



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

SALADES - SALADS

César poulet ou crevettes <i>Caesar chicken or shrimps</i>	22 / 24
Salade romaine, copeaux de Parmesan, avec ou sans bacon, œuf poché, croûtons <i>Romaine lettuce, free-range chicken, parmesan shavings, with or without bacon, poached egg, croutons</i>	
Café de la paix	26
Houmous à l'huile de sésame et «granola Foucade», crevettes marinées au sésame torréfié, sucrose <i>Hummus with sesame oil and granola, marinated shrimps with sesame seeds and little gem lettuce</i>	
Opéra gourmande <i>Gourmet Opera</i>	27
Haricots verts extra-fins, foie gras, magret de canard fumé, copeaux de poire, vinaigrette à la noisette torréfiée <i>Fine green beans, foie gras, smoked duck breast, pear shavings, roasted hazelnut dressing</i>	

SANDWICHES - SANDWICHES

⑤ Panini à l'Italienne Crème de tomates, courgettes, aubergines, olives et parmesan <i>Italian panini Cream of tomato, zucchinis, eggplants, olives and parmesan</i>	17
Parisien «Pan-Ham» Baguette, jambon blanc de Paris, emmental, beurre demi-sel et cornichons <i>Baguette, cooked ham, emmental cheese, butter, pickles</i>	19
Croque-Monsieur ou Madame Jambon blanc de Paris et crème de gruyère <i>Cooked ham from Paris, gruyère cream</i>	21 / 23
Club Sandwich Poulet fermier, tomate, salade, œuf, avec ou sans bacon, mayonnaise à la moutarde douce <i>Free-range chicken, tomato, salad, egg, with or without bacon, mayonnaise made with sweet mustard</i>	24
Burger ou cheeseburger Viande de bœuf, tomate, laitue, pickles, sauce barbecue <i>Beef, tomato, lettuce, pickles, BBQ sauce</i>	31 / 33
Le choix de votre fromage : cheddar, comté ou bleu <i>Choose your cheese: cheddar, Comté or blue cheese</i>	
Tous nos sandwiches sont accompagnés de frites et de salade de saison. <i>Sandwiches are served with French fries and seasonal salad on the side.</i>	

TARTARES - TARTARS

⑤ Légumes Achard de légumes lié à la crème de tomates, coriandre et pomme verte <i>Vegetables Diced vegetables with tomato cream, coriander and green apple</i>	25
Saumon Kiwi, fruits de la passion, copeaux de fenouil, huile d'olive et graine de carvi <i>Salmon Kiwi, passion fruit, fennel shavings, olive oil and caraway seeds</i>	27
Bœuf Classique ou plancha, cœur de sucrose <i>Beef Classic or plancha, little gem lettuce</i>	29
Tous nos tartares sont accompagnés de frites et de salade de saison. <i>Tartare is served with French fries and seasonal salad on the side.</i>	

PLATS - MAIN COURSES

Fish and chips Sauce tartare <i>Tartar sauce</i>	26
Paleron de bœuf «Black Angus» grillé Pommes pont-neuf, sucrose grillée, sauce béarnaise <i>Black Angus top blade grilled, fries, little gem lettuce, béarnaise sauce</i>	36

ENTRÉES - STARTERS

Gratinée à l'oignon «Recette de 1862» Croûtons et vieux Comté <i>French onion soup created in 1862, croutons and vintage Comté cheese</i>	22
Douze Escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé <i>Twelve snails from Burgundy, parsley butter</i>	24
Bouillon de champignons en cappuccino «Recette du Chef Alain Chapel» Coques, salicornes et champignons des bois <i>Mushroom broth cappuccino, cockles, samphire and forest mushrooms</i>	25
Saumon fumé Norvégien Suprême et gelée de pamplemousse, crème de raifort à l'aneth, blinis <i>Norwegian smoked salmon, grapefruit jelly, horseradish cream with dill, blinis</i>	28
Foie gras de canard confit «Café de la Paix» Condiments aux raisins et fruits secs, Pain de campagne toasté <i>Foie gras Café de la Paix, grapes and dried fruits condiments, toasted farmhouse bread</i>	36

FROMAGE - CHEESE

Sélection de fromages de «La ferme d'Alexandre» Rouelle du Tarn, Fougerus, Comté de Marcel petite 18 mois d'affinage Pate de fruits et tranches de pain de campagne grillées <i>Selection of cheeses from « la ferme d'Alexandre » Rouelle du Tarn, Fougerus, Comté de Marcel petite 18 mois d'affinage, fruit paste and toasted farmhouse bread</i>	18
---	----

LES CHURROS CUITS MINUTE - CHURROS COOKED IN A MINUTE!

