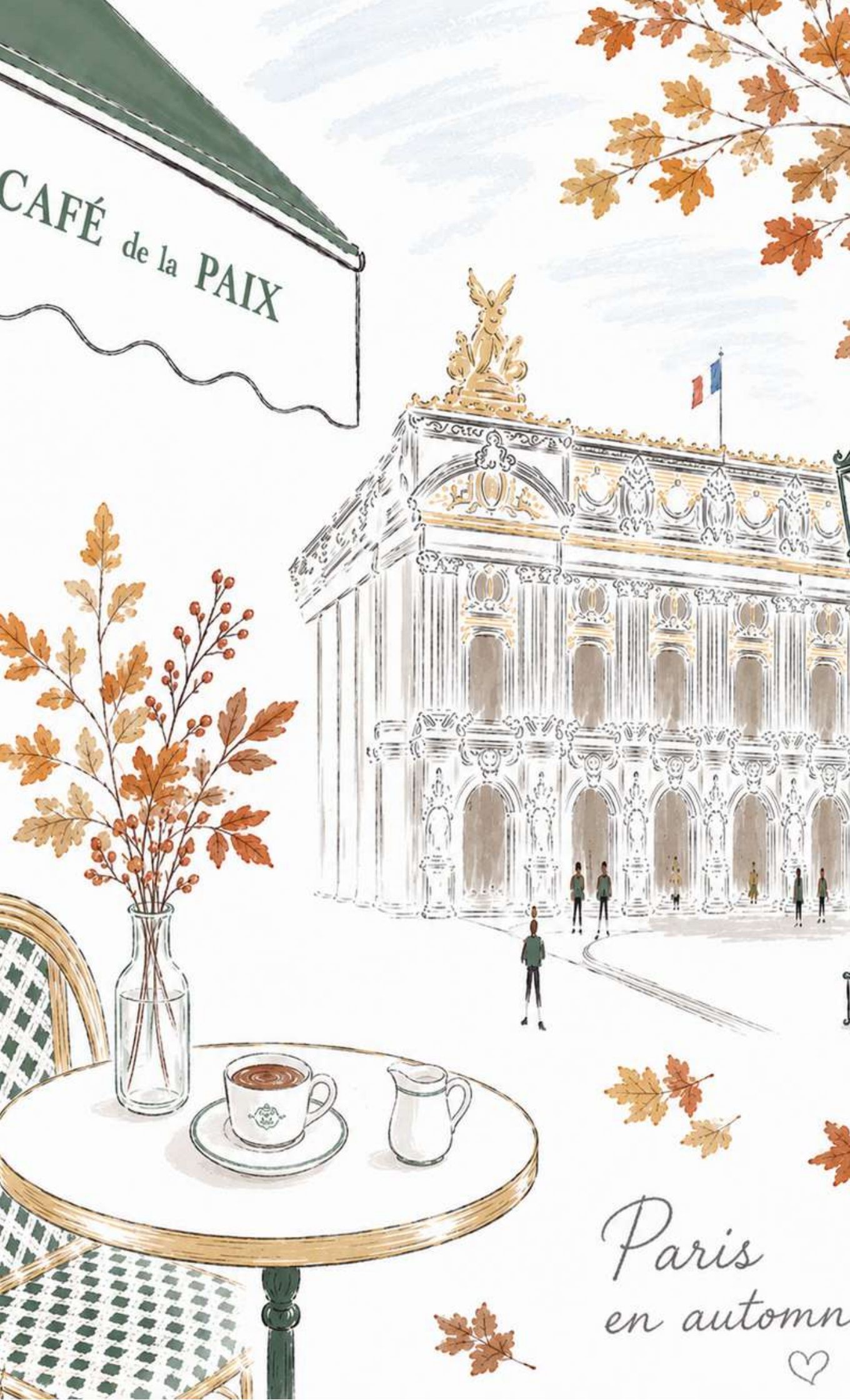




CAFÉ de la PAIX

Paris
en automne



Service de 11h00 à 23h00

*Service from 11:00 a.m.
to 11:00 p.m.*



à partager

Houmous Hummus	14
Saucisson sec, beurre Bordier Dry-cured sausage, Bordier butter	14
Croquettes de jambon Ibérique Iberian ham croquettes	19
Comté 16 mois, pâte de coing Comté 16 months, quince paste	16
Tarama à la truffe d'été Summer truffle tarama	18
Cambas panées, mayonnaise wasabi Breaded prawns, wasabi mayonnaise	21
Quatuor de mini lobster roll Homard, crevettes, sauce cocktail, avocat, roquette Quartet of mini lobster rolls Lobster, shrimp, cocktail sauce, avocado, arugula	49
Supplément Caviar Supplement Caviar	+18



