



SERVICE EN CONTINU DE 11H00 À MINUIT / SERVICE FROM 11AM UNTIL MIDNIGHT

SALADES - SALADS

Mademoiselle Paris	20
Haricots vert extra fins, tomates cerises, baies de godji, tofu soyeux, vinaigrette «Omega 3» <i>Extra fine French beans, cherry tomatoes, godji berries, slikiy tofu, "Omega 3" dressing</i>	
César Salade Romaine, poulet fermier, copeaux de Parmesan, avec ou sans bacon, œufs pochés, croutons	21
<i>Romaine lettuce, chicken farm, parmesan cheese, with or without bacon, poached eggs, croutons</i>	
Tomates pluriels Tomates fraîches, confites et séchées, Burattina, huile d'olive, balsamique et basilic	22
<i>Fresh, confit and dry tomatoes, "Burattina, olive oil, basil and balsamic vinegar</i>	
Café de la paix Crevettes, sucrose, crème d'avocat, suprêmes de pamplemousse, sauce cocktail à la coriandre	25
<i>Shrimps, heart of lettuce, avocado cream, segments of grapefruit and coriander cocktail sauce</i>	

HORS D'ŒUVRE - STARTERS

Gratinée à l'oignon	21
«Recette Café de la Paix de 1862» croûtons et vieux Comté <i>French onion soup « Café de la Paix recipe of 1862 », croutons aged comté cheese</i>	
12 Escargots de Bourgogne en coquilles Beurre persillé	22
<i>12 pieces of Burgundy snails, garlic and parsley butter</i>	
Carpaccio de bœuf «Charolais» Roquette, copeaux de parmesan et pesto	23
<i>Beef carpaccio, rucolla salad, parmesan cheese and pesto</i>	
Saumon fumé Crème à l'aneth, câpres et blinis	25
<i>Smoked salmon, dill cream, capers, blinis panecakes</i>	
Crevettes roses (200g Env) (Hors carte juillet et août) Mayonnaise et citron	25
<i>Pink Shrimps, (200g Env) lemon and mayonnaise (Out of menu July and August)</i>	
Huitres «Gillardeau» (Hors carte en juillet et août) Numero 3 (6pcs)	29
<i>"Gillardeau" oyster, number 3 (6pcs) (Out of menu July and August)</i>	
Foie gras de canard confit Chutney de fruits et brioche dorée	35
<i>Confit duck foie gras, fruits chutney, golden Parisien brioche</i>	

SANDWICHES - SANDWICHES

Sandwich Parisien Baguette, jambon blanc, emmental, condiment beurre et cornichons	18
<i>French baguette, cooked ham, emmental cheese, pickled butter</i>	
Croque-Monsieur ou Madame Jambon blanc et crème de gruyère	19/21
<i>Toasted ham and cheese, with or without egg</i>	
Club sandwich volaille Volaille, tomate, salade, œuf, avec ou sans bacon, mayonnaise	24
<i>Turkey club sandwich, with or without bacon, tomatoes, lettuce, eggs and mayonnaise</i>	
Burger ou Cheeseburger Viande de bœuf, tomate, laitue, pickles, sauce BBQ	29
<i>Beef meat, tomato, salad, pickles, BBQ sauce</i>	

Tous nos plats sont accompagnés de frites et de salade verte
All our dishes are accompanied by french fries and green salad

PLATS - DISHES

Fish and chips Sauce tartare	25
<i>Fish and chips, tartar sauce</i>	
Tartare de bœuf «Aubrac» Classique ou plancha, frites et cœur de sucrose	27
<i>Aubrac beef tartar, classic or pan fried, sucrose heart, French fries</i>	
Paleron de bœuf «Black Angus»	35
Pommes de terre rôties, ail et citron confit, cœur de sucrose, béarnaise <i>Roasted potatoes, garlic and lemon confit, heart of lettuce, béarnaise sauce</i>	

