - Main Course

Plat - Dessert 52

Main Course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert 59

Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Suggestion du jour

Daily suggestion

ou/or

Terrine de joue de bœuf et potimarron en gelée, «Gilles Vérot»

Condiment au vinaigre

Terrine of beef cheeks and pumpkin in jelly, “Gilles Vérot”

Vinegar condiment

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour

Daily suggestion

ou/or

Petites ravioles des sous-bois aux cèpes

Noisettes, pistaches, figues et noix «comme un mendiant»

Émulsion au parmesan

Small ravioli with ceps

Hazelnuts, pistachios, figs and walnuts

Parmesan cheese

DESSERT À LA CARTE

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862»	23
Croûtons et comté	
French onion soup, “created in 1862”	
Croutons and comté cheese	
Cœur de saumon fumé norvégien	33
Crème double, citron et blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill cream cheese, lemon and blinis	
Foie gras de canard confit «Café de la Paix»	36
Chutney de figues et raisins, brioche toastée	
“Café de la Paix” confit of duck foie gras	
Figs and raisins jam, toasted brioche	
Douze escargots de Bourgogne en coquille « Maison de l’Escargot »	31
Beurre persillé	
Twelve Burgundy snails served in their shell	
Parsley butter	
Terrine de joue de bœuf et potimarron en gelée, «Gilles Vérot»	33
Condiment au vinaigre	
Terrine of beef cheeks and pumpkin in jelly, “Gilles Vérot”	
Vinegar condiment	
Caviar Oscietre français - 30 g	150
Garniture de tradition, blinis	
French caviar - 30 g	
Traditional garnish, blinis	

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Linguine au homard canadien 48

Tomates et estragon

Linguine with canadian lobster

Tomatoes and tarragon

Dos de saumon écossais rôti, contisé au gingembre 34

Endives, sauce hollandaise aux agrumes

Roasted scottish salmon with ginger

Endives, hollandaise sauce emulsified with citrus

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 74

Mousseline de pommes de terre

French sole, grilled or meuniere

Potatoes mousseline

PLATS / MAIN COURSES

Terre / Land

Tartare de bœuf 36

Pommes de terre frites et cœur de sucrine

Beef tartar

French fries and heart of lettuce

Ris de veau rôti au sautoir 41

Tombée d'épinards, champignons des bois, jus de coing

Pan-roasted veal sweetbread

Sautéed spinach, mushrooms, quince juice

Filet de bœuf cuit au poêlon 44

Gnocchis de pommes de terre, romaine, sauce Béarnaise

Pan-fried beef fillet

Potato gnocchi, romaine lettuce, Béarnaise sauce

Suprême de poulet rôti «Terre / Mer» 33

Risotto d'épeautre, salicorne,
crevettes roses, sauce crustacés

«Land / Sea» roasted chicken breast

Spelt risotto with samphire,
pink shrimps, shellfish sauce

Végétal / Veggie

Petites ravioles des sous-bois aux cèpes 28

Noisettes, pistaches, figes et noix «comme un mendiant»
Émulsion au parmesan

Small ravioli with ceps

Hazelnuts, pistachios, figs and walnuts
parmesan cheese

La ferme / The farm

Fromage de «La Ferme d'Alexandre» 13

Comté affiné AOP, pâte de coing
Brebis Corse «Fleur du maquis», miel de châtaignier
Brie de Meaux, fruits secs

Cheese from “La Ferme d'Alexandre”

Matured AOP comté, quince paste
“Fleur du maquis” Corsican sheep cheese, chestnut honey
Brie de Meaux, dried fruits

DESSERTS

15

Mille-feuille caramélisé

Crème pâtissière à la graine de vanille

Caramelized mille-feuille

Vanilla cream

Opéra

Chocolat, café, biscuit génoise

Chocolate, coffee, sponge cake

Figues rôties au miel de châtaigne

Glace à la cannelle

Roasted figs with chestnut honey

Cinnamon ice cream

Omelette Norvégienne flambée au rhum

Glace rhum-raisins

Norwegian omelette flambéed with rum

Rum-raisins ice cream

Crème brûlée

À la fleur de lait, sucre cassonade

With fior di latte, brown sugar

Salade de fruits exotiques

Sirop aux fruits de la passion

Exotic fruits salad

Passion fruits syrup

Café et ses gourmandises

Coffee and its delicacies