

all-day



ENTRÉES & ASSIETTES À PARTAGER
STARTERS & SHARING

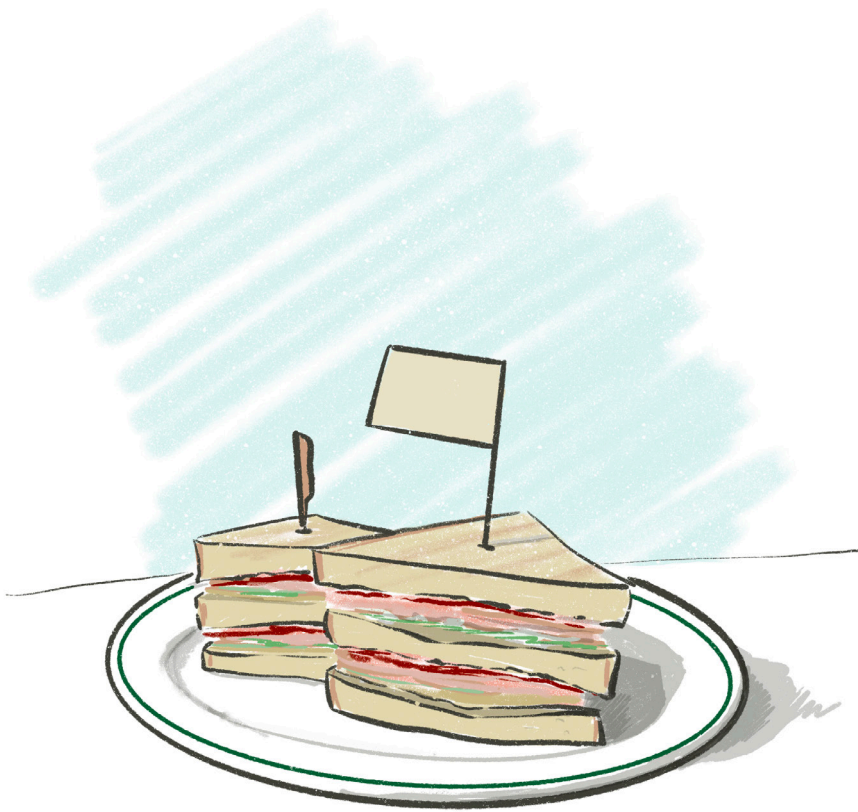
entrées

Salade César nature, volaille ou homard Chips de parmesan, œufs pochés, anchois, avec ou sans bacon, croûtons, sauce César Classic, poultry or lobster, parmesan chips, poached eggs, anchovies, with or without bacon, croutons, Caesar sauce	23 / 27 / 45
Gratinée à l'oignon, recette de 1862 Soupe à l'oignon, Comté, croûtons Onion soup, Comté cheese, croutons	25
Salade Eugénie Quinoa, potiron, grenade, tofu fumé, laitue, vinaigrette cranberry Quinoa, pumpkin, pomegranate, smoked tofu, lettuce, cranberry vinaigrette	28
Huîtres spéciales Gillardeau n°3 (6 pièces) Oysters special Gillardeau n°3 (6 pieces)	29
Assiette de la mer 3 spéciales Gillardeau n°3, 4 crevettes roses, 6 bulots Seafood platter: 3 special Gillardeau n°3, 4 pink shrimps, 6 whelks	32
Escargots de Bourgogne (12 pièces) 12 pièces, beurre persillé Burgundy snails in their shell, parsley butter (12 pieces)	37
Foie gras de canard confit Chutney figue-raisin, pain de campagne grillé Fig and grape chutney, toasted country bread	39

à partager

De 17h à 20h
From 5 pm to 8 pm

VÉGÉTAL	TERRE	MER
Crème d'artichauts Artichoke cream 13	Comté affiné, gelée de coing Aged Comté, quince jelly 14	Rillettes de thon fumé Smoked tuna spread 15
Tapenade Olives noires Black olive tapenade 13	Jambon de bœuf Dried beef 17	Saumon fumé, crème aneth Smoked salmon, dill cream 18
Crème de pois chiches Chickpeas dip 15	Croquettes jambon ibérique Iberian ham croquettes 19	Gambas panées, mayonnaise wasabi Breaded king prawn, wasabi mayonnaise 19



