

NOS PLATEAUX
DE
FRUITS DE MER

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h

Prix par personne

Huîtres 3 Fines de Claire n°3, 3 Cillardeau n°3, 3 Belon n°2, 3 Spéciales Ostra Regal n°3	68 €
Crustacés ½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, bulots et crevettes grises	100 €
Café de la Paix Assortiment d'huîtres 3 Fines de Claire n°3, 3 Cillardeau 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	115 €
Opéra Royal Assortiment d'huîtres 3 Fines de Claire n°3, 3 Cillardeau n°3, 3 Belon n°2, 3 Spéciales Ostra Regal n°3 Coquillages et crustacés ½ tourteau, ½ homard, 6 palourdes, bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 6 crevettes roses Avec 30g de caviar Baeri, Aquitaine, France	146 € 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	36 €
Spéciales Cillardeau 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)	37 20 €
Langoustines froides (6 pièces)	38 €
Homard canadien froid (entier ou 1/2)	66 36 €

LE BANC DE L'ÉCAILLER



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

Chutney de figues et poivre de Sarawak, pain de campagne toasté



Noix de Saint-Jacques de nos côtes rôties

Purée de céleri rave au beurre noisette, figues et pommes vertes,
beurre blanc à la vanille

Ou

Tournedos de bœuf cuit au poêlon

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



Sorbet citron jaune

Champagne



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

Gratinée à l'oignon, recette de 1862 Comté, croûtons	25 €
Foie gras de canard confit Chutney de figues et poivre de Sarawak, pain de campagne toasté	39 €
Pâté en croûte de canard « Richelieu », caille fumée et raisins Condiment d'oignons, pickles de chou-fleur	28 €
Escargots de Bourgogne en coquilles Beurre persillé	6 escargots - 21 € 12 escargots - 38 €
Bouillon de champignons en cappuccino Champignons des bois, coques et salicornes Sans coques sur demande, pour une version végétarienne 	27 €
Poireaux maraîchers cuits vapeur puis grillés  Mimosa, sauce moutarde douce, noisette	18 €
Œufs au crabe Mayonnaise citronnée au curry Madras, gel de citron	22 €
Saumon fumé Norvégien Crème à l'aneth, citron et blinis	36 €
Carpaccio de langoustines Huile d'olive infusée à la bergamote, pousses de basilic	39 €
Avec du Caviar (10g)	57 €
Terrine de tête de veau Sauce gribiche	29 €
Salade de champignons  Champignons de Paris émincés, duxelles, vinaigrette truffe et citron, graines de sésame, copeaux de parmesan	26 €
Avec truffe d'automne	35 €
Caviar Baeri - Aquitaine, France - (30g) Garniture de tradition, blinis	150 €

LA CARTE

MER

Pavé de saumon Fricassée de champignons, émulsion des sous-bois	39 €
Merlan frit en portefeuille Sauce tartare, pommes vapeur, persil	48 €
Noix de Saint-Jacques rôties Purée de céleri-rave au beurre noisette, figues et pommes vertes, beurre blanc à la vanille	58 €
Linguines BIO au homard Canadien Bisque de crustacés au safran	62 €

LÉGUMES

Ravioles aux cèpes  Pousses d'épinards et noisettes torréfiées	34 €
Millefeuille de céleri-rave et truffe d'automne  Jus végétal	28 €

À PARTAGER

Sole meunière de nos côtes (800g - 1000g) Purée de pommes de terre au beurre frais	154 €
Épaule d'agneau confite Haricots blancs à la tomate, jus épicé	140 €

TERRE

Pomme de ris de veau dorée au sautoir Larme de potiron, girolles et jus de viande	58 €
« Cordon Bleu » de volaille, jambon blanc et comté affiné Sauce fromagère au vin jaune, purée de pommes de terre au beurre frais	38 €
Faux-filet Wagyu Japonais A4 (150g) Salsifis glacés jus corsé	87 €
Tartare de bœuf “Angus de Castille” - Préparé à votre table Pommes frites	42 €
Avec du Caviar (10g)	60 €
Tournedos de bœuf cuit au poêlon Gnocchis de pommes de terre, marmelade d'oignons au thym, sauce béarnaise	55 €
Avec foie gras de canard poêlé	64€

ACCOMPAGNEMENTS

8 €

Purée de pommes de terre
Pommes de terre frites
Riz blanc étuvé
Cassolette de champignons
Larme de potiron
Pousses d'épinards au beurre



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 Calis, 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, Gaëtan, 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, Océane

Pour vous servir :

Diane, Beti, Julien, Paul, Lahcen
Assistés de Ricardo, Mateusz, Dima, Loic, Marie, Laurent, Medhi, Nicolas, Enzo, Yannick, Jonathan, Antoine, Linda, Lucas, Bertrand, Stéphane, Christophe, Emmanuel, Fabrice, Hervé, Amadou, Pascal, Thomas, Monica, Sébastien, Brune, Denis, Maria, Mathias, Aurélien, Luca, Tristan, 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.

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