

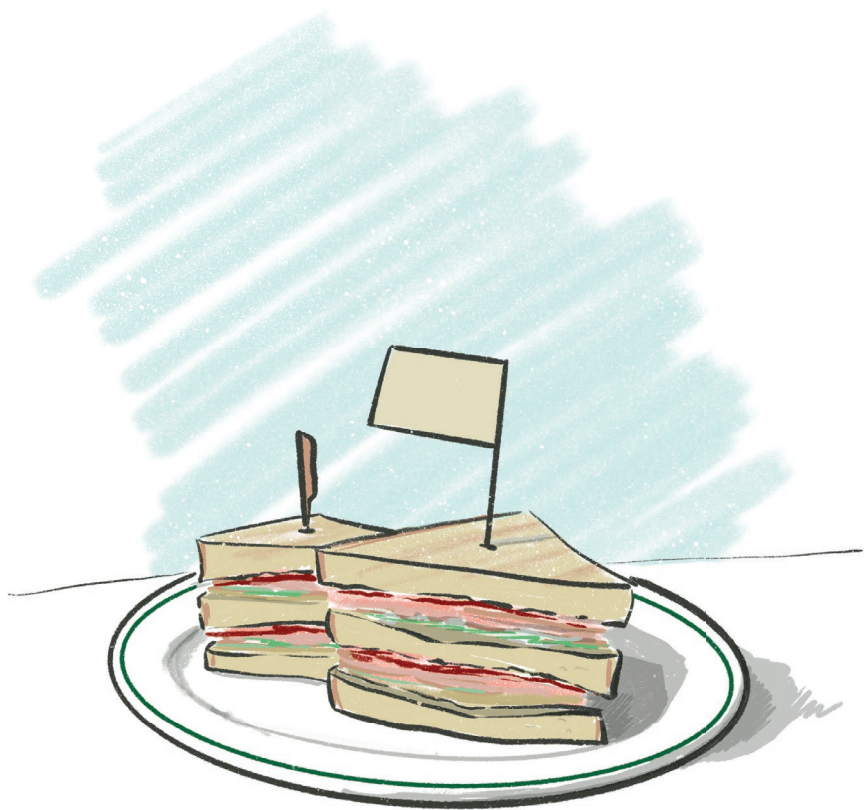
*all-day*



ENTRÉES  
STARTERS

## entrées

<p>Gratinée à l'oignon, recette de 1862 Comté, croûtons French onion soup, created in 1862 Comté cheese, croutons</p>	25
<p>Velouté de petits pois rafraîchis ✓ Faisselle de chèvre frais à l'huile d'olive, olives noires, croustillant de pois wasabi Chilled peas velouté Fresh goat cottage cheese with olive oil, black olives, wasabi peas crisp</p>	26
<p>Salade César nature, poulet ou homard Chips de parmesan, œufs pochés, anchois, avec ou sans bacon, croûtons, sauce César Classic, chicken or lobster Caesar salad Parmesan crisp, poached eggs, anchovies, with or without bacon, croutons, Caesar sauce</p>	23 / 27 / 45
<p>Salade d'asperges vertes ✓ Burrata à l'huile d'olive, pignons de pin, olives noires « Taggiache », cerfeuil Green asparagus salad Burrata cheese with olive oil, pine nuts, black "Taggiache" olives, chervil</p>	28
<p>Salade «Café de la Paix» Cœur de sucrine, œufs de caille, crevettes roses, avocat, graines et mélasse de grenade Café de la Paix salad Lettuce heart, quail eggs, prawns, avocado, pomegranate seeds and molasses</p>	29
<p>Huîtres spéciales Gillardeau n°3 (6 pièces) Condiment Oysters special Gillardeau n°3 (6 pieces) Condiment</p>	30
<p>Foie gras de canard confit Chutney figue-raisin, pain de campagne grillé Fig and grape chutney, toasted country bread</p>	39



PLATS  
MAIN COURSES

## plats

### Avocado Toast

24

Toast avocat & œufs pochés, guacamole, feta,  
pickles d'oignons rouges, vinaigre balsamique, amandes torréfiées

Accompagné de mesclun de salade

Avocado Toast with poached egg, guacamole, feta cheese,  
red onions pickles, balsamic vinegar, roasted almonds

Served with mixed salad

### Quiche aux légumes

26

Épinards, cheddar

Spinach, cheddar

### 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

### Douze escargots de Bourgogne en coquilles

37

Beurre persillé

Twelve Burgundy snails in shells

Parsley butter

## suppléments

Salade ou pommes frites

Salad or french fries

# sandwiches

Baguette «Pan-Ham»	22
Jambon de Paris, beurre de cornichons et moutarde Paris ham, pickles butter and mustard	
Baguette «Margherita»	23
Burrata à l'huile d'olive, tomates confites, basilic frais Burrata cheese with olive oil, sun-dried tomatoes, fresh basil	
Baguette «Nordique»	25
Saumon fumé norvégien, crème aneth et citron Norwegian smoked salmon, dill and lemon cream	
Croque-Monsieur ou Croque-Madame	24 / 26
Jambon de Paris, crème de Comté Paris ham, Comté cheese cream	
Club «Café de la Paix»	26
Poulet, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon Café de la Paix Club Chicken, tomatoes, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon	
Burger ou Cheeseburger	37
Viande de bœuf, compotée d'oignons, tomates, pickles, salade, vieux gouda et sauce barbecue Beef, onions compote, tomatoes, pickles, salad, aged gouda cheese and barbecue sauce	
Moelleux au homard	48
Sauce cocktail, avocat, roquette Lobster roll Cocktail sauce, avocado, arugula	

Tous nos sandwichs sont accompagnés de pommes frites ou salade.  
All our sandwiches are served with french fries or salad.