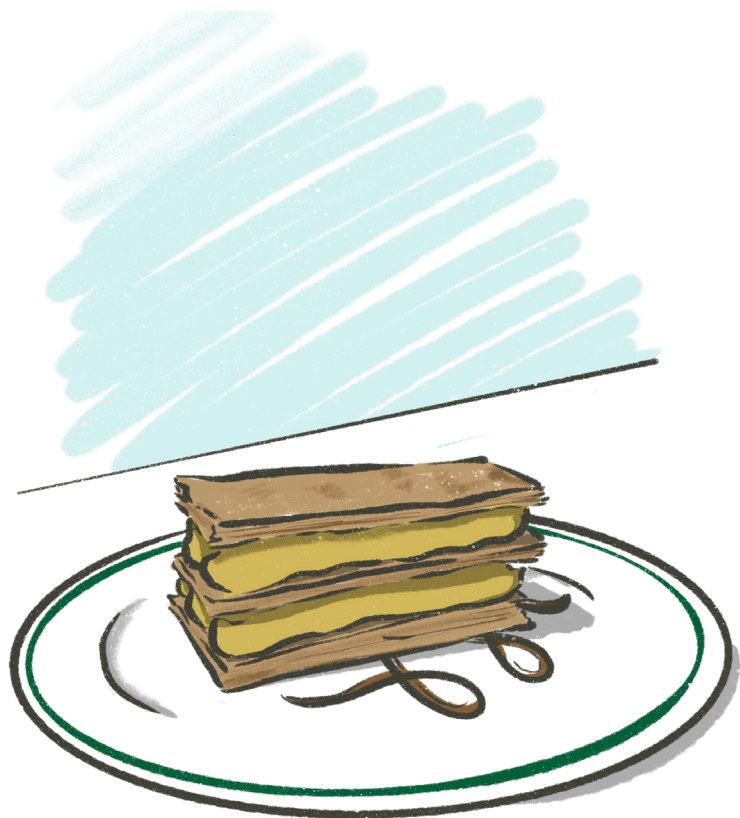
PLATS
MAIN COURSES

plats

Croque-Monsieur ou Croque-Madame Jambon de Paris, crème de Comté, pommes frites Paris ham, Comté cheese, french fries Avec truffe noire / With black truffle	24 / 26 48
Club Sandwich Poulet, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon, pommes frites Chicken, tomatoes, lettuce, egg, mayonnaise, with or without bacon, french fries	 25
Fish and Chips Sauce tartare, pommes frites Tartar sauce, french fries	 27
Quiche aux légumes Épinards, cheddar Spinach, cheddar	 28
Pizzette des sous-bois Champignons, noix, mascarpone-moutarde, Comté Pizzetta, mushrooms, walnuts, mascarpone-mustard, Comté cheese Supplément truffe noire / Black truffle supplement	 30 +25
Tartare de bœuf Classique ou plancha, pommes frites Beef tartar classic or plancha, french fries	 36
Burger ou Cheeseburger Viande de bœuf, oignons, cornichons, salade, vieux Gouda, sauce barbecue, pommes frites Beef patty, onions, pickles, salad, matured Gouda cheese, barbecue sauce, french fries	 37
Sandwich au homard et crevettes Pain brioché, sauce cocktail, avocat, roquette et pommes frites Lobster, shrimps, brioche bread, cocktail sauce, avocado, rocket and french fries	 48
Burger Rossini Viande de bœuf, compotée d'oignons à la truffe noire, foie gras poêlé, salade, pommes frites Beef patty, onion compote with black truffle, pan-seared foie gras, salad, french fries	 52

suppléments

Salade ou pommes frites
Salad or french fries



FROMAGES & DESSERTS
CHEESES & DESSERTS

fromages

Comté - Chèvre Fleur du Maquis - Brillat-savarin
Comté cheese - Fleur du Maquis goat cheese - Brillat-savarin cow cheese

16

desserts

À partir de 11h30

From 11:30 am

Millefeuille caramélisé

Vanille de Madagascar, caramel au beurre salé
Madagascar vanilla, salted butter caramel

Opéra

Ganache chocolat, crème au beurre café, biscuit café
Chocolate ganache, coffee buttercream, coffee biscuit

Café Liégeois

Glace café & vanille, espresso, chantilly vanille
Coffee & vanilla ice cream, coffee, vanilla whipped cream

Crème brûlée

Vanille de Madagascar
Madagascar vanilla

Mont-blanc

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

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

Baba impérial

Grand Marnier, ganache au chocolat, suprêmes d'orange
Baba with Grand Marnier, chocolate ganache, orange supremes

Choux exotiques

Crèmeux banane et fruit de la passion, crème de coco
Exotic puffs, banana, passion fruit and coconut cream

Salade de fruits

Fruits de saison, glace coco
Seasonal fruit, coconut ice cream

Café et gourmandises

Coffee and mini pastries

16

croissons

apéritifs

Ricard / Pastis • 4 cl	12
Porto rouge / blanc • 8 cl	12
Martini rosso / bianco • 8 cl	13
Campari • 8 cl	13
Kir vin blanc	16
Kir Royal	22
Spritz	18
Aperol	
Campari	
St-Germain	

Champagnes

	15 cl	75 cl
Deutz Brut Classic	22	105
Moët & Chandon Brut Impérial rosé	26	145
Billecart-Salmon rosé	31	170
Moët & Chandon Grand Vintage 2015		200



