

all-day

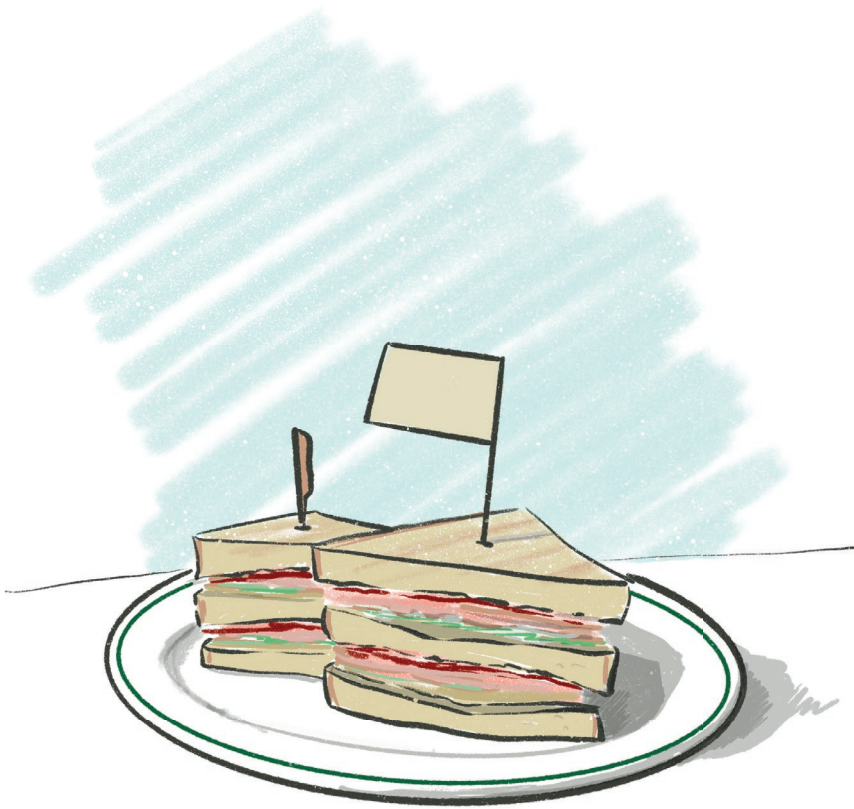


ENTRÉES
STARTERS

entrées

Gratinée à l'oignon, recette de 1862	25
Emmental, croûtons	
French onion soup, recipe from 1862	
Emmental cheese, croutons	
Crème froide de tomates	24
Glace tomate et basilic	
Chilled tomato cream	
Tomato and basil sorbet	
Œufs «Mimosa»	19
Mesclun de salade	
“Mimosa” eggs	
Mixed salad	
✓ Salade de tomates	27
Crèmeux de burrata à la truffe d'été,	
pignons de pin, olives « Taggiasche »	
Tomato salad	
Cream of burrata with summer truffle,	
pine nuts, “Taggiasca” olives	
Salade César	28
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	
Saumon fumé norvégien	36
Crème à l'aneth, citron, blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill cream, lemon, blinis	
Foie gras de canard confit	39
Chutney de figue et raisin, pain de campagne toasté	
Confit of duck foie gras	
Fig and grape chutney, toasted country bread	
Salade de homard canadien	49
Cœur de laitue, avocat, graines de grenade	
Canadian lobster salad	
Lettuce, avocado, pomegranate seeds	

✓ Végétarien / Vegetarian



PLATS
MAIN COURSES

plats

Toast avocat œuf mollet et saumon fumé 31
 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

Fish and Chips 29
 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

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, tomato, 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

Tous nos sandwichs sont accompagnés de pommes frites ou salade.

All our sandwichs are served with french fries or salad.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros, taxes and service included.



FROMAGES & DESSERTS
CHEESES & DESSERTS

À partir de 11h30
From 11:30 am

fromages

Assiette de fromages

Comté 12 mois / Brebis « Fleur du Maquis » / Chèvre « Rocamadour » /
Tomme de Savoie IGP / Saint-Nectaire

Pâte de coing, crème de prunes confites, pain de campagne toasté

Cheese plate

Comté 12-months / “Fleur du maquis” ewe’s milk cheese / “Rocamadour” goat
cheese / Tomme de Savoie IGP / Saint-Nectaire

Quince paste, candied plum cream, toasted country bread

16

Coupes glacées

Millefeuille glacé

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

Frozen millefeuille

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

Fruits givrés

Citron et orange

Frozen fruits

Lemon and orange

Fraise melba

Sorbet fraise et glace vanille, fraises fraîches et confites,
crème fouettée vanille

Strawberry melba

Strawberry sorbet and vanilla ice cream,
confit and fresh strawberries,
vanilla whipped cream

16

Banana Split à partager

Glace vanille, chocolat et fraise, banane fraîche, sauce
chocolat chaud, crème fouettée à la vanille

Banana Split to share

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, fresh
banana, hot chocolate sauce, vanilla whipped cream

30

desserts

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 au chocolat, crème au beurre au café,
biscuit génoise au chocolat et au café

Chocolate icing and ganache, coffee buttercream,
chocolate and coffee sponge cake

Opéra glacé

Biscuit génoise, glace au café et au chocolat, chocolat noir

Frozen Opera

Coffee sponge cake, coffee and chocolate ice cream, dark chocolate

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

Tarte aux fraises

Crème d'amandes, fraises fraîches,
meringue, basilic, sorbet fraise des bois

Strawberry or raspberry tart

Almond cream, fresh strawberries,
meringue, basil, strawberry sorbet

Salade de fruits rouges

Sirop à la menthe, sorbet fruits rouges

Red fruits salad

Mint syrup, red fruits sorbet

16

Champagne et gourmandises

Champagne and sweet delights

37

croissons

à partager

De 17h à 20h / From 5 pm to 8 pm

VÉGÉTAL	TERRE	MER
Crème d'artichaut BIO Organic artichoke cream 13	Comté 12 mois gelée de coing 12 months-Comté cheese, quince paste 14	Sardines 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

	12 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 service 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		
Château Minuty Prestige Côtes-de-Provence AOC, 2024	14	65
Whispering Angel Côtes-de-Provence AOC, 2023	15	70
By Ott Côtes-de-Provence AOC, 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
Guinness • 33 cl	12
Les Zythologues, « Emil » blanche • 33 cl	12
Les Zythologues, « Josef » Pils • 33 cl	12

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

boissons fraîches

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 service 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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink responsibly.

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.