



PLACE DE L'OPÉRA / 75009 PARIS  
TÉL. : 01 40 07 36 36

 @Café de la Paix

 @cafedelapaixparis

## SERVICE DE 8H À 11 HEURES / SERVICE FROM 8AM TO 11AM

### PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRES 27

#### BUSINESS BREAKFAST

Le panier du boulanger

Jus de fruit frais / boisson chaude

*Baker's basket / Fresh fruit juice / Hot drink*

### PETIT-DÉJEUNER - BREAKFAST

Viennoiserie *Pastrie*

4

Baguette, beurre et confiture

6

*Baguette, butter and jam*

Le panier du boulanger : baguette, croissant et pain au chocolat

12

*Baker's basket: baguette, croissant and pain au chocolat*

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.*

# SERVICE EN CONTINU DE 11H00 À 23H30 / SERVICE FROM 11AM TO 11:30 PM

## SALADES - SALADS

César poulet ou saumon fumé *Caesar chicken or smoked salmon* 23 / 25  
Salade romaine, copeaux de parmesan, avec ou sans bacon, œuf poché, croûtons  
*Romaine lettuce, parmesan shavings, with or without bacon, poached egg, croutons*

⑤ Salade de champignons de saison *Seasonal mushroom salad* 24  
Duxelles de champignons, champignons râpés crus, noix de cajou, cœur de laitue, vinaigrette à l'huile de truffe blanche  
*Mushrooms Duxelles, raw shaved mushrooms, cashew nuts, little gem lettuce, white truffle oil dressing*

Café de la paix 27  
Caviar d'aubergine, avocat, crevettes, anchois, pamplemousse, cœur de sucrine  
*Eggplant caviar, avocado, shrimps, anchovies, grapefruit and little gem lettuce*

## SANDWICHES - SANDWICHES

Parisien « Pan-Ham » 19  
Baguette, jambon blanc de Paris, emmental, beurre demi-sel et cornichons  
*Baguette, cooked ham, emmental cheese, butter, pickles*

Croque-Monsieur ou Madame 22 / 24  
Jambon blanc de Paris et crème de gruyère  
*Cooked ham from Paris, gruyère cream*

Club Sandwich 24  
Poulet, tomate, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon  
*Free-range chicken, tomato, salad, egg, with or without bacon, mayonnaise*



Burger ou cheeseburger 31 / 33  
Viande de bœuf grillée, condiment tomates, cornichons, oignons, cheddar, laitue, sauce barbecue  
*Grilled Beef, tomatoes, pickles, onions, cheddar, lettuce, BBQ sauce.*

Tous nos sandwichs sont accompagnés de frites et de salade de saison.  
*Sandwiches are served with French fries and seasonal salad on the side*

## VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

- ④ Tartine de campagne, fromage de chèvre cuit, légumes confits, figes fraîches et miel de Paris 17  
*Country bread tartine, cooked goat cheese, candied vegetables, fresh figs and Parisian honey*
- ④ Burger « Opéra » végétal, galette de soja, condiment tomates, cornichons, oignons, laitue 31  
*Vegetal "Opéra Burger", soy patty, tomato condiment, pickles, onions, lettuce*

## CLASSIQUES - CLASSICS

-  Gratinée à l'oignon « Recette de 1862 », croûtons et vieux comté 22  
*French onion soup created in 1862, croutons and vintage comté cheese*
- Douze escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé 27  
*Twelve snails from Burgundy, parsley butter*
- Fish and chips sauce tartare *Tartar sauce* 27
- Saumon fumé « Norvégien », crème aneth, gelée de pommes vertes, graines de lin, citron vert, blinis 28  
*Smoked "Norwegian" salmon, dill cream, green apples jelly, flax seeds, lime, blinis*
- Tartare de bœuf, classique ou plancha, salade de mâche 29  
*Beef tartare, classic or plancha, lamb's lettuce*
-  Foie gras de canard confit « Café de la Paix », pralin au vinaigre de xérès, noisettes torréfiées, tranches de brioche toastées 36  
*Foie gras slow cooked «Café de la Paix», praline with xérès vinegar, roasted hazelnuts, and slices of toasted brioche*

## FROMAGES - CHEESES

- Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » 18  
Chaource AOP, Trèfle du Perche et Comté 18 mois d'affinage  
Pâte de fruits figes et noix, cœur de sucrine, pain de campagne grillé  
*Selection of cheeses from «La ferme d'Alexandre»  
AOP Chaource, Perch clover and Comté 18 months of maturing  
Figs and nuts fruit paste, little gem lettuce, toasted country bread*

## LES DESSERTS DE SOPHIE - SOPHIE'S DESSERTS

15

Mille-Feuille « Café de la Paix », pâte feuilletée caramélisée, fine crème pâtissière à la vanille

*Café de la Paix millefeuille, caramelized puff pastry, vanilla pastry cream*

Opéra café, biscuit «Joconde» chocolat, crème au beurre aux graines de café et cacao, glaçage chocolat au lait

*Coffee opera cake, chocolate biscuit, buttercream with coffee and cocoa seeds, milk chocolate icing*

El jardin, mousse chocolat, crémeux chocolat, glaçage chocolat noir

*El Jardin, chocolate mousse, chocolate cream, dark chocolate icing*

Tarte pommes - agastache, pâte sucrée, compotée de pommes, crème d'amande, pommes et agastache, pommes citronnées

