

# NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h

	Prix par personne
<b>Huîtres</b> 3 Fines de Claire n°3, 3 Gillardeau n°3, 3 Belon n°2, 3 Spéciales Ostra Regal n°3	68 €
<b>Crustacés</b> ½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, bulots et crevettes grises	100 €
<b>Café de la Paix</b> Assortiment d'huîtres 3 Fines de Claire n°3, 3 Gillardeau n°3, 3 Belon n°2, 3 Spéciales Ostra Regal n°3 Coquillages et crustacés 3 palourdes, ½ tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots	110 €
<b>Opéra Royal</b> Assortiment d'huîtres 3 Fines de Claire n°3, 3 Gillardeau n°3, 3 Belon n°2, 3 Spéciales Ostra Regal n°3 Coquillages et crustacés ½ tourteau, ½ homard, 3 palourdes, bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 3 crevettes roses <b>Avec 30g de caviar Baeri, Aquitaine, France</b>	145 € 290 €

## NOS HUÎTRES

	6 pièces
Fines de Claire n°3	29 €
Fines de Claire n°1	30€
Belon n°2, Maison Cadoret	33 €
Spéciales Ostra Regal n°3	34 €
Spéciales Gillardeau n°3	35 €

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots (250g)	16 €
Palourdes (6 pièces)	18 €
Crevettes grises	19 €
Bouquet de crevettes roses (6 pièces)	19 €
Tourteau (entier ou 1/2)	35   20 €
Langoustines froides (6 pièces)	38 €
Homard canadien froid (entier ou 1/2)	65   35 €

LE BANC DE L'ÉCAILLER

# NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER 海鲜拼盘

Horaires d'ouverture - 中午12点至下午3点，晚上6点至晚上11点

Prix par personne - 每人价格

<b>Huîtres - 生蚝拼盘</b> 3只Fines de Claire 3号生蚝，3只Gillardeau 3号生蚝，3只Belon 2号生蚝，3只Ostra Regal特选3号生蚝	68 €
<b>Crustacés - 甲壳类拼盘</b> 半只龙虾，半只面包蟹，3只海螯虾，3只粉虾，峨螺与灰虾	100 €
<b>Café de la Paix - 和平咖啡馆拼盘</b> 生蚝拼盘：3只Fines de Claire 3号，3只Gillardeau 3号，3只Belon 2号，3只Ostra Regal特选3号 贝类与甲壳类：3只蛤蜊，半只面包蟹，3只海螯虾，3只粉虾，灰虾，峨螺	110 €
<b>Opéra Royal</b> Assortiment d'huîtres 3 Fines de Claire n°3, 3 Gillardeau n°3, 3 Belon n°2, 3 Spéciales Ostra Regal n°3 Coquillages et crustacés $\frac{1}{2}$ tourteau, $\frac{1}{2}$ homard, 3 palourdes, bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 3 crevettes roses <b>Avec 30g de caviar Baeri, Aquitaine, France</b>	145 €
	290 €

## NOS HUÎTRES

6 pièces

Fines de Claire n°3	29 €
Fines de Claire n°1	30 €
Belon n°2, Maison Cadoret	33 €
Spéciales Ostra Regal n°3	34 €
Spéciales Gillardeau n°3	35 €

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots (250g)	16 €
Palourdes (6 pièces)	18 €
Crevettes grises	19 €
Bouquet de crevettes roses (6 pièces)	19 €
Tourteau (entier ou 1/2)	35   20 €
Langoustines froides (6 pièces)	38 €
Homard canadien froid (entier ou 1/2)	65   35 €

LE BANC DE L'ÉCAILLER

### En 45 minutes

Entrée | Plat ou Plat | Dessert

39 €

### Menu de la semaine

Entrée | Plat | Dessert

49 €

Disponible uniquement au déjeuner  
Du lundi au vendredi, hors week-ends et jours fériés

## ENTRÉES

### Œufs "Mayo"

Macédoine de légumes d'été, mayonnaise à la tomate,  
graines de moutarde



### Carpaccio de bœuf Charolais

Roquette, câpres, copeaux de parmesan, pesto Génois



### Salade "Café de la Paix"

Haricots verts croquants, pétales de pêche et  
tomates fraîches, vinaigrette à l'huile d'olive et à la verveine

**Avec burrata +4 €**

## PLATS

### Lundi

#### Bavette de bœuf d'ailou

Haricots verts, beurre maître d'hôtel

### Mardi

#### Quasi de veau rôti au four

Tomates à la provençale, jus de viande

### Mercredi

#### Tartare de daurade

Sirop de tomates épicé, salade de tomates cerises

### Jeudi

#### Saucisse "Paris-Toulouse"

Purée de pommes de terre au beurre frais, herbes fraîches

### Vendredi

#### Dos de saumon Norvégien

Courgettes dorées aux amandes, jus de viande acidulé

## DESSERTS

### Millefeuille caramélisé

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



### Opéra

Biscuit Joconde au chocolat et au café, glaçage et ganache chocolat,  
crème au beurre café



