



LE BANC DE L'ÉCAILLER The Oyster Bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines

65 par personne

Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°3 / 4 Gillardeau n°3 / 4 Belon n°2

Oysters selection:

4 Fines de Claire n°3 / 4 Gillardeau n°3 / 4 Belon n°2

Café de la Paix

95 par personne

Assortiment d'huîtres :

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 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

115 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°2 / 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 Fines de Claire n°2 / 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 are 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)

Fines de Claire n°3	27
Fines de Claire n°2	28
Belon n°2, Maison Cadoret	30
Spéciales Gillardeau n°3	30
Spéciales Gillardeau n°2	33

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) 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

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

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

ou/or

Pâté en croûte de volaille et champignons
Gelée corsée, confit de cornichons

Poultry and mushrooms meat pie
Poultry jelly, pickles confit

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

Coquillettes artisanales 
Asperges vertes et condiment morilles, neige de Comté

Coquillettes pasta
Green asparagus and morels condiment, Comté cheese snow

ou/or

Suprême de volaille juste rôtie
Tombée d'épinards, sauce poulette liée au foie gras

Just roasted poultry supreme
Sautéed spinach, poultry sauce with foie gras

DESSERT À LA CARTE

 Végétarien / Vegetarian

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

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, recette de 1862	25
Comté, croûtons	
French onion soup, created in 1862	
Comté cheese, croutons	
Velouté de petits pois rafraîchis ♻️	26
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	
Asperges blanches cuites à la vapeur ♻️	28
Sauce gribiche, cerfeuil, ciboulette	
Steamed white asparagus	
Gribiche sauce, chervil, chives	
Saumon fumé norvégien	35
Crème à l'aneth, citron et blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill cream, lemon and blinis	
Pâté en croûte de volaille et champignons	35
Gelée corsée, confit de cornichons	
Poultry and mushrooms meat pie	
Poultry jelly, pickles confit	
Douze escargots de Bourgogne en coquilles	37
Beurre persillé	
Twelve Burgundy snails served in their shells	
Parsley butter	
Foie gras de canard confit	39
Condiment au vin rouge, pomme verte, pain de campagne grillé	
Confit of duck foie gras	
Red wine condiment, green apple, toasted country bread	
Caviar Baeri (origine Aquitaine, France) - 30 g	150
Carniture de tradition, blinis	
Baeri caviar (origin France, Aquitaine) - 30 g	
Traditional garnish, blinis	

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Dos de cabillaud cuit au plat 38

Tombée d'épinards, artichauts poivrade, sauce crustacés acidulée, mélisse

Cod fillet

Sautéed spinachs, artichokes, tangy crustacean sauce, lemon balm

Filet de truite poêlée 40

Asperges vertes cuites et crues, sauce morilles

Pan-seared trout fillet

Cooked and raw green asparagus, morels sauce

Coquillettes artisanales au homard 49

Sauce tomates et basilic pourpre, croustillant de parmesan

Lobster coquillettes pasta

Tomatoes and purple basil sauce, crispy parmesan

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	
Lettuce heart and french fries	
Effiloché d'épaule d'agneau	38
Haricots coco cuisinés à la tomate et au romarin	
Shredded lamb shoulder	
White coco beans cooked with tomato and rosemary	
Filet de canette de « Challans » à l'orange	41
Fenouil confit et segments d'oranges, sauce « Bigarade »	
Fillet of "Challans" duck with orange sauce	
Confit fennel and orange segments, Bigarade sauce	
Tournedos de bœuf cuit au poêlon	45
Gnocchis de pommes de terre et échalotes en mode confit, sauce Béarnaise	
Pan-seared beef tournedos fillet	
Potato gnocchis and candied shallots, Béarnaise sauce	
Entrecôte de bœuf maturée 600 g, pour 2 personnes	110
Pommes de terre frites, cœur de sucrine, sauce Béarnaise	
Matured beef ribeye 600 g, for 2 people	
French fries, lettuce heart, Béarnaise sauce	

Vegan

Caviar d'aubergines aux épices	34
Légumes confits à l'huile d'olive, citron confit	
Eggplants caviar with spices	
Olive oil-preserved vegetables, confit lemon	

GARNITURES / SIDES

Tombée d'épinards / Sautéed spinach
Fenouil confit / Confit fennel
Haricots coco à la tomate / Tomato white coco beans
Artichauts poivrade / Artichokes
Cœur de sucrine, vinaigrette / Lettuce heart, vinaigrette
Purée de pommes de terre / Mashed potatoes
Pommes de terre frites / French fries
Riz blanc / White rice

LA FERME / THE FARM

Fromage de saison
Comté affiné AOP, pâte de coing - Chèvre persillé, miel de châtaignier -
Tomme de Savoie IGP, fruits secs - Pain de campagne grillé
Seasonal cheese
Aged AOP Comté, quince paste - Marbled goat cheese, chestnut honey -
IGP Savoy tomme, dried fruits - Toasted country bread

DESSERTS

16

Mille-feuille caramélisé

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

Caramelized millefeuille

Madagascar organic vanilla cream, salted butter caramel sauce

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, cœur coulant, quenelle de glace vanille

Molten chocolate cake

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

Tarte aux fraises

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

Strawberry tart

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

Crème brûlée

Vanille de Madagascar BIO

Madagascar organic vanilla

Café Liégeois

Glace café et vanille, crémeux café et espresso du Brésil, crème fouettée à la 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

Mille-feuille glacé

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

Frozen mille-feuille

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

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

Café et gourmandises

Coffee and delicacies

19



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.