

all-day



ENTRÉES
STARTERS

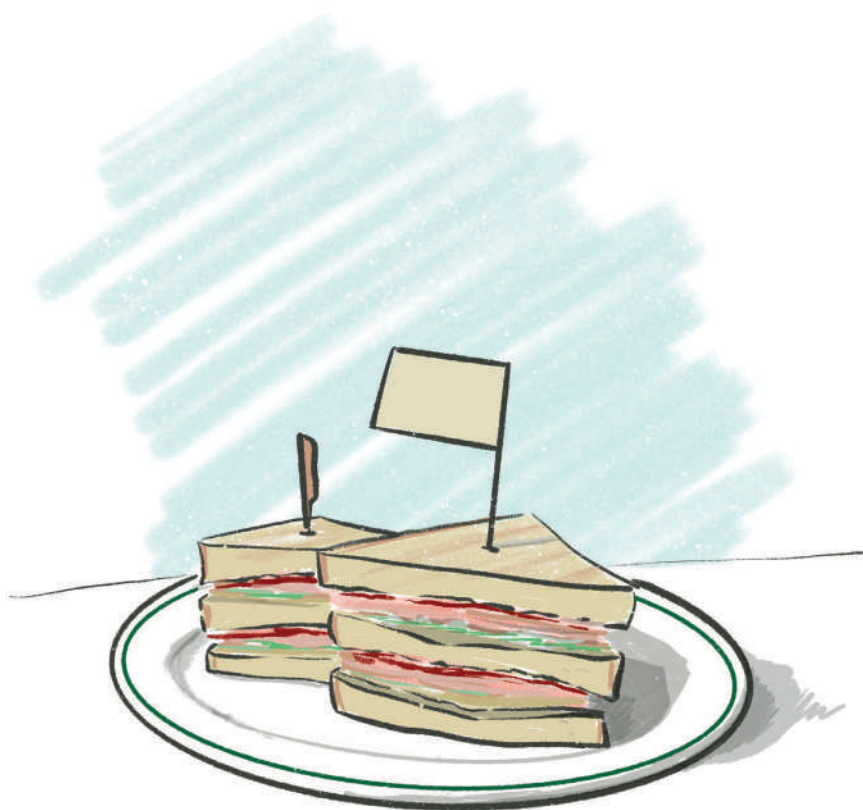
entrées

Gratinée à l'oignon, recette de 1862 Comté, croûtons French onion soup, created in 1862 Comté cheese, croutons	25
Œufs «Mimosa» Mesclun de salade "Mimosa" eggs Mixed salad	19
✓ Salade « Printanière » Sucrine, burrata, asperges vertes, olives noires, pesto génois, crème de vinaigre balsamique "Spring" salad Lettuce, burrata, green asparagus, black olives, genovese pesto, balsamic cream	26
✓ Velouté de petits pois Brousse de brebis, poivre de Timut, crumble de parmesan Peas velouté Sheep's curd milk, Timut pepper, parmesan cheese crumble	27
Salade César Salade romaine, œuf mollet, poulet pané, avec ou sans bacon, croûtons, sauce César Caesar salad Lettuce, soft-boiled egg, breaded chicken, with or without bacon, croutons, Caesar sauce	28
Saumon fumé norvégien Crème à l'aneth, citron, blinis Norwegian smoked salmon Dill cream, lemon, blinis	36
Huîtres Gillardeau N°3 (6 pièces) Condiment au vinaigre et citron Oysters Gillardeau N°3 (6 pieces) Vinegar and lemon condiment	33
Jambon ibérique Bellota Tranche de pain de campagne frottée à l'ail et à la tomate Iberian Bellota ham Slice of country bread rubbed with garlic and tomato	38
Foie gras de canard confit Chutney de rhubarbe, pomme verte, pain de campagne toasté Confit of duck foie gras Rhubarb chutney, green apple, toasted country bread	39
Salade de homard canadien Laitue, avocat, graines de grenade Canadian lobster salad Lettuce, avocado, pomegranate seeds	49

✓ Végétarien / Vegetarian

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.



