

carte



Nous vous souhaitons la bienvenue au Café de la Paix !

Situé au cœur de Paris, ce café mythique a vu défiler les plus grands artistes venus du monde entier et était un lieu de rendez-vous incontournable pour les amateurs d'art et de culture.

Cette carte de cocktails rend hommage à ces artistes qui ont marqué l'histoire du Café, à travers des boissons chères à leurs cœurs.

Belle dégustation !

Welcome to Café de la Paix!

Located in the heart of Paris, this legendary café has seen the greatest artists from all over the world come and remains a must-go for art and culture lovers.

This cocktail menu pays tribute to the artists who have left their mark on the Café's history, through drinks that were close to their hearts.

Enjoy!



Gin
Calvados
Pastis
Sirop d'orgeat / Orgeat syrup
Citron jaune / Lemon
Eau pétillante / Sparkling water

Henri Salvador
Chanteur

Il a été l'invité de la première émission radiophonique retransmise en direct
aux Etats-Unis, depuis le Café de la Paix, en 1948.

Au-delà de ses talents de chanteur, il était aussi humoriste :
ce cocktail est un clin d'oeil à son célèbre sketch « Le Gin ».

A celebrated comedian, singer, and a guest on the first live radio broadcast in
the United States from Café de la Paix in 1948.

This cocktail is a reference to his famous sketch "Le Gin".



Vodka jasmin / Jasmine vodka

Ginger beer

Gingembre / Ginger

Citron vert / Lime

Piotr Ilitch Tchaïkovsky

Compositeur

Un hommage au célèbre compositeur russe, Piotr Ilitch Tchaïkovsky, qui a souvent fréquenté le Café de la Paix lors de ses représentations à l'Opéra de Paris.

Ce cocktail met en valeur la passion et la créativité de Tchaïkovsky, ainsi que ses origines, berceau de la création de la Vodka.

A tribute to the famous composer Pyotr Ilyich Tchaikovsky, who often frequented Café de la Paix after his performances at the Paris Opera.

This cocktail with vodka highlights Tchaikovsky's passion and creativity as well as his Russian origins.



Absinthe
Vodka
Crème de menthe / Mint cream

Emile Zola
Ecrivain

« Il avait ses habitudes, et chaque jour, dès midi, il s'installait à une table du Café de la Paix, qu'il ne quittait plus jusqu'à la nuit » (Chapitre I)
Emile Zola, passionné d'absinthe et d'écriture, est mis à l'honneur à travers son roman dont l'héroïne, Nana, était une habituée du Café de la Paix.

“He had his habits, and every day, from midday onwards, he sat down at a table in the Café de la Paix, which he never left until nightfall” (Chapter 1)
World renowned writer and absinthe enthusiast, Emile Zola, crafted the novel Nana in which the heroine was a regular at Café de la Paix.



Prosecco
Sureau / Elderberry
Eau de vie de poire / Pear eau de vie
Eau pétillante / Sparkling water

Georges Eugène Hausmann
Homme politique

Ce cocktail est une interprétation Parisienne du célèbre Spritz. Georges Eugène Hausmann, a transformé Paris en une métropole moderne, la place de l'Opéra étant l'un des exemples les plus connus de son travail. De plus, il avait des racines autrichiennes, et l'on sait tous que le Spritz a été inventé par les Autrichiens... à Venise !

A Parisian take on the famous Spritz. Georges Eugène Hausmann transformed Paris into the modern metropolis you see today. The square in front of the Café, Place de l'Opéra being one of the best examples of his work. Hausmann's Austrian roots are a reminder of who originally created the Spritz... in Venice!



Mary Antoinette

Vodka
Mary Mix
Tomate / Tomato
Citron jaune / Lemon

Marie-Antoinette d'Autriche
Muse d'Eugénie

Marie-Antoinette fut l'idole de l'Impératrice Eugénie, qui lui vouait un véritable culte. C'est à travers cette fascination qu'Eugénie imagina le style Second Empire tant représentatif du Café de la Paix.
Quoi de mieux qu'un Bloody Mary pour lui rendre hommage ?

Marie-Antoinette was idolized by Empress Eugénie for her modern style. Through this fascination for the last queen of France, Eugénie based the Second Empire style off of her, a style very reminiscent of Café de la Paix. What a better way to honour this French queen than with a Bloody Mary?



Vodka jasmin / Jasmine vodka
Lillet blanc / Lillet white vermouth
Champagne Rosé
Sirop de sucre / Sugar syrup

Eugénie de Montijo
Impératrice

« C'est exactement comme chez moi ! »

Je me suis crue à Compiègne ou Fontainebleau ! »

L'Impératrice Eugénie est l'icône du Café de la Paix, qu'elle comparait à ses appartements lors de l'inauguration en 1862. L'Eugénie rend hommage à cette dame glamour et inscrite dans la modernité de son temps (et du nôtre).

"It's exactly like home! I thought I was in Compiègne or Fontainebleau!"
Empress Eugénie was an icon of Café de la Paix, which she compared to her home when the Café was inaugurated in 1862. This cocktail pays tribute to this glamorous lady who influenced the modern flair of her time (and ours).

Cocktails

Aperol spritz	18
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Apérol, Prosecco, sparkling water	
Dry Martini	25
Gin Bombay, Vermouth dry	
Negroni	25
Gin Bombay, Campari, Vermouth	
Old fashioned	25
Bourbon, Angostura bitters	
Bellini	25
Prosecco, purée de pêche blanche, crème de pêche	
Prosecco, white peach purée, peach cream	
Mojito	25
Rhum Bacardi 4 ans, menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse	
Bacardi 4 years rum, fresh mint, sugar, lime, sparkling water	
Cosmopolitan	
Vodka Grey Goose, jus de citron vert, Cointreau, jus de canneberge	
Grey Goose vodka, lime juice, Cointreau, cranberry juice	25
Moscow mule	
Vodka Stolichnaya, ginger beer, sirop de gingembre, jus de citron vert frais	
Stolichnaya vodka, ginger beer, ginger syrup, fresh lime juice	25

Champagnes

	15 cl	75 cl
Deutz Brut Classic	24	110
Moët & Chandon Brut Impérial rosé	29	140

vins

BLANCS / WHITE

	15 cl	75 cl
Chardonnay, Les Peyrarols, Domaine Boyer - De Bar, 2021	15	70
Pouilly Fumé, Domaine Serge Dagueneau, 2022	17	80

à partager

HUÎTRES (6 PIÈCES) / OYSTERS (6 PIECES)

Fines de Claire, n°2	28
Belon, n°2 - Cadoret	30
Spéciales Gillardeau, n°3	30

CAVIAR 30 g

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

LES ASSIETTES

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

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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
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. Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly.
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.