CAFÉ
de la
PAIX

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

LE BANC DE L'ÉCAILLER
The oyster bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER /
SEAFOOD PLATTERS

Capucines — 65 par personne

Assortiment d'huîtres :
3 Impératrices n°3 / 3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Oysters selection:
3 Impératrices n°3 / 3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Café de la Paix — 90 par personne

Assortiment d'huîtres :
3 Impératrices n°3 / 3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Coquillages et crustacés :
6 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots

Oysters selection:
3 Impératrices n°3 / 3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Shellfish and seafood:
6 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps, small grey shrimps, whelks

Opéra Royal — 110 par personne

Assortiment d'huîtres :
3 Impératrices n°3 / 3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Coquillages et crustacés :
1/2 tourteau, 1/2 homard, 6 palourdes, bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 6 crevettes roses

Oysters selection:
3 Impératrices n°3 / 3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Shellfish and seafood:
1/2 crab, 1/2 lobster, 6 clams, whelks, grey shrimps, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps

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 pm - 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)

Spéciales Impératrices, n°3	25
Belon, n°2, Maison Cadore	26
Spéciales Gillardeau, n°3	29
Perles Blanches, n°2	29
Fines de Claire n°3	32

Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250 g) Whelks	14
Oursins Sea urchins	15
Palourdes (6 pièces) Clams (6 pieces)	16
Crevettes grises Grey shrimps	17
Bouquet de crevettes roses (12 pièces) Bouquet of pink shrimps (12 pieces)	22
Tourteau (entier ou $\frac{1}{2}$) Crab (whole or half)	27 / 14
Langoustines froides (6 pièces) Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)	33
Homard canadien froid (entier ou $\frac{1}{2}$) Cold canadian lobster (whole or half)	50 / 25
Langouste rose (500g) Pink spiny lobster	120

De 12h à 15h (Hors week-ends et jours fériés)
From 12 pm - 3 pm (Not available on weekends and bank holidays)

MENU DU MARCHÉ / MARKET MENU

Entrée - Plat ou Plat - Dessert *58*
Starter - Main Course or Main Course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert *65*
Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

Crème de châtaignes au foie gras
Ravioles à la truffe noire

Cream of chestnut soup with foie gras
Black truffle raviolis

ou/or

Pâté en croûte de canard
Poire et châtaigne, confit de cornichons

Duck meat pie
Pear and chestnut, confit pickles

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

Coquillettes Setaro
Saumon fumé, jaune d'œuf, émulsion de parmesan

Setaro coquillettes
Smoked salmon, egg yolk, parmesan emulsion

ou/or

Joue de bœuf braisée
Carottes glacées au miel et au cumin

Braised beef brisket
Honey-glazed carrots with cumin

DESSERT À LA CARTE

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

PLATS D'HIVER / WINTER DISHES

Crème de châtaignes au foie gras — 28
Ravioles à la truffe noire
Chestnut soup with foie gras
Black truffle raviolis

Endives au jambon, truffe noire — 36
Béchamel au Comté
Endive and ham with black truffle
White sauce with Comté

Bœuf Châteaubriand Rossini (pour 2 personnes) — 135
Foie gras poêlé, jus à la truffe noire, gratin de pommes de terre
Châteaubriand Rossini beef (for 2 people)
Pan-fried foie gras, black truffle jus, potato gratin

Truffe noire fraîche (5 g) — +25
Fresh black truffle

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, recette de 1862 — 25
Croûtons et Comté
French onion soup, created in 1862
Croutons and Comté cheese

Pâté en croûte de canard — 35
Poire et châtaigne, confit de cornichons
Duck meat pie
Pear and chestnut, confit pickle

Cœur de saumon fumé norvégien — 35
Crème à l'aneth, citron vert et blinis
Norwegian smoked salmon
Dill cream, lime and blinis

Douze escargots de Bourgogne en coquille — 37
Beurre persillé
Twelve Burgundy snails served in their shell
Parsley butter

Foie gras de canard confit — 39
Chutney de figues et raisins, pain de campagne grillé
La suggestion de notre sommelier pour accompagner votre foie gras — +16
Verre de Barsac moelleux - 7 cl
Confit of duck foie gras
Fig and grape chutney, toasted country bread
Our sommelier's suggestion to pair your foie gras
A glass of Barsac sweet wine - 7 cl

Noix de Saint-Jacques mi-cuites, mi-crues — 39
Poireaux fondants au miso, truffe noire et noisettes
Scallops, semi-cooked and raw
Leeks with miso, black truffle and hazelnuts

