



Service de 11h00 à 23h00
Service from 11:00 a.m. to 11:00 p.m.

Entrées

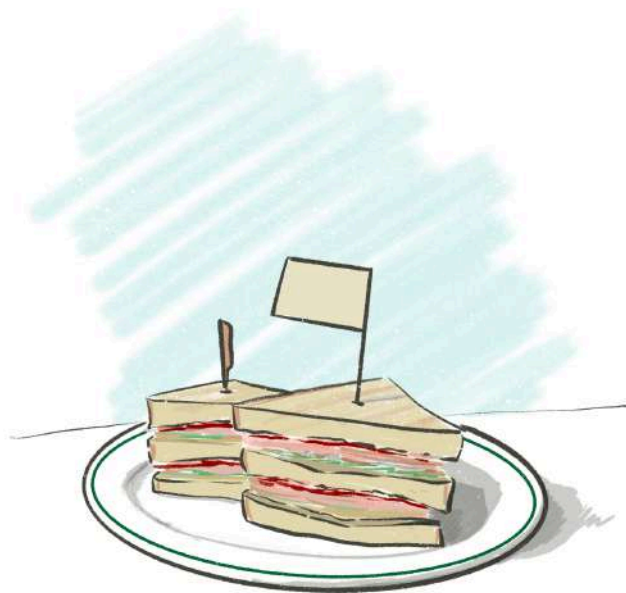
Gratinée à l'oignon, recette de 1862 Comté, croûtons French onion soup, created in 1862 Comté cheese, croutons	25 €
Œufs « Mayo » Macédoine de légumes verts printaniers "Mayo" eggs Spring green vegetable macedoine	16 €
Salade « César » Salade romaine, œuf mollet, poulet pané, anchois, avec ou sans bacon, croûtons, sauce César Caesar salad Romaine, soft-boiled egg, breaded chicken, anchovies, with or without bacon, croutons, Caesar sauce	27 €
Saumon fumé Norvégien Crème à l'aneth, citrons, blinis Norwegian smoked salmon Dill cream, lemon, blini	36 €
Foie gras de canard confit Crème de cerises au thym, pomme verte, pain de campagne toasté Duck foie gras confit Cherry cream with thyme, green apple, toasted country bread	39 €
Salade "Café de la Paix" Fenouil et agrumes, vinaigrette au sirop d'érable, vinaigre de vin Barolo "Café de la Paix" Salad Fennel and citrus, maple syrup and Barolo vinegar vinaigrette	21 €
Avec burrata - with burrata	26 €
Velouté de petits pois Crème de chèvre au citron confit, huile de menthe Green pea velouté Goat cheese cream with preserved lemon, mint oil	22 €



HORS D'OEUVRE
STARTERS

Plats

Quiche des sous-bois	28 €
Duxelle de champignons à la noisette, mesclun Mushroom quiche Mushroom duxelles with hazelnuts, mixed salad	
Fish and Chips	29 €
Sauce tartare, pommes frites Tartar sauce, french fries	
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 Avocado toast with soft-boiled egg and smoked salmon Country bread, guacamole, feta cheese, red onion pickles, roasted almonds, balsamic vinegar reduction Served with mixed salad	
Tartare de bœuf	36 €
Classique ou plancha, pommes frites Beef tartare Classic or plancha, French fries	
Supplément	8 €
Salade ou pommes frites Extra Salad or french fries	



PLATS
MAIN COURSES

Sandwichs

Baguette « Pan-Ham »	22 €
Jambon de Paris, beurre de cornichons et moutarde Pan-Ham baguette Paris ham, gherkin 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 »	28 €
Filet de dinde, tomate, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon Café de la Paix Club Turkey fillet, tomato, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon	
Burger ou Cheeseburger	36 €
Viande de bœuf, compotée d'oignons, tomate, pickles, salade, cheddar et sauce barbecue Beef, onion confit, tomato, pickles, salad, cheddar cheese and barbecue sauce	
Lobster Roll	49 €
Homard, crevettes, sauce cocktail, avocat, roquette Lobster, prawns, cocktail sauce, avocado, rocket	

Tous nos sandwichs sont accompagnés de pommes frites ou salade.
All our sandwichs come with french fries or salad.

Fromages

18

**Comté affiné 16 mois / Brebis Corse “Fleur du Maquis” /
Chèvre “Rocamadour” AOC**
Pâte de coing, crème de prunes confites et pain de campagne toasté
**16-month aged Comté, Corsican ewe’s milk cheese “Fleur du
Maquis”, Rocamadour AOC goat cheese**
Quince paste, candied plum cream and toasted country bread

Desserts

Millefeuille caramélisé	18
Crème pâtissière à la vanille de Madagascar BIO, sauce caramel au beurre salé Caramelized millefeuille Organic Madagascar vanilla custard cream, salted butter caramel sauce	
Opéra	18
Biscuit Joconde, ganache chocolat, crème au beurre café Opera Joconde biscuit, chocolate ganache, coffee buttercream	
Crème brûlée	16
À la vanille de Madagascar BIO Crème brûlée With Madagascar organic vanilla	
Mi-cuit au chocolat noir (70% grand cru bio du Pérou)	16
Cœur coulant, glace amande Dark chocolate cake (70% organic grand cru chocolate from Peru) Molten heart, almond ice cream	
Tarte aux fraises	18
Crème d'amandes, fraises fraîches, meringue, basilic, sorbet fraise Strawberry tart Almond cream, fresh strawberries, meringue, basil, strawberry sorbet	
Salade de fruits rouges	22
Sirop à la vanille, sorbet framboise Red berry salad Vanilla syrup, raspberry sorbet	
Café et gourmandises	19
Coffee and delicacies	

