





ENTRÉES / STARTERS

Cratinée à l'oignon, recette de 1862 25

Croûtons et comté

French onion soup, created in 1862

Croutons and comté cheese

Foie gras de canard confit 38

Chutney de cerises au vinaigre balsamique, pain de campagne grillé

Confit of duck foie gras

Cherry chutney with balsamic vinegar, toasted country bread

Œufs mimosa classiques ou thon 18 / 24

Mesclun printanier

Classical mimosa or tuna eggs

Mesclun salad

Huîtres «Gillardeau» 29

6 pièces de creuse N°3

“Gillardeau” N°3 oysters

6 pieces

Émietté de crabe et avocat 34

Épices tandoori, pommes vertes

Crumbled crab and avocado

Tandoori spices, green apples

Asperges vertes et burrata 23

Œufs de saumon, vinaigre balsamique

Green asparagus and burrata

Salmon roe, balsamic vinegar

Du lundi au dimanche de 12h00 à 23h00
From Monday to Sunday from 12 pm to 11 pm



PLATS / MAIN COURSES

Salade César nature ou poulet français, pané et croustillant 23 / 25

Salade romaine, chips de parmesan, œuf poché, anchois, croûtons melba, sauce César, avec ou sans bacon

Caesar salad with or without chicken

Romaine lettuce, parmesan chips, poached egg, anchovies; croutons, Caesar sauce, with or without bacon

Quiche lorraine traditionnelle 28

Salade de saison

Traditional quiche lorraine

Seasonal salad

Club Sandwich poulet 23

Tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon, pommes frites

Chicken Club Sandwich

Tomatoes, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon, french fries

Croque-Monsieur / Madame 23 / 24

Jambon de Paris, crème de comté, pommes frites

Croque-Monsieur / Madame

Paris ham, comté cheese, french fries

Burger ou Cheeseburger 32

Viande de bœuf, condiments tomates/cornichons, salade, vieux gouda, sauce barbecue, pommes frites

Beef patty, tomatoes/pickles condiments, salad, matured gouda cheese, barbecue sauce, french fries

Fish and Chips 27

Sauce tartare, pommes frites

Tartar sauce, french fries

Tartare de bœuf 36

Classique ou plancha, pommes frites

Beef tartar

Classic or plancha, french fries

Supplément mélange salade 9

Mixed salad supplement



FROMAGES / CHEESES

16

Fromages de La Ferme d'Alexandre

Comté affiné AOP, pâte de coing - Saint-Nectaire fermier, miel de châtaignier
Chèvre frais La Bouygnette, romarin et piment d'Espelette

Cheeses from La Ferme d'Alexandre

Matured AOP comté, quince paste - Farmhouse Saint-Nectaire, chestnut honey
La Bouygnette goat cheese, rosemary and Espelette pepper

DESSERTS

16

Millefeuille caramélisé

Crème pâtissière à la graine de vanille de Madagascar,
sauce caramel au beurre salé

Caramelized millefeuille

Madagascar vanilla cream, salted butter caramel sauce

Opéra

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

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

Tarte aux fraises

Tarte à l'amande, crème mousseline, confit de fraises,
sorbet fraise, meringue au citron vert

Strawberry pie

Almond tart, mousseline cream, strawberry confit,
strawberry sorbet, lime meringue

Crème brûlée

Vanille de Madagascar
Madagascar vanilla

Religieuse

Ganache et crémeux au chocolat noir 70 % « Grand cru bio San Martin »
Ganache and dark chocolate cream 70 % « Grand cru bio San Martin »

Éclair aux fruits des bois

Crémeux aux fruits des bois et confit de fraises des bois

Eclair with wild berries

Wild berries cream and candied wild strawberries

Salade de fruits rouges

Sirop à la menthe et sorbet yuzu

Red fruits salad

Mint syrup and yuzu sorbet

Café et gourmandises

Coffee and delicacies



LES COUPES GLACÉES / ICE CREAMS

16

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café et vanille, crémeux et espresso au café du Brésil,
crème fouettée vanille, tuile au café
Coffee and vanilla ice cream, cream and espresso coffee from Brazil,
vanilla whipped cream, coffee wafer cookie

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat Caraïbes 66 % et vanille, sauce chocolat, crème fouettée vanille,
copeaux de chocolat
Caribbean 66 % cocoa chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, vanilla
whipped cream, chocolate shavings

FRAISE MELBA

Sorbet fraise et glace vanille, jus de fraise intense, confit de fraise,
fraises fraîches, crème fouettée vanille
Strawberry sorbet and vanilla ice cream, intense strawberry juice,
strawberry confit, fresh strawberries, vanilla whipped cream

MILLE-FEUILLE GLACÉ

Glace nougat et sorbet à la framboise,
coulis de framboises, arlette caramélisée et praliné pistache
Nougat ice cream and raspberry sorbet, raspberry coulis,
caramelized arlette puff pastry and pistachio praline

VERGER GLACÉ

Sorbet pêche, abricot et griotte, quartier de pêche et abricot frais,
coulis de griotte, crème fouettée vanille, tuile aux amandes
Peach, apricot and morello cherry sorbet, peach and fresh apricot,
morello cherry coulis, vanilla whipped cream, almond wafer cookie

