

## LA FERME – THE FARM

Sélection de fromages de «La ferme d’Alexandre»

Rouelle du Tarn, Fougerus, et Comté de chez «Marcel Petite» 18 mois d’affinage

Pâte de fruits et cœurs de sucrine, tranches de pain de campagne grillée

*Selection of cheeses from «La ferme d’Alexandre»*

*Rouelle du Tarn, Fougerus and Comté cheese from «Marcel Petite», 18 months of maturation*

*Fruits paste and little gem lettuces, slices of toasted country bread*

18

## LES DESSERTS DE SOPHIE – SOPHIE’S DESSERTS

### Mille-feuille «Café de la Paix»

Pâte feuilletée croustillante, fine crème pâtissière à la graine de vanille, crème glacée au marron

*Café de la Paix Napoléon millefeuille*

*Vanilla pastry cream, caramelized puff pastry, chestnut ice cream*

### Opéra café

Biscuit «Joconde» chocolat, crème au beurre, graines de café et cacao,

glacage lait et café, crème anglaise au café

*Coffee Opéra cake*

*Chocolate biscuit, buttercream coffee and cocoa, milk and coffee icing, coffee custard*

### Kouglof «Sophie»

Mousse et fruits secs infusés au rooibos, crémeux menthe fraîche

*Sophie’s Kouglof*

*Mousse and dried fruit infused with rooibos, creamy fresh mint*

### Tarte chocolat

Crémeux chocolat pain d’épices, biscuit pain d’épices, sauce au vin chaud

*Chocolate pie*

*Gingerbread chocolate cream, gingerbread biscuit, mulled wine sauce*

### Vacherin poire Nashi

Meringue, confit d’angelique, glace plombière et fruits confits

*Peer and nashi vacherin*

*Meringue, candied angelica, lead ice (ice cream stuffed with candied fruit)*

### Salade d’agrumes

Sirup au kaffir, sorbet citron vert, paille kumquat

*Citrus fruit salad*

*Kefir syrup, lime sorbet, kumquat fruit straws*

### Café gourmand

*Coffee and delicacies*

15

13



Carte réalisée par le chef Laurent André et son équipe  
*Dishes elaborated by Chef Laurent André and his team*

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts. Carte des allergènes à disposition.

*All the dishes are homemade, prepared on the spot with raw products. Some dishes may contain allergenic products, please ask us for any information*

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



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis

12/2018



## LE BANC DE L’ÉCAILLER – FROM THE SEAFOOD COUNTER

La composition de notre plateau peut être modifiée en fonction des arrivages

*The composition of our platter may change according to availability of the products*

### Plateau «Capucines»

Panaché d’huîtres (14 pièces), 2 Belon n°2, 5 Fines de Claire n°3, 5 Taillepie n°3, 2 Gillardeau n°3

*Assortment of oysters (14 pieces), 2 Belon n°2, 5 Fines Claire n°3, 5 Taillepie n°3, 2 Gillardeau n°3*

74

### Plateau «Café de la Paix»

Panaché d’huîtres: 2 Fines de Claire n°3, 2 Taillepie n°3, 1 Belon n°2,

2 Gillardeau n°3, 1 clam, 3 amandes, 3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises et bulots

*Assortment of oysters: 2 Fines de Claire n°3, 2 Taillepie n°3, 1 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3, 1 hard-shell clam,*

*3 queen scallops, 3 clams, 1/2 crab, 3 langoustines, 3 pink shrimps, small grey shrimps and whelks*

98

### Plateau «Prestige»

Pour deux personnes *For two people*

1 homard, panaché d’huîtres: 4 Fines de Claire n°3, 4 Taillepie n°3, 4 Belon n°2,

2 Gillardeau n°3, 2 clams, 6 amandes, 6 palourdes, 1 tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises et bulots

*1 lobster, Assortment of oysters: 4 Fines de Claire n°3, 4 Taillepie n°3, 4 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3,*

*2 hard-shell clams, 6 queens scallops, 6 clams, 1 crab, 6 langoustines, 6 pink shrimps, small grey shrimps and whelks*

218

Amandes (les 6) *queen scallops*

10

Bulots (180g env.) *whelks*

13

Palourdes (les 6) *clams*

17

Crevettes grises (120g env.) *small grey shrimps*

16

Crevettes roses (120g env.) *pink shrimps*

22

Tourteau (la pièce) *crab*

23

Langoustines froides (400g env.)