spritz



Apérol	18
Campari	18
St-Germain	18
Limoncello	18
Italicus	18

Cocktails classiques

Negroni 7 cL Gin Bombay, Campari, Vermouth	25
Old fashioned 7 cL Bourbon, Angostura bitters	25
Bellini 12 cL Prosecco, purée de pêche blanche, crème de pêche Prosecco, white peach purée, peach cream	25
Cosmopolitan 7 cL Vodka Grey Goose, jus de citron vert, Cointreau, jus de canneberge Grey Goose vodka, lime juice, Cointreau, cranberry juice	25
Dry Martini 7 cL Gin Bombay, Vermouth dry	25
Expresso Martini 7cL Vodka, liqueur de café, shot d'expresso Vodka, coffee liqueur, shot of espresso	25

Les intemporels



Mary Antoinette

25

12 cL

Vodka
Mary Mix
Tomate / Tomato
Citron jaune / Lemon



Tchaïkovsky

25

7 cL

Vodka jasmin / Jasmine vodka
Ginger beer
Gingembre / Ginger
Citron vert / Lime



Salvador

25

12 cL

Gin
Calvados
Pastis
Sirop d'orgeat / Orgeat syrup
Citron jaune / Lemon
Eau pétillante / Sparkling water



Eugénie

25

7 cL

Vodka jasmin / Jasmine vodka
Lillet blanc / White Lillet vermouth
Champagne Rosé
Sirop de sucre / Sugar syrup

Champagnes

	12cl	75cl
Deutz Brut Classic	24	120
Moët & Chandon - Brut Impérial		150
Perrier-Jouët Grand Brut		158
Moët & Chandon Brut Impérial rosé		185
Laurent-Perrier rosé	35	210

Vins

BLANCS	15cl	75cl
Côtes de Provence AOP		58
Château de L'Aumérade, Cru Classé, 2025		
Chardonnay VDF	15	70
Les Peyrarols, Boyer de Bar, 2023		
Pouilly-Fumé AOC	17	85
Domaine Serge Dagueneau, 2023		
Chablis AOC		90
Domaine d'Henri - Saint-Pierre - 2023		
Savennières AOC,	21	120
Sables et Schistes, Loïc Mahé, 2022		

ROUGES		
Pinot noir VDF	15	72
Les rives de l'Etang, Boyer de Bar, 2022		
Crozes-Hermitage AOC	17	82
Les Fées Brunes, J.L. Colombo, 2023		
Château Busquet	15	70
Lussac Saint-Émilion, 2018		

ROSÉS		
Estoublon, Roseblood	15	75
Côteaux Varois AOP, 2025		
Whispering Angel	16	78
Côtes-de-Provence AOC, 2025		

MOELLEUX		
Vouvray Moelleux	17	90
Domaine François Pinon, 2018		

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.

Apéritifs

Ricard / Pastis	12
Porto rouge / blanc	12
Martini rosso / bianco	13
Campari	13
Kir vin blanc	16
Kir Royal	24

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

Spiritueux

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

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
--------------------------------------	----

Tout accompagnement de spiritueux est proposé en supplément de +3 €
Any accompaniment of spirits is available at an additional cost of €3

Bières

PRESSION - DRAUGHT

	25cl	50cl
Carlsberg	9	14
Demory IPA	9	14
Grimbergen	9	14
1664 Kronenbourg	9	14

ARTISANALES - CRAFT

	33cl
Aubrac ambrée	12
Brooklyn Defender IPA	12

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 fraîches

Perrier (33cL)	8
Evian / Vittel (50cL)	7
Badoit / San Pellegrino (50cL)	7
Evian / Vittel (1L)	10
Badoit / San Pellegrino (1L)	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 juice, apple, tomato, pineapple juice	11
Jus de fruit frais - Fresh fruit juice Orange, pamplemousse ou citron - orange, grapefruit or lemon	10
Supplément sirop	2