Nature, Chocolat, Pistache Accompagné de sauce chocolat, compoté de kumquat et pâte à tartiner à la pistache <i>Plain, Chocolate, Pistachio Served with chocolate sauce, kumquat compote and pistachio spread</i>	12
---	----

DESSERTS DE SOPHIE - SOPHIE'S DESSERTS

Mille-Feuille «Café de la Paix» Pâte feuilletée caramélisée, fine crème pâtissière à la vanille <i>Vanilla pastry cream, caramelized puff pastry</i>	15
Opéra café Biscuit «Joconde», crème au beurre aux graines de café et cacao, glaçage chocolat lait <i>Coffee opera cake chocolate biscuit, Buttercream coffee and cocoa, chocolate icing, coffee custard</i>	
Religieuse trois chocolats Pâte à choux trois chocolats crèmeux fondant chocolat noir, lait et blanc, chocolat croquant <i>Three chocolates «Religieuse» Choux pastry made with three chocolates, dark chocolate, milk chocolate and white chocolate fondant cream, crunchy chocolate</i>	
Tarte citron «yuzu» Thé matcha, ganache et yuzu confit, chocolat blanc, condiment géranium <i>«Yuzu» lemon tart Matcha tea, Ganache and candied Yuzu, white chocolate and geranium condiment</i>	
Succès noisette Dacquoise noisettes, ganache chocolat au lait, praliné feuillantine <i>Hazelnut «Succes» Hazelnut and meringue layered buttercream cake, milk chocolate ganache and praline «feuillantine» crisp</i>	
Galet mangue Mousse cheesecake, confit mangue, citron vert et croustillant sésame <i>Mango Crunch Cheesecake mousse, candied mango, lime and sesame seed crisp</i>	
Eclair Pistache Pâte à choux pistache, crèmeux pistache, pistaches torréfiées et sablées au sucre <i>Pistachio éclair Pistachio flavoured pastry, pistachio cream and sugar coated roasted pistachios</i>	
Salade de fruits aux agrumes Sirop Kaffir, paille d'agrumes, sorbet citron vert <i>Citrus fruit salad Kaffir syrup, citrus fruit straws, green lemon sorbet</i>	

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

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.

APÉRITIFS

Martini rosso / bianco 8cl	13
Ricard / Pastis 51 4cl	13
Campari 8cl	13
Porto Tawny Noval rouge / blanc 6cl	13
Apérol Spritz 6cl	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	23
Henriot Blanc de Blancs	24
Veuve Cliquot Rosé	25
Billecart Salmon rosé	25

KIRS

Kir vin blanc	9
Kir Royal au Champagne	22

SÉLECTION DE VINS

ROUGES RED WINES 12cl 75cl

BEAUJOLAIS		
Moulin à Vent 2015	10	49
Bouchard Père & Fils		

SANCERRE		
les bonnes bouches 2014	12	59
Henri Bourgeois		

BORDELAIS		
Château Plaisance Brane 2015	12	59
Montagne Saint-Emilion		

BOURGOGNE		
Givry Vieilles Vignes 2015	13	61
Domaine Ragot		

BLANCS WHITE WINES

BOURGOGNE		
Macon Lugny Saint-Pierre 2016	9	48
Bouchard Père & Fils		

Chablis William Fèvre 2017	12	59
----------------------------	----	----

ALSACE		
Chasselas Kastelweg 2015	9	-

VAL DE LOIRE		
Sauvignon Petit Bourgeois 2017	9	48
Henri Bourgeois		

BLANCS MOELLEUX SWEET WHITE WINES

Coteau du Layon 2016	13	-
Saint Aubin		

ROSÉS ROSE WINES

PROVENCE		
Whispering Angel 2016	12	58
Château Minuty Prestige 2015	12	58
Baron Philippe de Rothschild		

BIÈRES - BEERS

PRESSION DRAUGHT 25cl 50cl

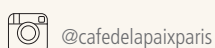
Kronenbourg 1664	8	14
Carlsberg / Grimbergen	8	14
Grimbergen blanche	8	14
Grimbergen fruits rouges	8	14
Panaché	8	14
Monaco	8	14

BOUTEILLES BOTTLES 33cl

Kronenbourg 1664	12
Duvel	12
Corona	12
Abbaye de Leffe	12
Høegaarden / Pelforth brune	12
Calsberg Night Edition	12
Kronenbourg pur malt sans alcool 25cl	11



PLACE DE L'OPÉRA / 75009 PARIS / FRANCE
TÉL. 01.40.07.36.36



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 04/2018

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

PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRES 26 BUSINESS BREAKFAST

Le Panier du Boulanger
Jus de fruit frais / boisson chaude
Baker's basket / Fresh fruit juice / Hot drink

PETIT-DÉJEUNER - BREAKFAST

Viennoiserie <i>Pastrie</i>	3.5
Baguette, beurre et confiture <i>Baguette, butter and jam</i>	5
Le panier du boulanger	11
Baguette, croissant et pain au chocolat <i>Baker's basket (Baguette, croissant and chocolate)</i>	

AUTOUR D'UN CAFÉ - COFFEE BREAK

Café expresso / Décaféiné	6
Café allongé	6
Double expresso	8.5
Irish coffee	20
Supplément petit/grand pot de lait	2/4

LES LACTÉES

Grand crème	8.5
Cappuccino	9
Café latte	9
Chocolat chaud	10
Latte macchiato	11
Café ou Chocolat viennois	12

THÉS, INFUSIONS

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

LES GLACÉES

Café glacé / Thé glacé	8
Cappuccino glacé	9
Latte macchiato glacé	11

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

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	
orange-pamplemousse-framboise	
orange-fraise	
Citronnade menthe	9

SMOOTHIES

fraise-banane	10
Fruits de la passion-mangue	10

ALCOOLS, DIGESTIFS 4CL.

Rhum blanc, brun Saint-James	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