

## 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 Utah Beach n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

**Oysters selection:**

3 Fines de Claire n°2 / 3 Utah Beach n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

**Café de la Paix**

89 € par personne

**Assortiment d'huîtres :**

3 Fines de Claire n°2 / 3 Utah beach n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon 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 Utah beach n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon 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 Utah Beach n° 3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon 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 Utah Beach n° 3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon 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 our 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 Utah Beach, Normandie n°3	27 €
Belon, n°2 - Cadoret	29 €
Spéciales Gillardeau, n°3	29 €
Spéciales Gillardeau, n°2	32 €

##### Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250 g) / Whelks	14 €
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.

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

## TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE

---

Longtemps ignorée et interdite, la truffe retrouve ses titres de noblesse sous François I<sup>er</sup>, puis devient un produit de luxe sous Louis XIV. Au XVII<sup>e</sup> siècle, on la cuisine en soupe de truffes et de céleri, arrosée de tasses de chocolat ambré. Elle a également marqué les esprits grâce au célèbre Chef Paul Bocuse et sa fameuse soupe à la truffe noire VGE, servie au Président en 1975. Depuis, elle est devenue un classique de la gastronomie française.

Long ignored and banned, the truffle was back in the spotlight under François I and became a luxury product with Louis XIV. In the 17<sup>th</sup> century, it was cooked in soup (truffles and celeriac, sprinkled with cups of amber chocolate). The Chef Paul Bocuse served his famous VGE black truffle soup to the President in 1975. Since then, it is a classic of french gastronomy

### **Crème de châtaignes liée au foie gras**

Ravioles à la truffe noire, ciboulette

### **Chestnut cream with foie gras**

Ravioli with black truffle, chive

31 €

### **Endives au jambon et à la truffe noire**

Béchamel au comté

### **Endives with ham and black truffle**

Béchamel sauce with comté cheese

39 €

### **Agrémentez vos plats de truffe noire fraîche (5 g)**

Add fresh black truffle to your dishes (5 g)

27 €

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 défilé 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'Émile Zola. Pour célébrer ce 160<sup>e</sup> 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 Émile Zola. To celebrate its 160<sup>th</sup> 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

16 €

## 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 ou Plat - Dessert 52  
Starter - Main Course or Main Course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert 59  
Starter - Main Course - Dessert

### ENTRÉES / STARTERS

Suggestion du jour  
Daily suggestion

ou/or

Pâté en croûte de la Maison Gilles Vérot  
Filet de canard sauvage, cochon du Perche, foie de volaille, pistaches

Meat pie from "Maison Gilles Vérot"  
Wild duck fillet, pork, poultry liver, pistachios

### PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour  
Daily suggestion

ou/or

Endives au jambon et à la truffe noire  
Béchamel au comté

Endives with ham and black truffle  
Béchamel sauce with comté cheese

### DESSERT À LA CARTE

## ENTRÉES / STARTERS

---

<b>Gratinée à l'oignon, recette de 1862</b>	24
Croûtons et comté	
<b>French onion soup, created in 1862</b>	
Croutons and comté cheese	
<b>Cœur de saumon fumé norvégien</b>	35
Crème double, citron et blinis	
<b>Norwegian smoked salmon</b>	
Dill cream cheese, lemon and blinis	
<b>Foie gras de canard confit Café de la Paix</b>	38
Chutney de figues et raisins, brioche toastée	
<b>Café de la Paix confit of duck foie gras</b>	
Figs and raisins jam, toasted brioche	
<b>Carpaccio de noix de Saint-Jacques des côtes Normandes «mi-cuit, mi-cru»</b>	35
Achards de crustacés, huile de noisette, citron caviar et croûtons dorés	
<b>Scallops carpaccio from the Normandy coasts “half-cooked, half-raw”</b>	
Shellfish, hazelnut oil, caviar lemon and croutons	
<b>Douze escargots de Bourgogne en coquille « Maison de l'Escargot »</b>	33
Beurre persillé	
<b>Twelve Burgundy snails served in their shell</b>	
Parsley butter	
<b>Pâté en croûte de la Maison Gilles Vérot</b>	35
Filet de canard sauvage, cochon du Perche, foie de volaille, pistaches	
<b>Meat pie from “Maison Gilles Vérot”</b>	
Wild duck fillet, pork, poultry liver, pistachios	
<b>Caviar Baeri (origine Aquitaine, France) - 30 g</b>	160
Garniture de tradition, blinis	
<b>Baeri caviar (origin France, Aquitaine) - 30 g</b>	
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

