



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 Cœur de laitue « Surprise » «*Surprise*» *little gem lettuce* 24

Mélange de graines et légumes verts, radis rose, biscuit croustillant romarin, vinaigrette à l'huile d'olive et argan
Filled with seeds and green vegetables, pink radish, crispy rosemary biscuit, olive oil and argan vinaigrette

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


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

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



Burger ou cheeseburger 31 / 33
Viande de bœuf grillé, condiment tomates, pickles et oignons, cheddar, laitue, sauce barbecue
Grilled Beef, tomato, lettuce, onion, cheddar, pickles, 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

SAVEURS ESTIVALES - SUMMER FLAVORS

-  Soupe rafraîchie de tomates, fraises, féta, concombres et verveine 25
Fresh tomato soup, strawberries, feta, cucumbers and verbena
- Tartare de bar, guacamole au wasabi, copeaux de radis croquant 31
Sea bass tartare, wasabi guacamole, crunchy radish shavings

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
- Carpaccio de bœuf, olives noires, tomates confites, pecorino et feuilles de roquette 26
Beef carpaccio, black olives, candied tomatoes, pecorino and arugula leaves
- 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 « antioxydante » graine de lin, citron vert, blinis 28
Smoked «Norwegian» salmon, dill cream, antioxidant jelly, flax seeds, lime, blinis
- Bœuf tartare, classique ou plancha, salade de mâche 29
Beef tartare, classic or plancha, lamb's lettuce
-  Foie gras de canard confit « Café de la Paix », chutney de tomates vertes épicées, tranches de brioche grillées 36
Foie gras slow cooked «Café de la Paix», spicy green tomato chutney, slices of toasted brioche

FROMAGES - CHEESES

- Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » 18
Bonde de Gâtine, Manigodine façon mont d'or, 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»
Bonde de Gâtine, Manigodine Mont d'Or style and comté cheese from «Marcel Petite» 18 months of maturing
Fig and nut fruit paste, little gem lettuce, slices of toasted country bread*

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 lait

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

Le jardin, mousse chocolat, crémeux chocolat, glaçage chocolat noir

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

Tarte de saison, pâte sucrée, crème amande et fruits de saison

Seasonal tart, sweet dough, almond cream and seasonal fruits

Eclair macadamia, pâte à choux, crème mousseline au macadamia, pâte d’amandes macadamia, macadamia sablée et caramélisée

Macadamia eclair, choux pastry, macadamia mousseline cream, almond macadamia paste, sanded and caramelized macadamia

Cheese cake, mousse cheese cake, fraise aloe vera et thym citron

Cheese cake, cheese cake mousse, strawberry aloe vera and lemon thyme

Salade de fruits rouges, Sirop de lilas, mûres, myrtilles et autres baies, crème glacée mascarpone

Red fruits salad, lilac syrup, blackberries, blueberries and other berries, mascarpone ice cream

LES COUPES GLACÉES – ICE CREAM SUNDAES

15

Banana split, crème chocolat, banane, sorbet banane, glace chocolat et vanille, latte amande banane et cardamome noire

Banana split, chocolate cream, banana, banana sorbet, chocolate and vanilla ice cream, banana almond latte and black cardamom

Fraise Melba, fraise, chantilly vanille, mousse fraise, brisures de meringue

Melba strawberry, strawberry, vanilla whipped cream, strawberry mousse, meringue

Chocolat Opéra, ganache chocolat, latte au caviar de chocolat, glace chocolat lait et blanc, copeaux de chocolat

Opéra chocolate, chocolate ganache, chocolate caviar latte, white and milk chocolate ice cream, chocolate shavings

Coupe Florale, glace mascarpone, crème glacée verveine et violette, crémeux violette, chantilly vanille,

confit framboise et framboise fraîche

Flower sundae, mascarpone ice cream, verbena and violet ice cream, violet cream, vanilla whipped cream, candied raspberry and fresh raspberry

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

BEAUJOLAIS		
Moulin à Vent 2016	13	
Bouchard Père & Fils		

SANCERRE		
Les bonnes bouches 2015	14	60
Henri Bourgeois		

BORDELAIS		
Château Plaisance Brane 2017	14	60
Montagne Saint-Emilion		

BOURGOGNE		
Givry Vieilles Vignes 2017	15	62
Domaine Ragot		

BLANCS WHITE WINES

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

ALSACE		
Chasselas Kastelweg 2015	11	-

VAL DE LOIRE		
Sauvignon Petit Bourgeois 2018	12	
Henri Bourgeois		

BLANCS MOELLEUX SWEET WHITE WINES

Coteaux du Layon 2017	15	-
Saint Aubin		

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 servit 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