BLANCS

15 cl 75 cl

VDF Chardonnay
Les Peyrarols, Boyer de Bar, 2021

15 70

Pouilly Fumé
Domaine serge Dagueneau, 2022

16 80

ROUGES

VDF pinot noir
Les rives de l'Estang, Boyer de Bar, 2021

15 70

Château Busquet
Lussac Saint-Émilion, 2016

15 75

ROSÉS

Whispering Angel
Côtes-de-Provence 2022

13 70

MOELLEUX

Vouvray Moelleux
Domaine François Pinon, 2018

18 90

boissons fraîches

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS 25 cl 50 cl

Carlsberg	9	14
-----------	---	----

Demory IPA	9	14
------------	---	----

Grimbergen	9	14
------------	---	----

1664 Kronenbourg	9	14
------------------	---	----

BIÈRES ARTISANALES / CRAFT BEERS

Aubrac ambrée • 33 cl	12
-----------------------	----

Brooklyn East IPA • 33 cl	12
---------------------------	----

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

Heineken 0.0 sans alcool • 33 cl	11
----------------------------------	----

Corona • 33 cl	12
----------------	----

Leffe • 33 cl	12
---------------	----

Carlsberg • 33 cl	12
-------------------	----

Pelforth Brune • 33 cl	12
------------------------	----

Guinness • 33 cl	12
------------------	----

boissons fraîches

Vittel • 25 cl	5
Perrier • 25 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
Coca-Cola / Coca-Cola Zero • 33 cl	9
Orangina / Sprite • 25 cl	9
Limonade / Schweppes Tonic • 25 cl	9
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer • 20 cl	9
Fuze Tea pêche • 25 cl	9
Red Bull • 25 cl	10
Jus de fruit « Alain Milliat » / “Alain Milliat” fruit juice • 20 cl	11
Nectar d’abricot, de poire, de fraise, de mangue	
Jus de carotte, de pomme, de tomate, d’ananas	
Apricot, pear, strawberry, mango nectar	
Carrot, apple, tomato, pineapple juice	
Jus de fruit frais / Freshly fruit juice • 25 cl	10
Orange, pamplemousse ou citron	
Orange, grapefruit or lemon	

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné / Espresso, Decaffeinated	7
Café allongé / American coffee	7
Double expresso / Double espresso	10
Café crème / White coffee	10
Café latte	10
Cappuccino	10
Chocolat chaud / Hot chocolate	10
Supplément pot de lait, petit / grand Extra milk pot, small / large	2 / 4
Sélection de thés « Dammann Frères » “Dammann Frères” Tea selection	9
Thé noir / Black tea Breakfast, Darjeeling, Smokey Lapsang	
Thé vert / Green tea Sencha, Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Jasmin	
Infusion / Herbal tea Rooibos agrumes, Vanille, Verveine, Camomille Citrus Rooibos, Vanilla, Verbena, Chamomile	

digestifs

SCOTCH	5 cl
Johnnie Walker Red Label	17
Chivas Regal 12 ans	19
Johnnie Walker Black Label	19
Johnnie Walker Blue Label	35
Chivas Royal Salute	35
PURE MALT	
Laphroaig, Glenmorangie, Glenfiddich	19
Glenlivet, Talisker, Lagavulin 16 ans	21
Oban	23
Knockando 18 ans slow matured	25
Octomore 9.1	35
IRISH, WHISKEY, BOURBON JAPANESE	
Bushmills	18
Maker's Mark, Woodford Réserve, Jack Daniel's	20
Nikka from the Barrel	23
Suntory Hibiki	35
VODKA, CACHACA, TEQUILA	
Absolut	18
Grey Goose	20
Belvedere	23
Beluga Silver	24
Cachaça Leblon	20
Tequila Silver Patron	22
GIN	
Tanqueray, Bombay Sapphire	19
Hendrick's, Botanist Islay Dry	22
Bombay Sapphire Premier Cru	25

digestifs

RHUM	5 cl
Havana Club 3 ans	18
Bacardi	19
Trois Rivières blanc ou vieux	20
Havana Club 7 ans	21
Diplomatico Reserva Exclusiva	22
Ron Zacapa 23	24
LIQUEUR	
Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier	18
Limoncello, Chartreuse jaune ou verte	18
Drambuie, Get 27, Get 31	18
Bailey's, Marie Brizard	18
Grand Marnier Centenaire	22
EAU-DE-VIE	
Vieille Prune de Souillac	17
Mirabelle, Framboise	18
Williamine Morand	19
CALVADOS	
Drouin XO	22
COGNAC	
Rémy Martin VSOP	22
Hennessy XO	35
Hennessy Paradis	175
ARMAGNAC	
Bas Armagnac VSOP Château de Laubade	21

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.