TAPAS

MER / SEA

Rillettes de thon fumé	15
Smoked tuna rillettes	
Cœur de saumon fumé	18
Citron et crème à l'aneth	
Smoked salmon heart	
Lemon and dill cream	
Cambas panées	19
Mayonnaise au wasabi	
Breaded king prawns	
Wasabi mayonnaise	

TERRE / LAND

Jambon de bœuf	18
Cécina de Castille	
Dried beef	
Cecina from Castille	
Comté affiné	14
Gelée de coing	
Refined Comté	
Quince jelly	
Croquette de jambon ibérique	18
Iberian ham croquette	

VÉGÉTAL / VEGGIE

Crème de pois chiches	15
Citron et cumin	
Chickpeas cream	
Lemon and cumin	
Marmelade de tomates et basilic	15
Tomatoes and basil marmalade	
Tapenade d'olives noires	13
Black olives tapenade	

Ricard / Pastis (4 cl)

Martini rosso / bianco

Porto rouge / blanc

Campari

CHAMPAGNE	15 cl	75 cl
-----------	-------	-------

Deutz Brut Classic	22	105
--------------------	----	-----

Pierre Mignon Brut Prestige	22	105
-----------------------------	----	-----

Moët & Chandon Brut Impérial rosé	25	115
-----------------------------------	----	-----

VINS / WINES	15 cl	75 cl
--------------	-------	-------

BLANCS

Bordeaux blanc, Blanc sec de Suduiraut, 2019	13	60
Sauvignon, Petit Bourgeois, 2021	13	60
Pouilly-Fumé, Saint-Andelain AOP, Domaine des Berthiers, 2021	15	75

ROUGES

Sancerre Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2018	13	60
Mercurey Le Bois de Lalier, Domaine Philippe Le Hardi, 2020	13	60
Château Busquet, Lussac Saint-Émilion, 2016	15	75

ROSÉS

BY . OTT, Côtes-de-Provence 2021	13	60
Château Minuty Prestige Côtes-de-Provence 2022	13	60

MOELLEUX

Coteaux du Layon Passerillé, Philippe & Catherine Delesveaux, 2019	14	65
---	----	----

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS	25 cl	50 cl
---------------------------------	-------	-------

Carlsberg	9	14
Demory IPA	9	14
Grimbergen	9	14
Kronenbourg 1664	9	14

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

Aubrac ambrée	11
Brooklyn East IPA	11

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS	33 cl
-----------------------------------	-------

Corona	10
Leffe	10
Carlsberg	10
Pelforth Brune	10
1664 sans alcool	9

BOISSONS FRAÎCHES / FRESH BEVERAGES

Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33 cl)	8
Orangina (25 cl) / Sprite (25 cl)	8
Limonade / Schweppes Tonic (25 cl)	8
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer	8
Fuze Tea pêche (25 cl)	8
Red Bull (25 cl)	8

JUS DE FRUITS «ALAIN MILLIAT» 20 cl «ALAIN MILLIAT» FRUIT JUICE	10
---	----

**Abricot, poire, carotte,
pomme, tomate, fraise, ananas, mangue**
Apricot nectar, pear nectar, carrot juice,
apple juice, tomato juice, strawberry, pineapple, mango

Jus de fruits frais pressés (25 cl)	10
Orange, pamplemousse ou citron	
Freshly squeezed fruit juice	
Orange, grapefruit or lemon	

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Vittel (25 cl)	5
Perrier (33 cl)	6
Evian / Vittel (50 cl)	6
Badoit / San Pellegrino / Perrier fines bulles (50 cl)	6
Evian / Vittel (100 cl)	9
Badoit / San Pellegrino / Perrier fines bulles (100 cl)	9
Supplément sirop	2

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

CAFÉS / COFFEES

Espresso / décaféiné	6
Espresso / decaffeinated	
Double espresso / Double espresso	8
Café crème / White coffee	8
Café latte	8
Cappuccino	9
Chocolat chaud	9
Hot chocolate	
Supplément pot de lait, petit / grand	2 / 4
Extra milk pot, small / large	

SÉLECTION DE THÉS «DAMMANN FRÈRES»

«DAMMANN FRÈRES» TEA SELECTION

Thé noir / Black tea	8
Breakfast, Darjeeling, Grand Yunnan GFOP, Smokey Lapsang	
Thé vert / Green tea	8
Sencha, Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Jasmin	
Infusion	8
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
Dewar's, Famous Grouse	17
Chivas Regal 12 ans	19
Nikka from the Barrel	19
Johnnie Walker Black Label, Ardbeg 10 ans	19
Johnnie Walker Blue Label	40

PURE MALT

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

IRISH, CANADIAN WHISKEY, BOURBON

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

VODKA

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

GIN

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

RHUM

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

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

LIQUEUR

Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier	17
Limoncello, Drambuie	17
Get 27, Get 31	17
Bailey's	17
Grand Marnier Centenaire	40

EAU-DE-VIE

Williamine Morand	19
Vieille Prune de Souillac	17

MARC

Marc de Bourgogne	18
Marc de Champagne	18

CALVADOS 5 cl

Drouin XO	22
-----------	----

COGNAC

Rémy Martin VSOP	22
Hennessy XO	32
Hennessy Paradis	60

ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP Château de Laubade	22
--------------------------------------	----

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.