



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» 74

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*

PLATEAU «CAFÉ DE LA PAIX» 98

Panaché d'huîtres: 2 Fines de Claire n°3, 2 Taillepie n°3,
1 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3, 3 moules, 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, 3 mussels, 3 queen scallops,
3 clams shell, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps,
small grey shrimps and whelks*

PLATEAU «PRESTIGE» 218

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, 6 moules,
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, 6 mussels,
6 queens scallops, 6 clams shell, 1 crab, 6 Dublin Bay prawns,
6 pink shrimps, small grey shrimps and whelks*

HUÎTRES OYSTERS

SPÉCIALES D'ISIGNY, TAILLEPIED

Creuses n°3 (6 pièces) 25
Special d'Isigny Taillepie hollow n°3

FINES DE CLAIRE

Creuses n°3 (6 pièces) Fines de Claire hollow n°3 25
Creuses n°1 (6 pièces) Fines de Claire hollow n°1 26

SPÉCIALES IMPÉRATRICE

Creuses n°3 (6 pièces) Special Empress hollow n°3 27

BELON DE BRETAGNE

Plates n°2 (6 pièces) Belon de Bretagne, flat n°2 30

GILLARDEAU

Creuses n°3 (6 pièces) Gillardeau hollow n°3 32

Praires (les 6) *clams* 10

Bulots (180g env.) *whelks* 13

Moule d'Espagne (les 6) *mussels from Spain* 14

Bigorneaux (120g env.) *winkles* 16

Palourdes (les 6) *clams shell* 17



Crevettes roses (120g env.) *pink shrimps* 22

Tourteau (la pièce) *crab* 23

Langoustines froides (400g env.) *cold langoustines* 39

Homard froid *cold lobster* 51


ENTRÉES - STARTERS

-  Gratinée à l'oignon «Recette de 1862» 22
Croûtons de pain et vieux Comté
French onion soup created in 1862, croutons and vintage Comté cheese
- Velouté de petits pois rafraîchi menthe et coriandre 25
Fromage de «brocciu», œuf biologique poché, pousses de pois verts
Cream of peas refreshed with mint and coriander, Brocciu cheese, poached organic egg and peas sprouts
- Terrine de poulette, courgette et citron confit de la Maison Vérot 30
Condiments et légumes au vinaigre
Chicken terrine, zucchini and candied lemon from Maison Vérot, served with pickled condiments
- Royale de homard et pointes d'asperges vertes françaises 35
Sauce aux morilles
Lobster Royal and french green asparagus peaks, with morel sauce
-  Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 36
Chutney d'oignons rouges, gingembre et pommes vertes, poivre de « Timut »
Tranche de pain de campagne grillé
Foie gras slow cooked «Café de la Paix», red onion chutney, ginger and green apples, «Timut» pepper and slice of toasted country bread

LA MER – THE SEA

- Dos de saumon Islandais rôti 35
Petit pois façon Clamart
Island salmon roasted, peas Clamart style
- Blanc de cabillaud poché dans un bouillon de coquillages 37
Artichauts poivrades et salade de salicorne
Poached cod, marinated with shellfish broth, peppered artichoke and samphire salad
- Pavé de bar grillé 42
Fenouil fondant et en copeaux, beurre blanc à l'anis étoilé
Grilled Sea bass steak, cooked fennel melting in salad and star anise white butter
- Sole de nos côtes grillée ou meunière 71
Pommes de terre purée au beurre demi-sel
French sole grilled or meuniere, salted butter mashed potatoes

LA TERRE – THE LAND

- Quenelle de volaille Lyonnaise 35
Riz de Camargue, sauce Nantua
Chicken dumpling from Lyon, rice from Camargue and nantua sauce
-  Tartare de bœuf de race française 36
Cœur de sucrine et pommes gaufrettes
French beef tartare, little gem lettuce and waffled potatoes
- Grenadin de veau, rôti au poêlon 41
Asperges vertes avec une sauce au vin jaune du Jura
Veal Grenadin, roasted in a pan, green asparagus and yellow wine of Jura sauce
- Cœur de filet de bœuf de race française, grillé 47
Macaronis à la crème et au comté, jus au poivre vert
French beef fillet, grilled, creamy macaroni with comté cheese and green pepper juice

