



CAFÉ  
de la  
PAIX




## 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*
- ⑤ Soupe rafraîchie de tomates 25  
Fraises, fêta, concombres et verveine  
*Freshed tomato soup, strawberries, feta, cucumbers and verbena*
- Carpaccio de crevettes «Obsiblu» 34  
Coco, mangue verte, coriandre et arachide «Chakalaka»  
*Shrimps carpaccio, coconut, green mango, coriander and «Chakalaka» peanut*
-  Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 36  
Chutney de tomates vertes épicées, tranches de brioche toastées  
*Foie gras slow cooked «Café de la Paix»,  
spicy green tomatoes chutney, slices of toasted brioche*

## LA MER - THE SEA

- Dos de truite grillée au romarin 34  
Carpaccio de tomates, sauce vierge et amandes effilées  
*Grilled trout with rosemary, tomato carpaccio, sauce vierge and slivered almonds*
- Thon snacké au piment d'Espelette 37  
Légumes d'été sautés à l'huile de sésame, champignons enoki et noix de cajou  
*Tuna with Espelette chilli pepper, sautéed seasonal vegetables with sesame oil, enoki mushrooms and cashew nuts*
- Filet de rouget cuit sur la peau 39  
Fine ratatouille, brisures de socca, tapenade d'olives noires  
*Fillet of red mullet cooked on the skin, ratatouille, socca chips and black olives tapenade*
- Sole de nos côtes grillée ou meunière 71  
Pommes de terre purée au beurre demi-sel  
*French sole grilled or meuniere, semi-salted butter mashed potatoes*

## LA TERRE - THE LAND

- Veau à la milanaise et citron grillé 35  
Aubergines et courgettes, tomates et origan  
*Veal Milanese with grilled lemon, eggplants and zucchinis, tomatoes and oregano*
-  Tartare de bœuf de race française 36  
Cœur de sucrine et pommes gaufrettes  
*French beef tartare, little gem lettuce and waffled potatoes*
- Filet de canard fermier bio rôti 39  
Pêches confites, fenouil fondant, sauce bigarade  
*Roasted organic farm duck fillet, candied peaches, fennel, bigarade sauce*
- Cœur de filet de bœuf de race française, grillé 47  
Macaronis à la crème et au comté, jus de 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

⑤ Plat végétarien sur demande - Vegetarian dish on request

## SAVEURS ESTIVALES - SUMMER FLAVORS

Ⓥ Burrata «Fleur de lait», comme un blanc-manger Tomates «Datterino», olives noires, basilic, croûtons dorés et copeaux de parmesan <i>Burrata «Fior di latte», «Datterino» tomatoes, black olives, basil, croutons and parmesan shavings</i>	24
Raviolis aux escargots «Maison Maury» Salade de pousses et d'herbes fraîches <i>Snails raviolis from «Maison Maury», sprouts and fresh herbs salad</i>	25
Tartare de bar Guacamole au wasabi, copeaux de radis croquant <i>Sea bass tartar, wasabi guacamole, crunchy radish shavings</i>	31

## MENU ÉTÉ - SUMMER 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

- Ⓥ Soupe rafraîchie de tomates  
Fraises, féta, concombres et verveine  
*Refreshed tomato soup, strawberries, feta, cucumbers and verbena*
  - Ⓥ Cœur de laitue « Surprise »  
Mélange de graines et légumes verts, radis rose, biscuit croustillant romarin, vinaigrette à l'huile d'olive et argan  
*«Surprise» little gem lettuce, filled with seeds and green vegetables, pink radish, crispy rosemary biscuit, olive oil and argan vinaigrette*
- Suggestion du jour  
*Chef's recommendation*

## PLATS - MAIN COURSES

- Dos de truite grillée au romarin  
Carpaccio de tomates, sauce vierge et amandes effilées  
*Grilled trout with rosemary, tomato carpaccio, sauce vierge and slivered almonds*
- Paleron de bœuf « black Angus », grillé  
Brochettes de pommes grenailles rôties, tomates et courgettes confites, ail confit, sucrose à l'huile d'olive, sauce béarnaise  
*Beef chuck «black Angus», grilled, skewers of roasted potatoes, candied tomatoes and zucchinis, garlic, little gem lettuce with olive oil and béarnaise sauce*
- Suggestion du jour  
*Chef's recommendation*

## DESSERTS À LA CARTE - DESSERTS ON DEMAND

## LA FERME – THE FARM

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*

## 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, sorbet abricot

*Café de la Paix millefeuille,*

*puff pastry, Vanilla pastry cream and apricot sorbet*



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, milk chocolate and coffee icing, coffee praline*

Nougat glacé framboise

Mousse nougat, feuilletage caramélisé, huile au miel de Paris et framboise

*Raspberry iced nougat,*

*nougat mousse, caramelized puff pastry, honey and raspberry oil*

Vacherin cerise

Meringue, sorbet cerise, confit cerise, biscuit de Savoie au tilleul

*Cherry vacherin, meringue, cherry sorbet, cherry confit, sponge cake with linden*

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 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*

Café gourmandises

*Coffee and delicacies*

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.

*We accept cash and credit cards only. Net prices in euro, taxes and service included*



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis