





## MENU SIGNATURE

140 €

Héritier d'une histoire gourmande commencée il y a plus d'un siècle, ce menu Signature revisite les incontournables du Café de la Paix avec émotion et modernité.

Laurent André, Chef Exécutif du Café de la Paix

### **Croustillant de saison**



### **Gratinée à l'oignon, recette de 1862**

Comté, croûtons



### **Foie gras de canard confit**

Crème de cerises au thym, pomme verte, pain de campagne toasté



### **Filet de loup "Corse"**

Riz croustillant, pesto Génois

Ou

### **Tournedos de bœuf cuit au poêlon**

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



### **Sorbet citron jaune**

Champagne brut



### **Nos desserts signatures**

Millefeuille caramélisé, Opéra



### **Café, thé ou infusion**

Gourmandises

## ACCORD METS ET VINS

45 €

Coupe de Champagne

Ou




Cocktail Signature "Eugénie"



Deux verres de vins - sélection du sommelier

Servi pour l'ensemble de la table de 12h à 15h et de 18h à 23h.

## HORS D'OEUVRE

<b>Gratinée à l'oignon, recette de 1862</b> Comté, croûtons	25 €
<b>Foie gras de canard confit</b> Crème de cerises au thym, pomme verte, pain de campagne toasté	39 €
<b>Pâté en croûte de volaille, foie gras et champignons</b> Condiment d'oignons, pickles de choux fleurs, pain de campagne toasté	33 €
<b>Escargots de Bourgogne en coquilles</b> Beurre persillé	6 escargots - 20 € 12 escargots - 38 €
<b>Velouté de petits pois</b> Crème de chèvre, citron confit, huile de menthe	22 €
<b>Asperges blanches</b>  Sauce hollandaise aux agrumes	22 €
<b>L'artichaut vapeur "Cœur et feuille"</b>  Sauce moutarde	18 €
<b>Saumon fumé Norvégien</b> Crème à l'aneth, citron et blinis	36 €
<b>Chair de tourteau et citron vert</b> Céleri, concombre et pommes vertes, croûtons dorés et pointe d'aneth	38 €
<b>Avec du Caviar (10g)</b>	56 €
<b>Œufs "Mayo"</b> Macédoine de légumes verts printaniers	16 €
<b>Salade "Café de la Paix" pousses de printemps</b>  Fenouil et agrumes, vinaigrette au sirop d'érable et vinaigre de vin de Barolo	21 €
<b>Avec burrata</b>	26 €
<b>Caviar Baeri - Aquitaine, France - (30g)</b> Garniture de tradition, blini	150 €

## MER

<b>Pavé de truite</b> Pommes de terre "cocotte", sauce oseille	35 €
<b>Quenelle de brochet</b> Épinards, sauce homardine	38 €
<b>Filet de loup "Corse"</b> Riz croustillant, pesto Génois	42 €
<b>Linguines BIO au homard Canadien</b> Bisque de crustacés au safran	60 €

## LÉGUMES

<b>Légumes printaniers</b>  Condiment vert herbacé	35 €
<b>Ravioles au basilic</b> Émulsion au Comté	32 €