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

🍴 Plat végétarien sur demande - Vegetarian dish on request

SAVEURS PRINTANIÈRES - SPRING FLAVORS

Raviolis aux escargots «Maison Maury» Salades de pousses <i>Snails raviolis from «Maison Maury», sprouts salad</i>	25
⑤ Tartare de betterave, poire et ricotta Assaisonné d'échalotes, ciboulette, coriandre, oignons, câpres et olives Taggiasche <i>Beetroot tartar with pear and ricotta cheese, seasoned with shallots, chives, coriander, onions, capers and olives</i>	26
⑤ Asperges blanches françaises pochées puis grillées Vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches <i>French white asparagus poached and grilled, citrus and fresh herbs dressing</i>	28

MENU PRINTEMPS - SPRING 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

Velouté de petits pois rafraîchi menthe et coriandre Fromage de «brocciu», œuf biologique poché, pousses de pois verts <i>Cream of peas refreshed with mint and coriander, Brocciu cheese, poached organic egg and peas sprouts</i>	
⑤ Cœur de laitue «Surprise» Garni de graines et légumes verts, radis rose, biscuit croustillant au romarin, vinaigrette aux amandes, cassis et courge <i>«Surprise» little gem lettuce filled with seeds and green vegetables, pink radish, crispy rosemary biscuit with almond, blackcurrant and squash vinegar</i>	
Suggestion du jour <i>Chef's recommendation</i>	

PLATS - MAIN COURSES

Dos de saumon Islandais rôti Petit pois façon Clamart <i>Island salmon roasted, peas Clamart style</i>	
Paleron de bœuf «Black Angus», grillé Brochettes de pommes grenailles rôties et ails confits, sucrose à l'huile d'olive, sauce béarnaise <i>Beef chuck «Black Angus», grilled skewers of roasted potatoes and candied garlic, sucrose lettuce with olive oil and béarnaise sauce</i>	
Suggestion du jour <i>Chef's recommendation</i>	

DESSERTS À LA CARTE - DESSERTS ON DEMAND

LA FERME – THE FARM

Sélection de fromages de «La ferme d'Alexandre»

18

Brique de Ribière, Saint Nectaire fermier, et comté de chez «Marcel Petite» 18 mois d'affinage

Pâte de fruits figues et noix, cœur de sucrine, tranches de pain de campagne grillé

Selection of cheeses from «La ferme d'Alexandre»

Brick from Ribière, farmer Saint Nectaire, and comté from «Marcel Petite» 18 months of maturing

Fig and nut fruit paste, nuts, little gem lettuce, slices of toasted country bread

LES DESSERTS DE SOPHIE – SOPHIE'S DESSERTS

15



Mille-feuille «Café de la Paix»

Pâte feuilletée croustillante, fine crème pâtissière à la graine de vanille, crème glacée à la fleur d'oranger

Café de la Paix millefeuille,

Puff pastry, Vanilla pastry cream and ice cream with orange blossom



Opéra café

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

Coffee opera cake,

Chocolate biscuit, buttercream, coffee and cocoa seeds, chocolate and coffee icing, coffee praline

Le Miel Végétal

Mousse nougat, pâte sucrée aux graines, glaçage au miel de Paris

Vegetal honey,

Nougat mousse, sweet dough with seeds, Parisian honey icing

Vacherin rose safran et grenade

Meringue, sorbet grenade, confit rose safran et grenade, biscuit rose de Reims

Rose, saffron and pomegranate vacherin,

meringue, pomegranate sorbet, rose saffron confit, rose biscuit from Reims

Tarte au chocolat cacahuète

Crèmeux au chocolat cacahuète, pâte sablée cacahuète, croquant chocolat, pâte de cacahuète

Chocolate and peanut pie,

peanut chocolate cream, peanut crust, chocolate crunch, peanut paste

Salade de fruits de saison

Sirop lilas, mûre, myrtille, cassis, baie, crème glacée mascarpone, meringue garnie d'une compotée de fruits noir

seasonal fruits salad

lilas syrup, blackberry, blueberries, cassis, berries, mascarpone ice cream, meringue topped a compotée black fruit

Café gourmandises

13

Coffee and delicacies



Carte réalisée par le chef Laurent André et son équipe

Dishes elaborated by Chef Laurent André and his team

Carte des allergènes à disposition.

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