Entrées

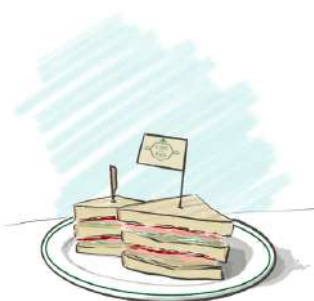
Gratinée à l'oignon, recette de 1862 Comté, croûtons French onion soup, recipe from 1862 Comté cheese, croutons	25
Œufs au crabe Mayonnaise citronnée au curry Madras, gel de citron Eggs with crab Madras curried lemon mayonnaise, lemon gel	22
Assiette de six huîtres Cillardeau n°3 Six oysters Cillardeau n°3 plater	35
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	29
Douze escargots de Bourgogne en coquilles Beurre persillé Twelve Burgundy snails in shells Parsley butter	38
Saumon fumé Norvégien Crème à l'aneth, citrons, blinis Norwegian smoked salmon Dill cream, lemon, blini	36
Foie gras de canard confit Chutney de figues et poivre de Sarawak, pain de campagne toasté Duck foie gras confit Fig and Sarawak pepper chutney, toasted country bread	39
Salade de champignons Champignons de Paris émincés, duxelles, vinaigrette truffe et citron, graines de sésame, copeaux de parmesan Mushroom salad Sliced Paris mushrooms, duxelles, truffle and lemon vinaigrette, sesame seeds, parmesan shavings	26
Avec supplément truffe d'automne With autumn truffle supplement	35
Quiche des sous-bois Duxelles de champignons à la noisette, mélange de salades Mushroom quiche Hazelnut mushroom duxelles, mixed salad leaves	28



Plats

Fish and Chips Sauce tartare, pommes frites Tartar sauce, French fries	29
Toast avocat, œuf mollet et saumon fumé 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	31
Tartare de bœuf "Angus de Castille" Classique ou plancha, pommes frites Beef tartare "Castille Angus" Classic or plancha, French fries	39
Supplément Salade ou pommes frites Extra Salad or french fries	8

Sandwichs



Baguette « Pan-Ham » Jambon de Paris, beurre de cornichons, moutarde Pan-Ham baguette Paris ham, gherkin butter, mustard	22
Croque-Monsieur ou Croque-Madame Jambon de Paris, crème de Comté Paris ham, Comté cheese cream	26
Club « Café de la Paix » Filet de dinde, tomate, salade, œuf, mayonnaise (avec ou sans bacon) "Café de la Paix" Club Turkey, tomato, salad, egg, mayonnaise, with or without bacon	29
Burger ou Cheeseburger Viande de bœuf, compotée d'oignons, tomate, pickles, salade, cheddar fumé, sauce barbecue au miel Avec ou sans bacon Beef, confit onion, tomato, pickles, salad, smoked cheddar cheese, honey barbecue sauce With or without bacon	36
Lobster roll Homard, crevettes, sauce cocktail, avocat, roquette Lobster, prawns, cocktail sauce, avocado, aragula	49

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

Fromages

Comté affiné 16 mois, bouchon de chèvre et Rocamadour AOP

18

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

16-Month Aged Comté, Goat cheese bouchon and PDO Rocamadour Cheese

Quince paste, candied mirabelle 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 pastry 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

Cheesecake exotique au thé matcha

18

Crème cheesecake au thé matcha, mangue, fruit de la passion, croustillant coco

Exotic matcha cheesecake

Matcha cheesecake cream, mango, passion fruit, coconut crunch

Tarte chocolat - praliné

16

Praliné noisette, ganache au chocolat Vanuari 63 %, mousse au chocolat

Chocolate - praline tart

Hazelnut praline, Vanuari 63% chocolate ganache, chocolate mousse

Salade de fruits d'automne

18

Raisins, figues, sirop au miel et citron

Autumn fruit salad

Grapes, figs, honey syrup and lemon

Tarte aux fruits de saison

18

Fine crème d'amandes

Seasonal fruit tart

Almond cream

Café et gourmandises

19

Coffee and delicacies

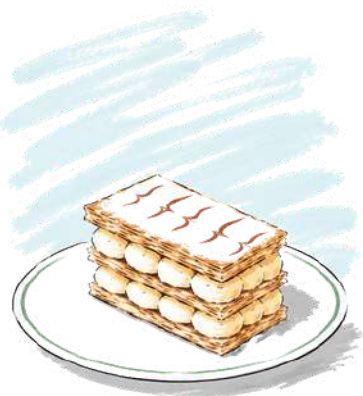
Glaces et sorbets (2 boules)

15

Chocolat, vanille, café, yaourt, fraise, citron, passion, mangue

Ice creams and sorbets (2 scoops)

Chocolat, vanille, café, yaourt, fraise, citron, passion, mangue



Boissons chaudes

Expresso, décaféiné / Espresso, Decaffeinated	7
Café allongé / American coffee	7
Double expresso / Double espresso	11
Café crème	11
Café latte	11
Cappuccino	11
Chocolat chaud / Hot chocolate	11
Matcha latte	14
Iced matcha latte	14
Supplément pot de lait, petit / grand Milk jug supplement, small/large	2 / 4
 SÉLECTION DE THÉS "DAMMANN FRÈRES" Selection of tea from Dammann Frères	 11
 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	



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.

Liste des allergènes et origine des viandes disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

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

Allergen list and meat origin available upon request from our team.

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.