

PETIT DÉJEUNER PARISIEN 10,00 €
PARISIAN BREAKFAST

Une boisson chaude et une viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)
A hot drink and a French pastry (croissant or pain au chocolat)

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 18,00 €
CONTINENTAL BREAKFAST

Un jus de fruits, une boisson chaude et une viennoiserie
(croissant ou pain au chocolat)

A fruit juice, a hot drink and a French pastry
(croissant or pain au chocolat)

À LA CARTE

LA BOULANGERIE / THE BAKERY

La viennoiserie / French pastry 4,00 €
Croissant ou pain au chocolat / Croissant or pain au chocolat

La baguette / French baguette 6,00 €
Beurre et confiture / Butter and jam

La corbeille du boulanger / Baker's basket 12,00 €
Baguette, croissant et pain au chocolat / Baguette, croissant and pain au chocolat

LES FRUITS / THE FRUITS

Salade de fruits du marché 10,00 €
Market fruits salad

LES PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS

Yaourt Nature, allégé ou aux fruits 5,00 €
Yoghurt Nature, low fat or with fruits

Tous les jours de 8h00 à 11h00
Every day from 8:00 am to 11:00 am

LE BAR À JUS / JUICE BAR

Jus de fruits Alain Milliat (20 cl) 10,00 €
Abricot Bergeron, poire Williams, carotte,
pomme Cox's, tomate, fraise Sengana, ananas, mangue

Alain Milliat Fruit juice (20 cl)
Apricot nectar, pear nectar, carrot juice,
apple juice, tomato juice, strawberry, pineapple, mango

Jus de fruits frais (25 cl) 10,00 €
Orange, pamplemousse ou citron

Freshly squeezed fruit (25 cl)
Orange, grapefruit or lemon

CAFÉS / COFFEES

Espresso / décaféiné 6,00 €
Espresso / decaffeinated

Espresso Grand Cru 7,00 €
Grand Cru espresso

Double espresso 8,00 €
Double espresso

Double espresso Grand Cru 9,00 €
Double Grand Cru espresso

Café crème 8,00 €
White coffee

Café latte 8,00 €

Cappuccino 8,00 €

Chocolat chaud 9,00 €
Hot chocolate

Supplément pot de lait, petit / grand 2,00 € / 4,00 €
Extra milk pot, small / large

SÉLECTION DE THÉS «DAMMANN FRÈRES»

«DAMMANN FRÈRES» TEAS SELECTION

Thé Café de la Paix 8,00 €

Thé vert, gingembre, citron, fruit de la passion

Café de la Paix tea

Green tea, ginger, lemon, passion fruit

Thé noir / Black tea 8,00 €

Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Grand Yunnan GFOP, Smokey Lapsang

Thé vert / Green tea 8,00 €

Sencha Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin

Infusion 8,00 €

Rooibos agrumes, Verveine, Camomille

Herbal tea

Citrus Rooibos, Verbena, Chamomile

Tous les jours de 11h30 à 23h00
Every day from 11:30 am to 11:00 pm

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» 19

Croûtons et comté

French onion soup, “created in 1862”

Croutons and comté cheese

Salade César 23

Salade romaine, poulet français, copeaux frais de parmesan «Reggiano», œuf poché, anchois, croûtons melba, sauce César avec ou sans bacon

Caesar salad

Romaine lettuce, French chicken, Reggiano parmesan shavings, poached egg, anchovies, croutons, Caesar sauce with or without bacon

Coeur de sucrine, avocat et crevettes 28

Guacamole au tofu soyeux, oeufs de caille et pamplemousse, vinaigrette Yuzu et huile de truffe blanche

Heart of lettuce, avocado and shrimps

Guacamole with tofu, quail eggs and grapefruit, Yuzu dressing and white truffle oil

Saumon fumé Norvégien 30

Fromage frais à l'aneth, citron et blinis

Norwegian smoked salmon

Dill cream cheese, lemon and blinis

Huîtres «Gillardeau» N°3 28

6 pièces

Oyster «Gillardeau» N°3

6 pieces

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 34

Condiment figes, noix et oranges confites, pain d'épices toasté

“Café de la Paix” slow-cooked duck foie gras

Fig chutney, candied nuts and oranges, toasted gingerbread

LES SANDWICHES / SANDWICHES

Club Sandwich Poulet 21

Poulet français, tomates, laitue, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon

Chicken Club Sandwich

French chicken, tomatoes, lettuce, egg, with or without bacon

Croque-Monsieur ou Croque-Madame 22 / 23

Jambon de Paris et crème de gruyère, avec ou sans œuf

Croque-Monsieur or Croque-Madame

Paris ham and gruyere cheese cream, with or without fried egg on top

Burger ou Cheeseburger 28

Viande de bœuf, condiments tomates/cornichons, salade, vieux gouda, sauce BBQ

Beef meat, tomato/pickle condiments, salad, Couda cheese, BBQ sauce

Tous nos sandwichs peuvent être accompagnés de frites ou d'un mélange de salade.
Sandwiches are served with french fries or seasonal salad on the side.

