



LE BANC DE L'ÉCAILLER The Oyster Bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines

70 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Café de la Paix

100 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

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 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Shellfish and seafood:

6 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps, small grey shrimps, whelks

Opéra Royal

120 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

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°3 / 3 Cillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Isigny n°3

Shellfish and seafood:

1/2 crab, 1/2 lobster, 6 clams, whelks, grey shrimps, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps

Crustacés

85 par personne

1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises

Seafood

1/2 lobster, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps, whelks, grey 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.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

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	29
Fines de Claire n°1	30
Spéciales Perles Noires n°3	31
Belon n°2, Maison Cadoret	32
Spéciales Isigny n°3	33
Spéciales Gillardeau n°3	34

Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250 g) Whelks	15
Crevettes grises Grey shrimps	18
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

NOS MENUS / OUR MENUS

MENU DU MARCHÉ / MARKET MENU

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 48
Starter - Main Course or Main Course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert 55
Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

✓ Crème froide de tomates
Glace tomate et basilic

Chilled tomato cream
Tomato and basil sorbet

ou/or

Pâté en croûte de canard et volaille, noisettes du Piémont
Confit d'oignons, cornichons, pain toasté

Duck and poultry pâté en croûte, Piedmont hazelnuts
Onion confit, pickles, toasted bread

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

Linguines bio
Coques, tomates, ail, persil

Organic linguine
Clam, tomato, garlic, parsley

ou/or

Suprême de volaille rôti
Gnocchi de pommes de terre, citron confit, jus réduit

Roasted chicken supreme
Potato gnocchi, confit lemon, reduced jus

DESSERT À LA CARTE

MENU SIGNATURE

135

Croustillant de saison

Seasonal crisp

&

Gratinée à l'oignon, recette de 1862

Emmental, croûtons

French onion soup, recipe from 1862

Emmenthal cheese, croutons

&

Foie gras de canard confit

Chutney de figue et raisin, pain de campagne toasté

Duck foie gras confit

Fig and grape chutney, toasted country bread

&

Filet de loup « Corse »

Riz croustillant, pesto génois

“Corsican” seabass fillet

Crispy rice, Genoese pesto

ou/or

Tournedos de bœuf au poêlon

Gnocchis de pommes de terre, marmelade d'échalotes au thym, sauce béarnaise

Pan-seared beef tournedos

Potato gnocchi, shallot marmalade with thyme, béarnaise sauce

&

Glace au fromage blanc

Miel de Sologne et pollen

Cottage cheese ice cream

Sologne honey and pollen

&

Nos desserts signature

Millefeuille caramélisé, Opéra

Signature desserts

Caramelized millefeuille, Opera cake

&

Café, thé ou infusion

Gourmandises

Coffee, tea or infusion

Delicacies

— **Accord mets et vins + 45** —

Wine pairing

Coupe de Champagne Perrier-Jouët

Glass of Perrier-Jouët Champagne

ou/or

Cocktail Signature «Eugénie»

“Eugénie” Signature cocktail

&

Condrieu Les Mandouls, Domaine Ferraton Père & Fils, 2023

&

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Dampt, 2022

ou/or

Crozes-Hermitage, Domaine Colombo, 2023

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, recette de 1862	25
Emmental, croûtons	
French onion soup, recipe from 1862	
Emmental cheese, croutons	
✓ Salade de haricots verts	27
Burrata, pêche jaune, truffe d'été	
Green beans salad	
Burrata, yellow peach, summer truffle	
✓ Carpaccio de gambas « Obsiblu »	38
Fenouil, radis, huile d'olive, citron vert	
“Obsiblu” gambas carpaccio	
Fennel, radish, olive oil, lime	
Pâté en croûte de canard et volaille, noisettes du Piémont	35
Confit d'oignons, cornichons, pain toasté	
Duck and poultry pâté en croûte, Piedmont hazelnuts	
Onions confit, pickles, toasted bread	
Saumon fumé norvégien	36
Crème à l'aneth, citron et blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill cream, lemon and blinis	
Douze escargots de Bourgogne en coquilles	37
Beurre persillé	
Twelve Burgundy snails in shells	
Parsley butter	
Foie gras de canard confit	39
Chutney de figue et raisin, pain de campagne toasté,	
7 cl AOC Barsac, 1 ^{er} Cru classé Sauternes	+ 16
Confit of duck foie gras	
Fig and grape chutney, toasted country bread	
7 cl glass of AOC Barsac, 1 ^{er} Cru classé Sauternes	
Salade de homard canadien	49
Cœur de laitue, avocat, graines de grenade	
Canadian lobster salad	
Lettuce, avocado, pomegranate seeds	
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

Tartare de thon 39

Écrasé d'avocat au yuzu et coriandre, sésame au wasabi, piment jalapeño

Tuna tartar

Mashed avocado with yuzu and coriander, wasabi sesame, jalapeño pepper

Filet de loup « Corse » 42

Riz croustillant, pesto Génois

“Corsican” sea bass fillet

Crispy rice, Genovese pesto

Linguines bio au homard canadien 49

Sauce crustacés au citron

Organic canadian lobster linguine

Shellfish sauce with lemon

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 76

Mousseline de pommes de terre

Sole from the french coast, 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 Sucrine et pommes de terre frites	36
Raw beef tartar Served with sucrine salad and french fries	
Filet de canette rôti au four Fenouil fondant à l'orange, sauce bigarade	39
Roasted duck fillet Fennel with orange, bigarade sauce	
Côte de veau rôtie à l'ail et au thym frais Haricots verts au beurre, tomates confites, jus de veau	47
Roasted veal chop with garlic and fresh thyme Green beans, preserved tomato in oil, veal jus	
Tournedos de bœuf cuit au poêlon Gnocchis de pommes de terre, marmelade d'échalotes au thym, sauce béarnaise	46
Pan-seared beef tournedos fillet Potato gnocchi, shallot marmalade with thyme, Béarnaise sauce	

VÉGÉTARIEN / VEGAN

Caviar d'aubergines aux épices Légumes confits à l'huile d'olive, olives noires et citron confit	35
Eggplants caviar with spices Olive oil-preserved vegetables, black olives and confit lemon	

À PARTAGER / TO SHARE

Côte de bœuf maturée, pour deux personnes Pommes de terre frites, cœur de laitue, sauce au poivre	110
Matured beef ribeye, for two people French fries, lettuce, black pepper sauce	

GARNITURES / SIDES

Gnocchis / Gnocchi	
Purée de pommes de terre / Mashed potatoes	
Pommes de terre frites / French fries	
Riz blanc façon pilaf / White pilaf rice	
Haricots verts au beurre ou à la vapeur / Butter or steamed green beans	
Fenouil fondant / Fennel	
Sucrine, huile d'olive, citron / Lettuce, olive oil, lemon	

LA FERME / THE FARM

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 et pain de campagne toasté	16
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	

DESSERTS

16

Millefeuille caramélisé

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

Caramelized millefeuille

Organic Madagascar vanilla custard cream, salted butter caramel sauce

Opéra

Claçage et ganache chocolat, crème au beurre 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 noir (70 % grand cru bio du Pérou)

Cœur coulant, glace à la pistache de Sicile, pistache caramélisée

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

Fruits givrés

Citron et orange

Frozen fruits

Lemon and orange

Salade de fruits rouges

Sirop à la menthe, sorbet aux fruits rouges

Red fruits salad

Mint syrup, red fruits sorbet

Café et gourmandises

Coffee and delicacies

19



parislegrand.intercontinental.com
cafedelapaix.fr
instagram/@icparislegrand
instagram/@cafedelapaixparis

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

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.