PLATS
MAIN COURSES

plats

Toast Avocat œuf mollet et saumon fumé Pain de campagne, guacamole, feta, pickles d'oignons rouges, amandes torréfiées, réduction de vinaigre balsamique Accompagné de mesclun de salade Avocado Toast with soft-boiled egg and smoked salmon Country bread, guacamole, feta cheese, red onions pickles, roasted almonds, balsamic vinegar reduction Served with mesclun salad	31
Quiche « Primavera » Légumes verts printaniers, Comté “Primavera” quiche Spring green vegetables, Comté cheese	27
Fish and Chips Sauce tartare, pommes frites Tartar sauce, french fries	29
Tartare de bœuf Classique ou plancha, pommes frites Beef tartar Classic or plancha, french fries	36
Douze escargots de Bourgogne en coquilles Beurre persillé Twelve Burgundy snails in shells Parsley butter	37

suppléments

Salade ou pommes frites
Salad or french fries

sandwichs

Baguette « Pan-Ham » 22

Jambon de Paris, beurre de cornichons et moutarde

Paris ham, pickles butter and mustard

Croque-Monsieur ou Croque-Madame 26

Jambon de Paris, crème de Comté

Avec ou sans œuf

Paris ham, Comté cheese cream

With or without egg

Club « Café de la Paix » 27

Filet de dinde, tomates, salade, œuf, mayonnaise

Avec ou sans bacon

Turkey fillet, tomatoes, salad, egg, mayonnaise

With or without bacon

Burger ou Cheeseburger 36

Viande de bœuf, compotée d'oignons, tomates, pickles,
salade, cheddar et sauce barbecue

Beef, onions compote, tomatoes, pickles,
salad, cheddar cheese and barbecue sauce

Moelleux au homard 49

Sauce cocktail, avocat, roquette

Lobster roll

Cocktail sauce, avocado, arugula

Supplément salade ou pommes frites 7

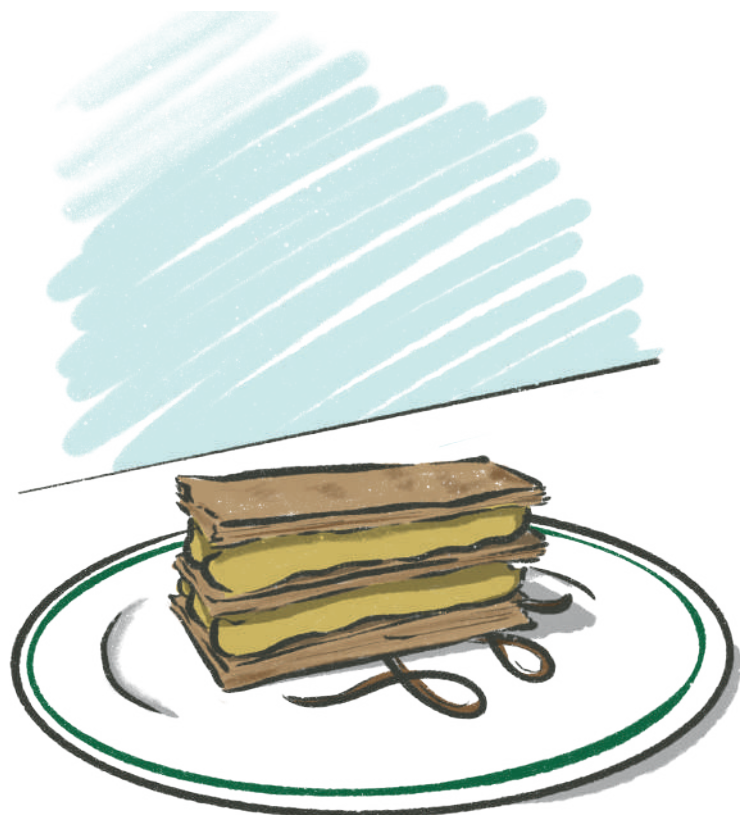
Extra salad or french fries

Tous nos sandwichs sont accompagnés de pommes frites ou salade.

All our sandwiches are served with french fries or salad.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.



FROMAGES & DESSERTS
CHEESES & DESSERTS

fromages

Fromages de saison

Comté 12 mois AOP, pâte de coing - Brebis « Fleur du maquis »,
miel de Sologne - Chèvre « Rocamadour », abricots secs

Pain de campagne toasté

Seasonal cheeses

12-month-aged AOP Comté cheese, quince paste - "Fleur du maquis" ewe cheese,

Sologne honey - "Rocamadour" goat cheese, dried apricots

Toasted country bread

16

desserts

À partir de 11h30

From 11:30 am

Millefeuille caramélisé

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

Caramelized millefeuille

Madagascar vanilla custard cream, salted butter caramel sauce

Opéra

Glaçage et ganache chocolat, crème au beurre café,

biscuit génoise au chocolat et café

Chocolate icing and ganache, coffee buttercream,

chocolate and coffee sponge cake

Crème brûlée

À la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla

Mi-cuit au chocolat (70 % grand cru BIO du Pérou)

Cœur coulant, glace à la pistache de Sicile, pistaches caramélisées

Molten dark chocolate cake (70% Grand Cru organic peruvian chocolate)