LES PLATS / MAIN COURSES

Fish and Chips 25

Sauce tartare

Tartar sauce

Bœuf tartare 35

Classique ou plancha, frites, salade

Beef tartar

Classic or plancha, french fries, salad

Tous les jours de 11h30 à 23h00
Every day from 11:30 am to 11:00 pm

LA FERME / THE FARM

Fromage de «La Ferme d’Alexandre» 12

Comté affiné AOP, pâte de coing, pain de campagne grillé
ou Chèvre «Le Charolais AOP», miel de Paris, pain de campagne grillé

Cheese from “La Ferme d’Alexandre”

Matured AOP comté, quince paste, toasted country bread
or AOP goat cheese, honey from Paris, toasted country bread

DESSERTS 15

Millefeuille caramélisé

Crème à la vanille

Caramelized mille-feuille

Vanilla cream

Opéra

Glaçage chocolat lait-café, crème au beurre café, crème au beurre chocolat,
biscuit « Joconde » chocolat imbibé au sirop café
Chocolate and coffee icing, chocolate buttercream,
chocolate “Joconde” biscuit soaked in coffee syrup

Tarte fine aux pommes caramélisées

Julienne de pommes vertes fraîches et croustillantes, glace au calvados

Caramelized apple tart

Julienne of green apples, calvados ice cream

Coupe glacée «Agrumes»

Sorbet mandarine, pamplemousse et yuzu, segments de mandarine et pomelo,
meringues aux zestes d’agrumes, citron caviar

“Citrus” frozen cup

Mandarin, grapefruit and yuzu sorbet, mandarin and pomelo segments, meringue
with citrus zest, Australian finger lime

Baba «Cool» au rhum

Crème Chantilly aux raisins, sauce anglaise

Rum baba

Whipped cream with grapes, custard sauce

Carpaccio d’ananas

Brunoise de mangue, jus de passion, gelée à la coriandre, sorbet mangue

Pineapple carpaccio

Mango brunoise, passion juice, coriander jelly, mango sorbet

Café et gourmandises du moment

Coffee and delicacies

COCKTAILS

18.00 €

InterContinental 75

Botanist Islay dry gin, Champagne Piper Heidsieck Brut Cuvée,
jus de citron, eau de miel

Botanist Islay dry gin, Piper Heidsieck Brut Cuvée Champagne,
lemon juice, honey water

Aviation

Gin Beefeater, jus de citron vert, liqueur au marasquin

Beefeater gin, lime juice, Maraschino liqueur

L'Opéra

Vodka Grey Goose, jus d'aloë si, jus de citron vert, sucre de canne, Curaçao bleu

Grey Goose vodka, aloë si juice, lime juice, sugar cane, blue Curaçao

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Mojito

Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Rum, sugar cane, fresh mint, lime, sparkling water

Spritz à la Française

Lillet, tonic, concombre

Lillet, tonic, cucumber slice

MOCKTAILS

12.00 €

Ravel

Jus d'ananas, jus de mangue, jus d'aloë si

Pineapple juice, mango juice, aloë si juice

Garnier

Nectar de poire, jus de citron, sirop de cerise

Pear juice, lemon juice, cherry syrup

APÉRITIFS - APERITIFS 6 cl

Ricard / Pastis (3 cl) 9.00 €

Martini rosso / bianco 12.00 €

Porto rouge / blanc 12.00 €

Campari 12.00 €

COUPES DE CHAMPAGNE - GLASS OF CHAMPAGNE 15 cl

Deutz Brut Classic 22.00 €

Moët & Chandon Brut Impérial 24.00 €

Veuve Clicquot Ponsardin rosé 26.00 €

Billecart-Salmon rosé 27.00 €

LES VINS / WINES

15 cl

75 cl

BLANCS

Bordeaux blanc, 13.00 € 60.00 €

Blanc sec de Suduiraut, 2018

Chasselas, 13.00 € 60.00 €

Kastelweg, Domaine Otter, 2020

Chablis, 15.00 € 75.00 €

Saint-Martin, Domaine Laroche, 2020

ROUGES

Sancerre 13.00 € 60.00 €

Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2018

Château Busquet, 13.00 € 60.00 €

Lussac Saint-Émilion, 2016

Givry Vieilles Vignes, 15.00 € 75.00 €

Domaine Ragot, 2019

ROSÉS

Whispering Angel, 2020 13.00 € 60.00 €

LIQUOREUX ET VINS DOUX NATURELS

Coteaux du Layon Passerillé, 13.00 € 60.00 €

Philippe & Catherine Delesveaux, 2018

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS	25 cl	50 cl
---------------------------------	-------	-------

Carlsberg	9.00 €	14.00 €
Kronenbourg 1664	9.00 €	14.00 €
Grimbergen	9.00 €	14.00 €
Grimbergen Blanche	9.00 €	14.00 €