### Glaces et sorbets (2 boules)

Vanille, café, chocolat, caramel, pistache, amande des pouilles,  
fraise, framboise, citron, fruit de la passion

LE SEMMAINIER



## 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 figues, pain de campagne toasté



### **Daurade royale rôtie**

Ratatouille niçoise, frites de panisse

Ou

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

Gnocchis de pommes de terre, marmelade d'oignons 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



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 figues, pain de campagne toasté	39 €
<b>Pâté en croûte de volaille, abricot et romarin</b> Condiment d'oignons, pickles de choux fleurs, pain de campagne toasté	28 €
<b>Escargots de Bourgogne en coquilles</b> Beurre persillé	6 escargots - 20 € 12 escargots - 38 €
<b>Velouté glacé de tomates fraîches</b>  Sorbet tomate-basilic et huile d'olive	20 €
<b>Fines tranches de bar</b> Croquants de fenouil et concombre, vinaigrette au citron	30 €
<b>Avec du Caviar (10g)</b>	48 €
<b>L'artichaut vapeur "cœur et feuille"</b>  Sauce moutarde	18 €
<b>Salade "Café de la Paix"</b>  Haricots verts croquants, pétales de pêche et tomates fraîches, vinaigrette à l'huile d'olive et à la verveine	21 €
<b>Avec burrata</b>	25 €
<b>Saumon fumé Norvégien</b> Crème à l'aneth, citrons, blinis	36€
<b>Otoro de thon rouge</b> Zestes et jus de citron vert, brisures de noisettes	42€
<b>Avec du Caviar (10g)</b>	60€
<b>Carpaccio de langoustines</b> Perles d'huile d'olive, zestes d'agrumes, pousses de basilic	39 €
<b>Avec du Caviar (10g)</b>	57 €
<b>Œufs "Mayo"</b> Macédoine de légumes d'été, mayonnaise à la tomate, graines de moutarde	16 €
<b>Caviar Baeri - Aquitaine, France - (30g)</b> Garniture de tradition, blini	150 €

## MER

<b>Chipirons sautés à la provençale</b> Crèmeux de fenouil, pommes de terre et sauce vierge	32 €
<b>Daurade royale rôtie</b> Ratatouille niçoise, frites de panisse	39 €
<b>Loup corse grillé entier (400 g / 600 g)</b> Sauce vierge et garniture au choix	55 €
<b>Linguines BIO au homard Canadien</b> Bisque de crustacés au safran	60 €

## LÉGUMES

<b>Gnocchis de pommes de terre poêlés à la sauge</b>  Crème de tomates	26 €
<b>Tian de légumes du sud confits</b>  Olives noires, basilic	28 €

## 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 cœur de sucrine grillé, sauce au poivre	145 €

## TERRE

<b>Côtes d'agneaux grillées</b>	45 €
Carottes glacées au cumin, condiment herbes - abricots	
<b>Suprême de volaille au yaourt</b>	38 €
Caviar et chips d'aubergines	
<b>Faux-filet de Wagyu japonais A4 (150 g)</b>	87 €
Courgettes grillées et amandes torréfiées	
<b>Tartare de bœuf "Angus de Castille" - Préparé à votre table</b>	42 €
Pommes de terre frites	
<b>Avec du Caviar (10g)</b>	60 €
<b>Tournedos de bœuf cuit au poêlon</b>	55 €
Gnocchis de pommes de terre, marmelade d'oignons au thym, sauce béarnaise	
<b>Avec foie gras de canard poêlé</b>	64 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre	8 €
Pommes de terre frites	8 €
Riz blanc étuvé	8 €
Haricots verts vapeur ou beurre	10 €
Ratatouille niçoise	10 €
Frites de panisse	8 €



## NOS PARTENAIRES

### Boulangerie Lalos

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

### Epicerie Fine Latour

Ferme familiale de produits de pleine terre,  
Avenue de Bordeaux,  
47110 Allez- et - Cazeneuve

### Confiture Parisienne

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

### Maison Bordier

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

### 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

### Boucheries Nivernaises

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

### Jego frères

Corson Michel  
Local N°50 du Port de Pêche de Lorient  
Lorient 56100

## LES ACTEURS DE VOTRE REPAS

### En cuisine :

Le chef : Laurent André  
Assisté de Pierre-Emmanuel, Brian, Caëtan, Hicham et Abdessamad

### En Pâtisserie :

Le chef : Simon Letailleur  
Assisté de Fabrice

### Au Stewarding :

Alexandre Guerrier  
Assisté de Camille

### A l'accueil :

Nacima  
Assistée de Angie, Liliane, Tamou, Shanaz, Moustapha, 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.