Caviar Baeri (origine Aquitaine, France) - 30 g — 150
Garniture de tradition, blinis
Baeri caviar (origin France, Aquitaine) - 30 g
Traditional garnish, blinis

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

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Coquillettes Setaro 35

Saumon fumé, jaune d'œuf, émulsion de parmesan

Setaro coquillettes

Smoked salmon, egg yolk, parmesan emulsion

Noix de Saint-Jacques rôties 42

Purée de céleri-rave à la noix, beurre blanc vanille

Roasted scallops

Celeriac mash with walnuts, vanilla white butter

Blanquette de lotte et moules 43

Carottes, champignons, gnocchis de pommes de terre

Monkfish and mussels stew

Carrots, mushrooms, potato gnocchi

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 76

Mousseline de pommes de terre

French sole, grilled or meuniere

Potato mousseline

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

PLATS / MAIN COURSES

Terre / Land

Tartare de bœuf 36
Cœur de sucrine et pommes de terre frites
Beef tartar
Baby romaine and french fries

Suprême de volaille rôti farci aux champignons 39
Navets, potirons, sauce poulette au foie gras
Roasted chicken breast stuffed with mushrooms
Turnips, pumpkin, poulette sauce with foie gras

Noix de veau poêlée 42
Polenta crémeuse au parmesan, brisures de châtaignes
Pan-seared veal
Creamy parmesan polenta, chestnut chips

Tournedos de bœuf cuit au poêlon 45
Gratin de pommes de terre, échalotes confites, sauce Béarnaise
Pan-seared beef tournedos fillet
Potato gratin, candied shallots, Béarnaise sauce

GARNITURES / SIDES 7

Carottes glacées / Glazed carrots
Purée de Potimarron / Pumpkin mash
Gnocchis de pommes de terre / Potato gnocchi
Cœur de sucrine, vinaigrette / Heart of lettuce, dressing
Gratin de pommes de terre / Potato gratin
Pommes frites / French fries
Riz blanc de Camargue / Camargue white rice

LA FERME / THE FARM 16

Fromage de Saison
Comté affiné AOP, pâte de coing - Chèvre Fleur du Maquis, miel de châtaignier - Brillat-savarin, fruits secs - Pain de campagne grillé
Seasonal Cheese
Aged AOP Comté, quince paste – Fleur du Maquis goat cheese, chestnut honey - Brillat-savarin cow cheese, dried fruits - Toasted country bread

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

DESSERTS

16

Mille-feuille caramélisé
Crème pâtissière à la vanille de Madagascar, sauce caramel au beurre salé

Caramelized millefeuille
Madagascar vanilla cream, salted butter caramel sauce

Mécénat Chirurgie Cardiaque est une association reconnue d'intérêt général 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 au cours du mois de décembre.

Mécénat Chirurgie cardiaque is an associations recognized as being in the public interest 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 in December.

Opéra
Glaçage et ganache chocolat, crème au beurre café, biscuit génoise au chocolat et au café
Chocolate ganache and icing, coffee buttercream, chocolate and coffee sponge cake

Mi-cuit au chocolat
Chocolat noir 70% grand cru bio du Pérou, coeur coulant, quenelle de glace vanille

Molten chocolate cake
Organic 70% grand cru dark chocolate from Peru, creamy heart, vanilla ice cream

Tarte aux pommes
Pommes caramélisées à la cannelle, glace au Calvados

Apple pie
Caramelized apples with cinnamon, Calvados ice cream

Crème brûlée
Vanille de Madagascar
Madagascar vanilla

Café Liégeois
Glace café et vanille, crémeux et expresso du Brésil, crème fouettée à la vanille, tuile au café
Coffee and vanilla ice cream, cream and Brazilian espresso coffee, vanilla whipped cream, coffee wafer cookie

Mont-blanc
Glace à la vanille et aux marrons, cassis, meringue
Vanilla and chestnut ice cream, blackcurrant, meringue

Baba impérial
Grand marnier, ganache au chocolat, suprêmes d'orange

Imperial rum baba
Grand marnier, chocolate ganache, orange supremes

Salade de fruits de saison
Fruits de saison, glace coco

Seasonal fruit salad
Seasonal fruit, coconut ice cream

Café et gourmandises
Coffee and delicacies

parislegrand.intercontinental.com
cafedelapaix.fr

instagram/@icparislegrand
instagram/@cafedelapaixparis

Liste des allergènes disponible sur demande.
List of allergens available upon request.

Provenance des viandes à votre disposition à l'entrée.
Provenance of the meats available at the entrance.

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.