## À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)

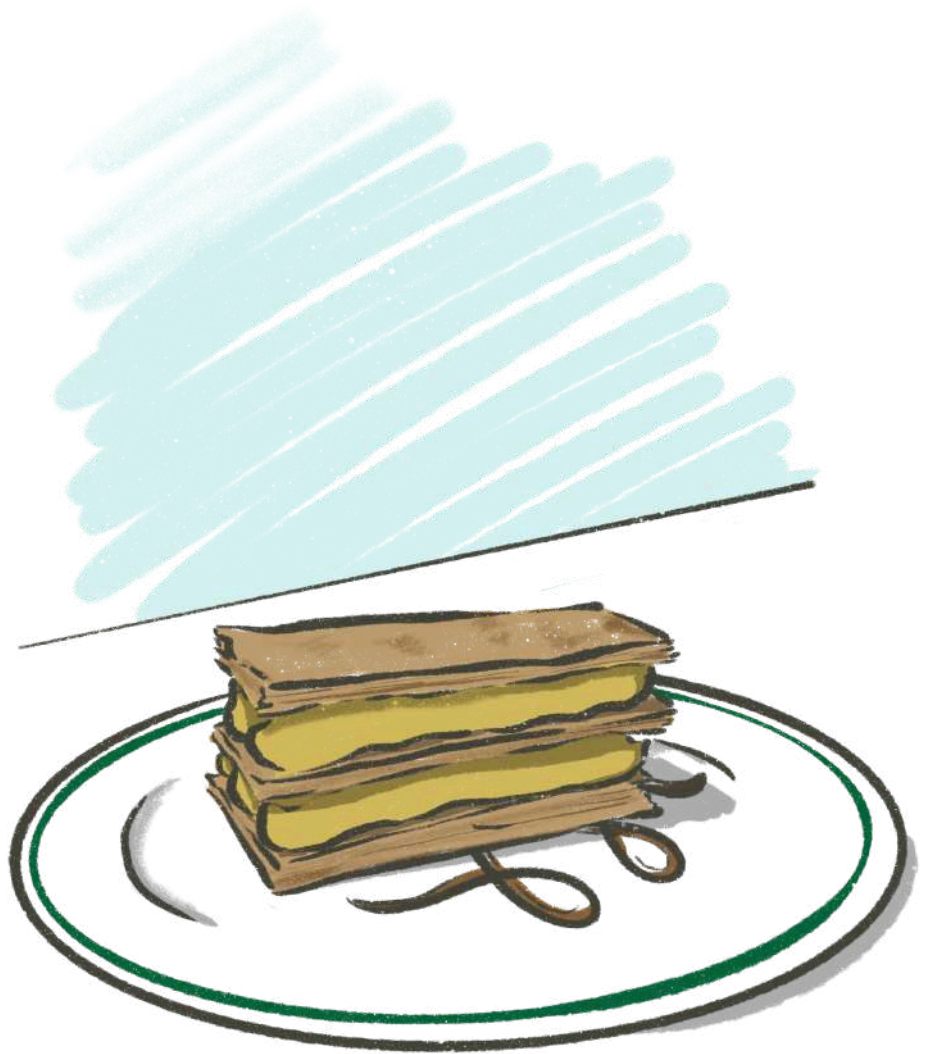
<b>Sole meunière de nos côtes (800g - 1000g)</b> Purée de pommes de terre au beurre frais	150 €
<b>Côte de bœuf - Angus - Irlande (1000g - 1200g)</b> Pommes frites et coeur de sucrine grillé, sauce au poivre	145 €

## TERRE

<b>Côte de veau cuite en cocotte</b> Broccolins vapeur, jus de viande à la marjolaine	49 €
<b>Suprême de poulet jaune</b> Petits pois cuisinés aux morilles	38 €
<b>Faux-filet Wagyu Japonais A4 (150g)</b> Asperges vertes étuvées	87 €
<b>Tartare de bœuf "Angus de Castille" - Préparé à votre table</b> Pommes frites	42 €
<b>Avec du Caviar (10g)</b>	60 €
<b>Tournedos de bœuf cuit au poêlon</b> Gnocchis de pommes de terre, marmelade d'échalotes au thym, sauce béarnaise	52 €
<b>Avec foie gras de canard poêlé</b>	61 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre	8 €
Pommes de terre frites	8 €
Riz blanc étuvé	8 €
Petits pois frais au beurre	8 €
Épinards vapeur ou au beurre	8 €
Légumes printaniers mijotés	8 €



Service de 12h à 15h et de 18h à 23h

# FROMAGES

18€

**Comté 16 mois / Brebis Corse "Fleur du Maquis" /  
Chèvre « Rocamadour » AOC**

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

# DESSERTS

## Omelette Norvégienne 1867

20€

« Née en 1867 au cœur du grand Hôtel, l'omelette norvégienne est un subtil mariage de glace et de meringue flambée, un hommage gourmand à l'innovation culinaire. Chaque bouchée vous transporte dans l'histoire classique et élégante du Café de la Paix. »