*Apples - agastache tart, sweet dough, apple compote, almond cream, apples and agastache plant, apples with lemon juice*

Eclair aux noix de pécan, cerneaux de noix, pâte à choux, crémeux pécan

*Pecan nuts éclair, walnut kernels, choux pastry, pecan nuts cream*

Galet thé mandarine, mousse cheese cake infusée au thé, insert mandarine, curry et gingembre

*Mandarin tea galet, cheese cake infused with tea, mandarin, curry and ginger*

Salade de fruits d'ici et d'ailleurs, sirop bergamote, mangue jaune, mangue verte, fruit de la passion, pamplemousse, sorbet avocat

*Fruit salad from here and abroad, bergamot syrup, yellow mango, green mango, passion fruit, grapefruit, avocado ice cream*

# Repetto

PARIS

La Chef Pâtissière Sophie de Bernardi s'associe à la Maison Repetto et crée un dessert en édition limitée, s'inspirant du monde de la danse et du savoir-faire de cet artisan d'exception.

*Pastry Chef Sophie de Bernardi has partnered with Repetto to create a dessert in limited edition, inspired by the world of dance and the savoir-faire of this exceptional artisan.*

Mousse pamplemousse, insert guimauve et lotus

*Grapefruit mousse, marshmallow and lotus*

## APÉRITIFS

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

## COCKTAILS

Moscow Mule	22
Vodka, ginger beer, citron vert frais	
White Tiger	22
Gin, cordial Elderflower, crème de poire, jus de citron vert frais	
Apérol Spritz	22

## WHISKIES 4CL.

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

## CHAMPAGNES 15CL.

Moët & Chandon Brut Imperial	24
Henriot Blanc de Blancs	25
Veuve Cliquot Rosé	26
Billecart Salmon Rosé	26

## KIRS

Kir vin blanc	12
Kir Royal au Champagne	22

## SÉLECTION DE VINS

### ROUGES RED WINES 12cl 75cl

<b>BEAUJOLAIS</b>		
Moulin à Vent 2016	13	
Bouchard Père & Fils		

<b>SANCERRE</b>		
Les bonnes bouches 2015	14	60
Henri Bourgeois		

<b>BORDELAIS</b>		
Château Plaisance Brane 2017	14	60
Montagne Saint-Emilion		

<b>BOURGOGNE</b>		
Givry Vieilles Vignes 2017	15	62
Domaine Ragot		

### BLANCS WHITE WINES

<b>BOURGOGNE</b>		
Macon Lugny Saint-Pierre 2017	12	
Bouchard Père & Fils		
Chablis William Fèvre 2018	14	60

<b>ALSACE</b>		
Chasselas Kastelweg 2015	11	-

<b>VAL DE LOIRE</b>		
Sauvignon Petit Bourgeois 2018	12	
Henri Bourgeois		

## BLANCS MOELLEUX SWEET WHITE WINES

Coteaux du Layon 2018	15	-
Passerillé, Philippe et Catherine Delesvaux		

## ROSÉS ROSE WINES

12cl 75cl

### PROVENCE

Whispering Angel 2018	13	59
Château Minuty Prestige 2018	13	59
Baron Philippe de Rothschild		
Château de la Clapière	13	59
cuvée la Violette, cru classé 2018		

## BIÈRES - BEERS

### PRESSION DRAUGHT

25cl 50cl

Kronenbourg 1664	9	15
Carlsberg / Grimbergen	9	15
Grimbergen blanche	9	15
Grimbergen fruits rouges	9	15
Panaché	9	15
Monaco	9	15

## BOUTEILLES BOTTLES

25cl 33cl

Kronenbourg 1664	13
Duvel	13
Corona	13
Abbaye de Leffe	13
Hoegaarden / Pelforth brune	13
Carlsberg	13
Kronenbourg pur malt sans alcool	12

## ALCOOLS, DIGESTIFS 4CL.

Rhum Saint-James blanc / brun	17
Get 27 / Eaux de vie	17
Tequila San José	18
Vodka Smirnoff	18
Gin Gordon's	18
Gin Bombay Sapphire	20
Vodka Absolut / Vodka Grey Goose	20
Calvados XO Coquerel	20
Cognac VSOP Hennessy	22
Bas-Armagnac VSOP	22
Château de Laubade	
Accompagnement	3

## AUTOUR D'UN CAFÉ - COFFEE BREAK

Café expresso / Décaféiné	6
Café allongé	6
Double expresso	8,5
Café gourmand	12
<i>Coffee and delicacies</i>	
Irish coffee	20
Supplément petit / grand pot de lait	2/4

## LES LACTÉS

Grand crème	8,5
Cappuccino	9
Café latte	9
Chocolat chaud	10
Latte macchiato	11
Café ou Chocolat viennois	12

## THÉS, INFUSIONS

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

## LES GLACÉS

Café glacé / Thé glacé	8
Cappuccino glacé	9
Latte macchiato glacé	11
Cold Brew coffee specialty	13
Café torréfié en France aux arômes subtils et intenses servi sur glace	

## EAUX MINÉRALES - WATERS

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

## SOFTS

Vittel 25cl	4
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 25cl	10
Jus de fruits 20cl	8
Tomate / abricot / pomme / raisin / ananas	
Jus de fruits frais	9
Orange / citron / pamplemousse	

## SMOOTHIES

Fraise - framboise	11
Fruits exotiques	11