FROMAGE - CHEESE

Assiette de fromages Sélection de la ferme d'Alexandre Cheeses selection from "Alexander's farm"	18
--	----

DESSERTS CHARIOT - TROLLEYS DESSERTS

Millefeuille de tradition, crème vanille Napoleon with vanilla cream	14
<i>Opéra café, biscuit «Joconde», ganache chocolat Opéra cake chocolate / coffee</i>	
Eclair, chocolat ou café Puff pastry "éclair" chocolate or coffee	
<i>Saint Honoré, Crèmeux vanille, fraises et rhubarbe Saint Honoré, vanilla cream, strawberries, rhubarb</i>	
Cylindre chocolat, Pralinée Chocolate cylindre with pralin	
<i>Sablé muesli, framboises et violettes cristallisées Short bread muesli, raspberries, violette crystallised</i>	
<i>Salade de fruits de saison, sirop à la bergamote Seasonal fresh fruit salad, bergamot syrup</i>	

COUPE GLACÉE - ICE CREAM CUP

16

LES CLASSIQUES

Café liégeois Glace café et vanille, gelée café expresso, crème chantilly	
Pêche melba Sorbet pêche blanche et glace vanille, gelée de groseille, pêche pochée, crème chantilly	
Banana split Glace chocolat, vanille et fraise, banane, sauce chocolat, crème chantilly	

LES CREATIONS

Opéra Parisien Glace vanille, fraises, meringue, coulis de fraises, crème chantilly, amandes effilées	
Rouge framboise Sorbet framboise, glace pistache, coulis framboise, framboises fraîches, crème fouettée, pistaches caramélisées	
Légère effervescente et pétillante Sorbet citron, mangue et noix de coco, coulis exotique, jus de grenade, eau de Perrier	

LES PETITS GOURMANDS (1 boule ou 2 boules)

3.20€ 6€

Sorbets : Framboise, pêche, citron, mangue, noix de coco	
Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, fraise	

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts. Viande d'origine : Française, Espagnol, Écosse
Carte des allergènes à disposition.



PLACE DE L'OPÉRA / 75009 PARIS / FRANCE / TÉL. 01.40.07.36.36



@ICCafedelapaix



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

Prix nets en euro, taxes et service compris. Nous acceptons uniquement espèces et cartes bancaires.
We accept cash and credit cards only. Net prices in euro, taxes and service included 04/2017

APÉRITIFS

Martini rosso / bianco 8cl	13
Ricard / Pastis 51 4cl	13
Campari 8cl	13
Porto Tawny Noval rouge / blanc 6cl	13
Apérol Spritz 6cl	22

WHISKIES 4CL.

Johnnie Walker red label	17
Johnnie Walker black label	19
Ballantines	17
Jameson / Maker's Mark	17
Jack Daniel's / Chivas	19
Glenfiddich	19

SÉLECTION DE VINS

ROUGES RED WINES 12cl 75cl

ANJOU

Le cochet 2013	8	39
Domaine FL		

BEAUJOLAIS

Moulin à Vent 2014	10	49
Bouchard Père & Fils		

BORDELAIS

Château Plaisance Brane 2014	12	59
Montagne Saint-Emilion		

BOURGOGNE

Givry Vieilles Vignes 2014	13	61
Domaine Ragot		

BLANCS WHITE WINES

BOURGOGNE

Saint-Bris, Sauvignon 2015	9	48
William Fèvre		

VAL DE LOIRE

Pouilly Fumé, les 2 cailloux 2015	13	60
Domaine Fournier Père & Fils		

AFRIQUE DU SUD

Blanc de Mer 2015	9	48
Bouchard Finlayson		

BLANCS MOELLEUX SWEET WHITE WINES

Coteau du Layon 2010	11	-
Domaine FL		

ROSÉS ROSE WINES

PROVENCE

Minuty Prestige 2015	12	58
Coteaux du Salagou IGP 2015	9	48
Gourjo		

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte Brut Chardonnay 2006	15cl	20
Ayala Blanc de Blancs 2008	22	
Veuve Cliquot Rosé	25	
Moët & Chandon Brut Imperial	22	

KIRS

Kir vin blanc	9
Kir Royal au Champagne	22

ALCOOLS, DIGESTIFS 4CL.