Glace vanille et chocolat, flambée au Grand Marnier

**L'île flottante à partager** 28 €

Crème anglaise aux éclats de pralines rouges

**Opéra** 18 €

Biscuit Joconde, ganache chocolat, crème au beurre café

**Millefeuille caramélisé** 18 €

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

**Crème brûlée** 16 €

A la vanille de Madagascar BIO

**Mi-cuit au chocolat noir (70% grand cru BIO du Pérou)** 16 €

Cœur coulant, glace amande

**Profiteroles à la pistache** 18 €

Choux garnis de glace pistache,  
chocolat chaud et pistaches caramélisées

**Tarte aux fraises** 18 €

Crème d'amandes, meringue, basilic, sorbet fraise

**Salade de fruits rouges** 22 €

Sirop à la vanille, sorbet framboise

**Café et gourmandises** 19 €

# GLACES

## **Fruit givré - Fruttini**

24 €

Citron, verveine

## **Glaces et sorbets (2 boules)**

15 €

Vanille, café, chocolat, pistache | citron, framboise, fraise

# COCKTAILS DE FIN DE REPAS

25€

## **Espresso Martini**

Vodka, espresso, liqueur de café

## **Manhattan**

Whisky, vermouth rouge, Angostura bitters

## **Negroni**

Gin, Campari, vermouth rouge

# DIGESTIFS

## Nos Chartreuses

Chartreuse jaune ou verte

18€

Chartreuse jaune MOF

22€

## Nos liqueurs

Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier

18€

Limoncello

18€

Drambuie, Get 27, Get 31

18€

Bailey's, Marie Brizard

18€

Grand Marnier Centenaire

24€

## Eaux-de-vie

Vieille Prune de Souillac

17€

Mirabelle, Framboise

18€

Williamine Morand

19€

## Calvados

Drouin XO

22€

## Sélection de Cognacs

Rémy Martin VSOP

22€

Hennessy XO

52€

Hennessy Paradis

175€

## Armagnacs Nobles

Bar Armagnac VSOP Château de Laubade

21€



## NOS PARTENAIRES

### Boulangerie Lalos

Pain de campagne et autres petites choses  
Frédéric Lalos (MOF 1997), 65 rue de la Garenne, 92310 Sèvres

### Confiture Parisienne

Chutney, condiment et confiture  
Créateur de goût et de saveur, 17 avenue Daumesnil, 75012 Paris

### Boucheries Nivernaises

Maison familiale fondée en 1954.  
99 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris

### Vergers Saint-Eustaches

Primeurs de produits d'exceptions  
1 Rue de Provence, 94150 Rungis

### La Ferme d'Alexandre

Produits laitiers (fromages, crèmes, ...)  
27 rue du Maillard, 94130 Orly

### Epicerie Fine Latour

Fraises, tomates et d'autres fruits et légumes  
Ferme familiale de produits de pleine terre, Avenue de Bordeaux, 47110 Allez-et-Cazeneuve

### Cavadou

Les truffes et les asperges  
Jérôme Galis, trufficulteur et aspiculteur, 261 chemin du Cros 84100 Uchaux

### Saveurs Frites

Frites fraîches  
Cultive ses propres pommes de terre (Agria), 4 rue André Berthelémy, 10700 Villiers

### Maison Bordier

Le beurre de table  
Beurre Bordier travaillé à la main, 9 rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo

## LES ACTEURS DE VOTRE REPAS

### En cuisine

Le chef : Laurent André  
Assisté de Pierre-Emmanuel, Brian, Gaétan, Hicham et Abdé

### En Pâtisserie :

Le chef Simon Letaillieur  
Assisté de : Fabrice

### Au Stewarding :

Alexandre Guerrier  
Assisté de Camille

### A l'accueil :

Nacima  
Assisté de Angie, Liliane, Tamou, Shanaz, Mustapha, Stéphane, Kenza

### Pour vous servir :

Diane, Beti, Julien, Florian, Paul, Lahcen  
Assistés de Ricardo, Mateusz, Dima, Loic, Marie, Laurent, Medhi, Nicolas, Martial, Yannick, Jonathan, Antoine, Linda, Juliette, Lucas, Orane, Bertrand, Stéphane, Christophe, Emmanuel, Fabrice, Hervé, Amadou, Pascal, Thomas, Monica, Sébastien, Brune, Denis, Maria, Aurélien, Lucas, Sabrina, Djiby, Rafael, Lassana, Djamal



@cafedelapaixparis

www.cafedelapaix.fr

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.