FROMAGES & DESSERTS  
CHEESES & DESSERTS

# fromages

Comté - Chèvre persillé - Tomme de Savoie IGP - Pain de campagne grillé  
Comté cheese - Marbled goat cheese - IGP Savoy tomme - Toasted country bread

16

# desserts

À partir de 11h30

From 11:30 am

## Millefeuille caramélisé

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

## Opéra

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

## Choux-Choux

Framboise, pistache, ganache montée pistache et praliné  
Raspberry, pistachio, pistachio and praline ganache

## Crème brûlée

Vanille de Madagascar BIO  
Organic Madagascar vanilla

## Tarte aux fraises

Pâte sucrée, crème d'amande, insert fraises fraîches et confites,  
sorbet citron/basilic

## Strawberry tart

Sweet pastry, almond cream, fresh and confit strawberries insert,  
lemon/basil sorbet

## Salade de fruits rouges et de saison

Sirop à la menthe fraîche et sorbet yuzu

Red berries and seasonal fruit salad  
Fresh mint syrup and yuzu sorbet

16



# Coupes glacées

## Café Liégeois

Glace café et vanille, crémeux café et espresso du Brésil,  
crème fouettée vanille, tuile au café

Coffee and vanilla ice cream, coffee cream and brazilian espresso,  
vanilla whipped cream, coffee wafer cookie

## Chocolat Liégeois

Glace chocolat « Caraïbes 66% » et vanille, sauce chocolat,  
crème fouettée vanille, copeaux de chocolat

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

## Millefeuille glacé

Glace vanille et caramel au beurre salé,  
sauce caramel, arlette caramélisée

Vanilla and salted butter caramel ice cream,  
caramel sauce, caramelized arlette

croissons

## à partager

De 17h à 20h / From 5 pm to 8 pm

### VÉGÉTAL

Crème  
d'artichauts  
Artichokes cream  
13

Tapenade  
d'olives noires  
Black olives tapenade  
13

Crème de  
pois chiches  
Chickpeas  
dip  
15

### TERRE

Comté affiné,  
gelée de coing  
Aged Comté, quince jelly  
14

Jambon  
de bœuf  
Dried beef  
17

Croquettes  
jambon ibérique  
Iberian ham  
croquettes  
19

### MER

Rillettes de  
thon fumé  
Smoked tuna spread  
15

Saumon fumé,  
crème aneth  
Smoked salmon, dill cream  
18

Gambas panées,  
mayonnaise wasabi  
Breaded king prawns,  
wasabi mayonnaise  
19

## 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	24	110
Moët & Chandon Brut Impérial rosé	29	140
Billecart-Salmon rosé	35	170
Moët & Chandon Grand Vintage 2015		210



## BLANCS

15 cl      75 cl

VDF Chardonnay  
Les Peyrarols, Boyer de Bar, 2021

15      70

Pouilly-Fumé  
Domaine Serge Dagueneau, 2022

17      80

## ROUGES

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

15      70

Château Busquet  
Lussac Saint-Émilion, 2016

16      75

## ROSÉS

Whispering Angel  
Côtes-de-Provence, 2022

15      70

Château Minuty Prestige  
Côtes-de-Provence

14      65

## 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 Defender 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 • 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
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
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 / Fresh fruit juice • 25 cl	10
Orange, pamplemousse ou citron Orange, grapefruit or lemon	

# Boissons chaudes

Espresso, Décaféiné / Espresso, Decaffeinated 7

Café allongé / American coffee 7

Double espresso / Double espresso II

Café crème / White coffee II

Café latte II

Cappuccino II

Chocolat chaud / Hot chocolate II

Supplément pot de lait, petit / grand 2 / 4  
Extra milk pot, small / large

Sélection de thés « Dammann Frères » IO  
“Dammann Frères” Tea selection

**Thé noir / Black tea**  
English Breakfast, Darjeeling, Smokey Lapsang,  
Earl Grey, Quatre Fruits Rouges, Ceylan

**Thé vert / Green tea**  
Sencha Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Jasmin,  
Café de la Paix (gingembre-citron)

**Infusion / Herbal tea**  
Rooibos agrumes, Rooibos Vanille, Verveine,  
Camomille, Tilleul  
Citrus Rooibos, Vanilla Rooibos, Verbena,  
Chamomile, Linden

# *digestifs*

SCOTCH	5 cl
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, CACHAÇA, TEQUILA	
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*

	5 cl
RHUM	
Havana Club 3 ans	18
Bacardi 4 ans	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](http://www.cafedelapaix.fr)  
[www.instagram.com/cafedelapaixparis](https://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.