Vodka Smirnoff	18
Vodka Absolut / Vodka Grey Goose	20
Gin Gordon's	18
Gin Bombay Sapphire	20
Rhum blanc, brun Saint-James	17
Tequila San José	18
Calvados XO Coquerel	20
Cognac VSOP Hennessy	22
Get 27 / Eaux de vie	17
Bas-Armagnac VSOP	22
Château de Laubade	

BIÈRES - BEERS

PRESSION DRAUGHT 25cl 50cl

Kronenbourg 1664	8	14
Carlsberg / Grimbergen	8	14
Grimbergen blanche	8	14
Grimbergen fruits rouges	8	14
Panaché	8	14
Monaco	8	14

BOUTEILLES BOTTLES 33cl

Kronenbourg 1664	12
Duvel	12
Corona	12
Abbaye de Leffe	12
Høegaarden / Pelforth brune	12
Kronenbourg pur malt sans alcool 25cl	11

SERVICE DE 8H À 11 HEURES

SERVICE FROM 8AM TO 11AM

PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRES 26

business breakfast

Le Panier du Boulanger
+ Jus de fruit frais + boisson chaude
Baker's basket + Fresh fruit juice + Hot drink

PETIT-DÉJEUNER - BREAKFAST

Tartine, beurre, confiture	5
<i>Slice of bread, butter and jam</i>	
Viennoiseries (2 pièces) Pastries (2 pieces)	6
Le panier du boulanger	12
6 pièces, beurre, confiture	
<i>Baker's basket (6 pieces, butter, jam)</i>	

AUTOUR D'UN CAFÉ - COFFEE BREAK

Café expresso / Décaféiné	6
Café allongé	6
Double expresso	8.5
Irish coffee	20
Supplément petit/grand pot de lait	2/4

LES LACTÉES

Grand crème	8.5
Cappuccino	9
Café latté	9
Latté macchiato	11
Chocolat chaud	10
Café ou Chocolat viennois	12

THÉS, INFUSIONS

Thés	8
Ceylan / Darjeeling / Earl Grey	
Vert / Menthe / Jasmin	
Infusions	8
Verveine / Tilleul / Camomille	
Fruits rouges / Menthe	

LES GLACÉS

Café glacé / Thé glacé	8
Cappuccino glacé	9
Latté macchiato glacé	11

EAUX MINÉRALES - WATERS

Evian / Badoit / San Pellegrino 50cl	6
Vittel / Perrier fines bulles 50cl	6
Evian / Badoit 100cl	9
San Pellegrino / Vittel 100cl	9
Perrier 33cl	6
Vittel 25cl	4
Supplément sirop	2

SOFTS

Coca-cola / light / zéro 33cl	8
Lipton ice tea pêche 25cl	8
Orangina / Seven-Up 25cl	8
Tonic 20cl / San Bitter 10cl	8
Red Bull / Red Bull sans sucre 25cl	10

Jus de fruits 20cl	8
tomate / abricot / pomme / raisin / ananas	
Jus de fruits frais	9
orange / citron / pamplemousse	
orange-pamplemousse-framboise	
orange-fraise	
Citronnade menthe	9

SMOOTHIES

Fruits rouges 25cl	10
Orange-banane-fraise 25cl	10

LE GRAND BRUNCH

LE DIMANCHE DE 12H30 À 15H30
EVERY SUNDAY FROM 12:30 TO 15:30

94€ par personne,
coupe de champagne rosé incluse

- 50% pour les enfants de moins de 12 ans

Gratuit pour les moins de 3 ans

94€ per person
(a glass of pink champagne included)
50% reduction for children under 12
Free for children under 3