---

<b>Linguine bio à la semoule de blé dur antique</b>	45
Crevettes «Obsiblu», tartare d'algues et citron confit	
<b>Organic linguine with wheat semolina</b>	
«Obsiblu» shrimps, seaweed tartar and preserved lemon	
<b>Noix de Saint-Jacques des côtes normandes pochées</b>	36
Fondue de poireaux, beurre blanc à la truffe noire	
<b>Poached scallops from the Normandy coasts</b>	
Leeks fondue, black truffle white butter	
<b>Dos de saumon norvégien mi-fumé</b>	38
Céleri rave confit, purée de potiron au gingembre, kumquat et pommes vertes	
<b>Semi-smoked norwegian salmon</b>	
Celeriac confit, pumpkin purée with ginger, kumquat and green apples	
<b>Sole de nos côtes, grillée ou meunière</b>	75
Mousseline de pommes de terre	
<b>French sole, grilled or meuniere</b>	
Potatoes mousseline	



## PLATS / MAIN COURSES

### Terre / Land

---

**Tartare de bœuf** 36

Salade frisée aux arômes de truffe, pommes de terre gaufrettes

**Beef tartar**

Truffle-flavoured curled endive, crispy waffle potatoes

**Paleron de veau façon blanquette, truffe noire** 41

Oignons, carottes et riz blanc de Camargue

**Veal blanquette-style with black truffle**

Onions, carrots and white rice from Camargue

**Filet de bœuf cuit au poêlon** 46

Polenta aux champignons, moutarde à l'estragon, sauce Béarnaise

**Pan-fried beef fillet**

Mushroom polenta, tarragon mustard, Béarnaise sauce

**Suprême de poulet rôti fermier** 38

Légumes d'hiver, sauce Albufera au foie gras

**Farmhouse chicken breast**

Seasonal vegetables, sauce with foie gras

### La ferme / The farm

---

**Fromage de La Ferme d'Alexandre** 15

Comté affiné AOP, pâte de coing

Brillat-savarin, miel de châtaignier

Brie de Meaux, fruits secs

**Cheese from La Ferme d'Alexandre**

Matured AOP comté, quince paste

Brillat-savarin, chestnut honey

Brie de Meaux, dried fruits

## DESSERTS

---

<b>Mille-feuille caramélisé</b>	16
Crème pâtissière à la graine de vanille	
<b>Caramelized mille-feuille</b>	
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.	
<b>Opéra</b>	16
Chocolat, café, biscuit génoise	
Chocolate, coffee, sponge cake	
<b>Tarte fine aux pommes caramélisées</b>	16
Strudel à la cannelle, glace vanille	
<b>Caramelized apple tart</b>	
Strudel pastry with cinnamon, vanilla ice cream	
<b>Coupe café Liégeois ou chocolat Liégeois</b>	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	
<b>Crème brûlée</b>	16
Cassonade, glace à la fleur de lait	
Brown sugar, fior di latte ice cream	
<b>Galet exotique</b>	16
Mousse mangue et minestrone de fruits exotiques, copeaux de noix de coco, sorbet mangue	
<b>Exotic biscuit</b>	
Mango mousse, exotic fruits, coconut shavings, mango sorbet	
<b>Salade de fruits de saison</b>	16
Sirop aux fruits de la passion	
<b>Seasonal fruits salad</b>	
Passion fruits syrup	
<b>Café et gourmandises</b>	15
Coffee and delicacies	