Molten heart, sicilian pistachio ice cream, caramelized pistachio

Macaron en trompe l'œil

Mousse à la framboise, biscuit cuillère au citron,

cœur coulant à la framboise et confit de yuzu

Trompe l'œil macaroon

Raspberry mousse, lemon sponge biscuit,

raspberry creamy heart and yuzu confit

16

desserts

À partir de 11h30

From 11:30 am

Religieuse fraise et chocolat

Pâte à choux, ganache montée à la fraise, crémeux au chocolat au lait

Strawberry and chocolate religieuse

Choux pastry, strawberry whipped ganache, creamy milk chocolate

Salade de fruits rouges

Sirop à la menthe, sorbet myrtille

Red fruits salad

Mint syrup, blueberry sorbet

16

Coupes glacées printanières

Café Liégeois

Glace café et vanille, crémeux café et espresso,

crème fouettée vanille, tuile au café

Coffee and vanilla ice cream, coffee cream and espresso,

vanilla whipped cream, coffee tuile

Nougat glacé

Glace nougat, sorbet framboise, arlettes et pistaches caramélisées,

coulis de framboise, crème fouettée vanille, framboise fraîche

Frozen nougat

Nougat ice cream, raspberry sorbet, caramelized arlette & pistachio,

raspberry coulis, vanilla whipped cream, fresh raspberry

Coupe Tatin

Glace caramel et vanille, sauce caramel au beurre salé,

pommes caramélisées, crème fouettée vanille, arlettes caramélisées

Tatin Sundae

Caramel and vanilla ice cream, salted butter caramel sauce,

caramelized apple, vanilla whipped cream, caramelized arlette

16

croissons

à partager

De 17h à 20h / From 5 pm to 8 pm

VÉGÉTAL	TERRE	MER
Crème d'artichauts BIO Organic artichokes cream 13	Comté 12 mois pâte de coing 12 months-Comté cheese, quince paste 14	Sardines millésimées à l'huile d'olive BIO Sardines in organic olive oil 16
Crème de pois chiches BIO Organic chickpeas cream 15	Croquettes jambon ibérique Iberian ham croquettes 19	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 • 12 cl	16
Kir Royal • 12 cl	24
Aperol spritz • 15 cl	18
Campari spritz • 15 cl	18
Saint-Germain spritz • 15 cl	18

Champagnes

	15 cl	75 cl
Perrier-Jouët Grand Brut	25	120
Moët & Chandon Brut Impérial rosé	29	140
Billecart-Salmon rosé	35	170

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.



BLANCS	15 cl	75 cl
Chardonnay VDF Les Peyrarols, Boyer de Bar, 2022	15	70
Pouilly-Fumé AOC Domaine Serge Daguenau, 2023	17	80
Condrieu AOC Les Mandouls, Ferraton Père et Fils, 2023	26	120

ROUGES		
Pinot noir VDF Les rives de l'Etang, Boyer de Bar, 2022	15	70
Crozes-Hermitage AOC Les Fées Brunes, J.L. Colombo, 2023	17	80
Château Busquet Lussac Saint-Émilion, 2018	15	70

ROSÉS		
Whispering Angel Côtes-de-Provence, 2023	15	70
By Ott Côtes-de-Provence, 2022	15	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 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
Les Zythologues, « Emil » blanche • 33 cl	12
Les Zythologues, « Josef » Pils • 33 cl	12

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

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	10
Badoit / San Pellegrino / Perrier fines bulles • 100 cl	10
Supplément sirop	2
Coca-Cola / Coca-Cola Zero • 33 cl	9
Orangina / Sprite / Limonade • 25 cl	9
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer / Tonic Water • 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

Expresso, Décaféiné / Espresso, Decaffeinated	7
Café allongé / American coffee	7
Double expresso / Double espresso	11
Café crème / White coffee	11
Café latte	11
Cappuccino	11
Chocolat chaud / Hot chocolate	11
Supplément pot de lait, petit / grand Extra milk pot, small / large	2 / 4
Sélection de thés « Dammann Frères » “Dammann Frères” Tea selection	10
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, Verbenä, Chamomile, Linden	

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

digestifs

SCOTCH	5 cl
Chivas Regal 12 ans	19
Johnnie Walker Black Label	20
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 13.1	45
IRISH, WHISKEY, BOURBON JAPANESE	
Bushmills	20
Maker's Mark, Woodford Réserve, Jack Daniel's	20
Nikka from the Barrel	23
Suntory Hibiki	35
VODKA, CACHAÇA, TEQUILA	
Grey Goose	22
Belvedere	23
Beluga Silver	24
Cachaça Leblon	20
Tequila Silver Patron	22
GIN	
Tanqueray, Bombay Sapphire	20
Hendrick's, Botanist Islay Dry	22
Bombay Sapphire Premier Cru	25

digestifs

RHUM	5 cl
Havana Club 3 ans	20
Bacardi 4 ans	20
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.