39

*cold langoustines*

Homard froid (400g env.) *cold lobster*

51

### HÛTRES SPÉCIALES D’ISIGNY TAILLEPIED®

Creuses n°3 Hollow n°3 (6 pièces)

25

### HÛTRES FINES DE CLAIRE

Creuses n°1 Hollow n°1 (6 pièces)

26

Creuses n°3 Hollow n°3 (6 pièces)

25

### HÛTRES GILLARDEAU®

Creuses n°3 Hollow n°3 (6 pièces)

32

### HÛTRES BELONS DE BRETAGNE

Plates n°0 Flat n°0 (6 pièces)

34

Plates n°2 Flat n°2 (6 pièces)

30



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis


## ENTRÉES - STARTERS

 Gratinée à l'oignon «Recette de 1862» Croûtons de pain et vieux Comté <i>French onion soup created in 1862, croutons and vintage Comté cheese</i>	22
Bouillon de champignons en cappuccino «recette du chef Alain Chapel» Ravioles de truffe noire à la ciboulette <i>Mushrooms broth cappuccino «recipe by Alain Chapel», black truffle raviolis with chives</i>	27
Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin Marinées à l'huile de noisette et citron caviar, crème de brocoli, sommités de chou et croûtons dorés <i>Carpaccio of scallops from Port-en-Bessin, marinated with hazelnut oil and lemon caviar, broccoli cream, cabbage tops and croutons</i>	31
Pâté en croûte de canard colvert et poires confites de la Maison Vérot Condiments vinaigrés <i>Mallard duck «pâté en croute» with candied pears from La Maison Vérot, served with pickled condiments</i>	32
 Foie gras de canard confit «Café de la Paix» Confiture de coings et poires pimentées, pain d'épices toasté <i>Foie gras slow cooked «Café de la Paix», quince and pear jam with spices, toasted gingerbread</i>	36

## LA MER - THE SEA

Dos de lieu jaune laqué Mikado de légumes de saison <i>Glazed pollack filet, served with finely sliced seasonal vegetables</i>	35
Pavé de bar cuit vapeur Royale de potiron, pousses de chou kale et plumes d'endives, huile de noisettes torréfiées <i>Steamed sea bass, kale and endives, oil and roasted hazelnuts</i>	39
Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties Fondue de poireaux au curry et pomme verte <i>Roasted scallops from Port en Bessin, leek fondue with curry and green apple</i>	41
 Sole de nos côtes grillée ou meunière Pommes de terre purée au beurre demi-sel, beurre blanc <i>French sole grilled or meuniere, salted butter mashed potatoes with butter sauce</i>	71




## LA TERRE - THE LAND

Quenelle de volaille à la Lyonnaise Une tombée de feuilles d'épinards, bisque de homard <i>Chicken dumpling from Lyon, spinach leaves, lobster bisque sauce</i>	35
 Tartare de bœuf de race française Cœur de sucrine et pommes gaufrettes <i>French beef tartare, little gem lettuce and waffled potatoes</i>	36
Blanquette de joue de veau à la truffe noire Carottes, oignons et champignons, pousses de moutarde <i>Veal blanquette with black truffle, carrots, onions and mushrooms, mustard shoots</i>	39
Cœur de filet de bœuf de race Française Gnocchis de pomme de terre, potiron fondant, jus réduit au poivre de Timut <i>French beef tenderloin filet grilled, gnocchi, pumpkin, pepper sauce «Timut»</i>	47

 Les plats signature du Café de la paix - Café de la Paix signature dishes

 Plat végétarien sur demande - Vegetarian dish on request

## SAVEURS VÉGÉTALES - VEGETABLE FLAVORS

 Demi-lune de potiron confit à l'huile d'olive Mélange de graines croustillantes, cresson et roquette en feuilles et en coulis <i>Candied pumpkin in olive oil, crispy seeds, garden cress in sprouts and coulis</i>	19
 Cannelloni farci de champignons de saison et gratiné au comté Brunoise de légumes d'hiver et mélange de salade d'herbes <i>Cannelloni stuffed with seasonal mushrooms and baked with Comté cheese «gratin style», finely diced winter vegetables and a mix of herbals salad</i>	29
 Jardin d'hiver Céleri rave, panais confit au four, salade frisée aux éclats de châtaignes, radis noir et betterave chioggia, vinaigrette à la truffe noire <i>Winter garden Celery, parsnip confit in the oven, frisée salad with chestnut, black radish and chioggia beetroot, black truffle vinaigrette</i>	32

## MENU D'HIVER - WINTER MENU

Service de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h30  
*Serving from 12-3pm and from 6pm to 11.30pm*

---

Plat - Dessert <i>Main course - dessert</i>	41
Entrée - Plat <i>Starter - main course</i>	47
Entrée - Plat - Dessert <i>Starter - main course - dessert</i>	55

---

## ENTRÉES - STARTERS

Bouillon de champignons en cappuccino «recette du chef Alain Chapel» Ravioles de truffe noire à la ciboulette <i>Mushroom broth cappuccino «recipe by Alain Chapel» Black truffle raviolis with chives</i>	
Café de la Paix Houmous au granola de la maison Foucade, crevettes marinées au sésame torréfié, sucrine <i>Hummus and granola from la Maison Foucade, shrimps marinated in roasted sesame, little gem lettuce</i>	
Suggestion du jour <i>Chef's recommendation</i>	

## PLATS - MAIN COURSES

Dos de lieu jaune laqué Mikado de légumes de saison <i>Glazed pollack filet Served with finely sliced seasonal vegetables</i>	
Paleron de bœuf Black Angus grillé Pommes pont-neuf, sucrine à huile de lin et graines de sésame, sauce Béarnaise <i>Grilled Black Angus beef paleron Fries, little gem lettuce with linseed oil and sesame seeds, Béarnaise sauce</i>	
Suggestion du jour <i>Chef's recommendation</i>	

## DESSERTS À LA CARTE