Glaces

Fruit givré - Fruttini	24
Citron, verveine Frozen fruit (Fruttini) Lemon, verbena	
Glaces et sorbets (2 boules)	15
Vanille, café, chocolat, citron, framboise, fraise, pistache Ice cream and sorbet (2 scoops) Vanilla, coffee, chocolate, lemon, raspberry, strawberry, pistachio	
Coupes glacées	
Fraise Melba - Strawberry Melba	18
Sorbet fraise et glace vanille, confit de fraises et fraises fraîches, crème fouettée vanille Strawberry sorbet and vanilla ice cream, strawberry confit and fresh strawberries, vanilla whipped cream	
Café liégeois - Coffee with whipped cream	18
Glace café et vanille, crémeux café, crème fouettée vanille, tuile au café Coffee and vanilla ice cream, coffee cream, vanilla whipped cream, coffee tuile	
Chocolat Liégeois - Chocolate with whipped cream	18
Glace chocolat « Caraïbes 66% » et vanille, sauce chocolat, crème fouettée vanille, copeaux de chocolat Caribbean 66% chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, vanilla whipped cream, chocolate shavings	

à partager

De 17h à 20h / From 5 p.m to 8 p.m

Végétal

Houmous, croûtons	13
Hummus, croutons	

Terre

Comté 16 mois, pâte de coing	16
Comté 16 months, quince paste	
Croquettes ibérique	19
Iberian ham croquettes	

Mer

Tarama à la truffe d'été, croûtons	18
Summer truffle tarama, croutons	
Cambas panées, mayonnaise wasabi	19
Breaded prawns, wasabi mayonnaise	

Aperitifs

Ricard / Pastis	12
Porto rouge / blanc	12
Martini rosso / bianco	13
Campari	13
Kir vin blanc	16
Kir Royal	24
Aperol spritz	18
Campari spritz	18
Saint-Germain spritz	18

Champagnes

	12cl	75cl
Deutz Brut Classic	24	120
Moët & Chandon - Brut Impérial		150
Perrier-Jouët Grand Brut		158
Moët & Chandon Brut Impérial rosé		185
Billecart-Salmon rosé	35	215

Vins

	15cl	75cl
BLANCS		
Chardonnay VDF Les Peyrarols, Boyer de Bar, 2023	15	70
Pouilly-Fumé AOC Domaine Serge Dagueneau, 2023	17	85
Chablis AOC Domaine d'Henri - Saint-Pierre - 2023		90
Savennières AOC, Sables et Schistes, Loïc Mahé, 2022	21	120
ROUGES		
Pinot noir VDF Les rives de l'Estang, Boyer de Bar, 2022	15	72
Crozes-Hermitage AOC Les Fées Brunes, J.L. Colombo, 2023	17	82
Château Busquet Lussac Saint-Émilion, 2018	15	70
ROSÉS		
By Ott Côtes-de-Provence AOC, 2024	15	75
Whispering Angel Côtes-de-Provence AOC, 2024	16	78
MOELLEUX		
Vouvray Moelleux Domaine François Pinon, 2018	17	90

Notre livre de cave est à votre disposition sur simple demande
auprès de nos équipes

Our wine list is available on request from our staff

Boissons fraîches

BIÈRES PRESSION - DRAUGHT BEERS	25cl	50cl
Carlsberg	9	14
Demory IPA	9	14
Grimbergen	9	14
1664 Kronenbourg	9	14
BIÈRES ARTISANALES - CRAFT BEERS		33cl
Aubrac ambrée		12
Brooklyn Defender IPA		12
BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS		33cl
Heineken 0.0 sans alcool		11
Corona		12
Leffe		12
Carlsberg		12
Guinness		12
Les Zythologues "Emil" blanche		12
Les Zythologues "Joseph" Pils		12
BOISSONS - SOFTS		
Perrier		6
Evian / Vittel		6
Badoit / San Pellegrino / Perrier fines bulles		6
Evian / Vittel		10
Badoit / San Pellegrino / Perrier fines bulles		10
Coca-Cola / Coca-Cola Zero		9
Orangina / Sprite		9
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer / Tonic Water		9
Fuze Tea pêche		9
Jus de fruit "Alain Milliat" - "Alain Milliat" fruit juice Nectar d'abricot, poire, fraise, mangue, jus de carotte, pomme, tomate, ananas Apricot, pear, strawberry, mango, nectar, carrot, apple, tomato, pineapple juice		11
Jus de fruits frais - Fresh fruit juice		10
Orange, pamplemousse ou citron - orange, grapefruit or lemon		
Supplément sirop		2

Boissons chaudes

Espresso, décaféiné / Espresso, Decaffeinated	7
Café allongé / American coffee	7
Double espresso / Double espresso	11
Café crème	11
Café latte	11
Cappuccino	11
Chocolat chaud / Hot chocolate	11
Matcha latte	11
Iced matcha latte	11
Supplément pot de lait, petit / grand Milk jug supplement, small/large	2 / 4
Sélection de thés "Dammann Frères" Selection of tea from Dammann Frères	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, Verbena, Chamomile, Linden	

Spiritueux

SCOTCH	5cl
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, Lagavulain 16 ans	21
Oban	23
Knockando 18 ans slow matured	25
Octomore 13.1	35
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	20
Belvedere	22
Beluga Silver	24
Cachaça Leblon	20
Tequila Silver Patron	22
Tequila Clase Azul Reposado	45
GIN	
Tanqueray, Bombay Sapphire	20
Hendrick's, Botanist Islay Dry	22
Bombay Sapphire Premier Cru	25
RHUM	
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

Spiritueux

CHARTREUSE

Jaune	18
Verte	18
Jaune MOF	22

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	24

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	52
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.

. 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.