

Du lundi au dimanche de 11h30 à 23h00

From Monday to Sunday from 11.30 am to 11 pm

ENTRÉES / STARTERS

Cratinée à l'oignon, recette de 1862 24
Croûtons et comté

French onion soup, created in 1862
Croutons and comté cheese

Crème de châtaignes liée au foie gras 31
Ravioles à la truffe noire et ciboulette

Chestnut cream with foie gras
Ravioli with black truffle

Salade César poulet ou homard canadien 25 / 48
Salade romaine, copeaux frais de parmesan «Reggiano»,
œuf poché, anchois, croûtons, sauce César
Avec ou sans bacon

Chicken or Canadian lobster Caesar salad
Romaine lettuce, fresh Reggiano parmesan shavings,
poached egg, anchovies, croutons, Caesar sauce
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 35
Crème double, 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 38
Chutney de figues et raisins, brioche toastée

Café de la Paix confit of duck foie gras
Fig and raisin jam, toasted brioche

Carpaccio de noix de St-Jacques des côtes normandes 35
«mi-cuit, mi-cru»

Achards de crustacés, huile de noisette, citron caviar et croûtons dorés

Scallops carpaccio from the Normandy coasts
“half-cooked, half-raw”
Shellfish, hazelnut oil, caviar lemon and croutons

LES SANDWICHES / SANDWICHES

Club Sandwich poulet	23
Poulet français, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon	
Chicken Club Sandwich	
French chicken, tomatoes, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon	
Club Sandwich homard	42
Homard canadien, tomates, salade, œuf, mayonnaise	
Lobster Club Sandwich	
Canadian lobster, tomatoes, salad, egg, mayonnaise	
Croque-Monsieur / Madame avec ou sans truffe noire	23 / 31
Jambon de Paris, crème de comté	
Croque-Monsieur / Madame with or without black truffle	
Paris ham and comté cheese	
Burger ou Cheeseburger	32
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	27
Sauce tartare	
Tartar sauce	
Bœuf tartare	34
Classique ou plancha	
Beef tartar	
Classic or plancha	
Filet de bœuf cuit au pûelon	45
Sauce Béarnaise	
Pan-fried beef fillet	
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

Fromages de La Ferme d'Alexandre	15
Comté affiné AOP, pâte de coing	
Brillat-savarin, miel de châtaignier	
Brie de Meaux, fruits secs	
Cheeses from La Ferme d'Alexandre	
Matured AOP comté, quince paste	
Brillat-savarin, chestnut honey	
Brie de Meaux, dried fruits	

LES DESSERTS SIGNATURE

Millefeuille caramélisé	16
Crème pâtissière à la graine de vanille	
Caramelized mille-feuille	
Vanilla cream	
Mécénat Chirurgie cardiaque est une organisation gouvernementale qui permet à des enfants atteints de malformations cardiaques et originaires de pays défavorisés de se faire opérer en France. 1 euro sera reversé à l'association pour chaque millefeuille vendu.	
Mécénat Chirurgie cardiaque is a governmental organisation that enables children with heart defects from underprivileged countries to have surgery in France. 1 euro will be donated to the association for each millefeuille sold.	
Opéra	16
Chocolat, café, biscuit génoise	
Chocolate, coffee, sponge cake	
Tarte fine aux pommes caramélisées	16
Strudel à la cannelle, glace vanille	
Caramelized apple tart	
Strudel pastry with cinnamon, vanilla ice cream	
Riz au lait «L'Impératrice» à l'eau de rose	16
Fruits confits au marasquin	
Rice pudding with rose water	
Candied fruits with maraschino liqueur	
Coupe café Liégeois ou chocolat Liégeois	16
Glace café ou chocolat et vanille, crémeux chocolat ou café, crème fouettée vanille	
Coffee or chocolate and vanilla ice cream, chocolate or coffee cream, vanilla whipped cream	
Galet exotique	16
Mousse mangue et minestrone de fruits exotiques, copeaux de noix de coco, sorbet mangue	
Exotic biscuit	
Mango mousse, exotic fruits, coconut shavings, mango sorbet	
Salade de fruits de saison	16
Sirop aux fruits de la passion	
Seasonal fruits salad	
Passion fruits syrup	
Café et gourmandises	15
Coffee and delicacies	

APÉRITIFS - APERITIFS 6 cl 12,00 €

Ricard / Pastis (4 cl)

Martini rosso / bianco

Porto rouge / blanc

Campari

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

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	
Vin chaud maison	13,00 €
Homemade mulled wine	
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 noir / Black tea	8.00 €
Breakfast, Darjeeling, Grand Yunnan GFOP, Smokey Lapsang	
Thé vert / Green tea	8.00 €
Sencha, Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Jasmin	
Infusion	8.00 €
Rooibos agrumes, Vanille, Verveine, Camomille	
Herbal tea	
Citrus Rooibos, Vanilla, Verbena, Chamomile	
Thé de Noël / Christmas tea	8.00 €

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