BIÈRES ARTISANALES / CRAFT BEERS	33 cl
----------------------------------	-------

La Parisienne blanche BIO	11.00 €
Aubrac ambrée	11.00 €
Brooklyn East IPA	11.00 €
Gallia West IPA	11.00 €

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS	33 cl
-----------------------------------	-------

Corona	10.00 €
Leffe	10.00 €
Carlsberg	10.00 €
Pelforth Brune	10.00 €
1664 sans alcool	8.00 €

BOISSONS FRAÎCHES / FRESH BEVERAGES

Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33 cl)	8,00 €
Orangina (25 cl) / Sprite (33 cl)	8,00 €
Limonade / Schweppes Tonic (25 cl)	8,00 €
Fever Tree ginger ale / Ginger Beer	8,00 €
Lipton Ice Tea pêche (25 cl)	8,00 €
Red Bull (25 cl)	8,00 €

JUS DE FRUITS «ALAIN MILLIAT» 20 cl «ALAIN MILLIAT» FRUIT JUICE	10.00 €
--	---------

Abricot Bergeron, poire Williams, carotte,
pomme Cox's, tomate, fraise Sengana, ananas, mangue
Bergeron apricot nectar, Williams pear nectar, carrot juice,
Cox's apple juice, tomato juice, Sengana strawberry, pineapple,
mango

Jus de fruits frais pressés (25 cl) Orange, pamplemousse ou citron	10,00 €
Freshly squeezed fruit juice Orange, grapefruit or lemon	

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Vittel (25 cl)	5,00 €
Perrier (33 cl)	6,00 €
Evian / Vittel / Badoit (50 cl)	6,00 €
San Pellegrino / Perrier fines bulles (50 cl)	6,00 €
Evian / Vittel / Badoit (100 cl)	9,00 €
San Pellegrino / Perrier fines bulles (100 cl)	9,00 €
Supplément sirop	2,00 €

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

CAFÉS / COFFEES

Espresso / décaféiné Espresso / decaffeinated	6,00 €
Espresso Grand Cru Grand Cru espresso	7,00 €
Double espresso / Double espresso	8,00 €
Double espresso Grand Cru Double Grand Cru espresso	9,00 €
Café crème / White coffee	8,00 €
Café latte	8,00 €
Cappuccino	8,00 €
Cappuccino Chocolat cookie Chocolate cookie cappuccino	10,00 €
Cappuccino Vanille Vanilla cappuccino	10,00 €
Cappuccino Noisettes grillées Roasted hazelnuts cappuccino	10,00 €
Chocolat chaud Hot chocolate	9,00 €
Café ou chocolat Viennois Viennese coffee or chocolate	11,00 €
Supplément pot de lait, petit / grand Extra milk pot, small / large	2,00 € / 4,00 €

SÉLECTION DE THÉS «DAMMANN FRÈRES»

«DAMMANN FRÈRES» TEAS SELECTION

Thé Café de la Paix Thé vert, gingembre, citron, fruit de la passion Café de la Paix tea Green tea, ginger, lemon, passion fruit	8,00 €
Thé noir / Black tea Breakfast, Darjeeling, Grand Yunnan GFOP, Smokey Lapsang	8,00 €
Thé vert / Green tea Sencha, Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin	8,00 €
Infusion Rooibos agrumes, Verveine, Camomille Herbal tea Citrus Rooibos, Verbena, Chamomile	8,00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

WHISKEY 4 cl

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label, Ballantine's	15.00 €
Dewar's, Famous Grouse	15.00 €
Dimple, Chivas	17.00 €
Nikka from the Barrel	19.00 €
Johnnie Walker Black Label, Ardbeg 10 ans	19.00 €
Johnnie Walker Blue Label	35.00 €

PURE MALT

Laphroaig, Oban	17.00 €
Glenlivet, Talisker, Glenmorangie, Macallan	19.00 €
Lagavulin 16 ans, Knockando 18 ans slow matured	21.00 €

IRISH, CANADIAN WHISKEY, BOURBON

Bushmills, Jameson, Canadian Club	17.00 €
Maker's Mark, Four Roses, Jack Daniel's	19.00 €

VODKA

Smirnoff, Wyborowa	16.00 €
Absolut	18.00 €
Grey Goose, Belvedere	20.00 €
Beluga Silver	22.00 €

GIN

Beefeater	16.00 €
Bombay Sapphire, The Botanist Islay Dry	18.00 €
Tanqueray, Hendrick's	20.00 €

RHUM

Bacardi, Trois Rivières	17.00 €
Havana Club 3 ans	17.00 €
Havana Club 7 ans	20.00 €
Ron Zacapa 23, Diplomatico	24.00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

LIQUEURS

Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier	17.00 €
Limoncello, Drambuie	17.00 €
Get 27, Get 31	17.00 €
Bailey's	17.00 €
Grand Marnier Centenaire	40.00 €

ALCOOLS BLANCS

Williamine Morand	17.00 €
Vieille Prune de Souillac	17.00 €

MARC

Marc de Bourgogne	18.00 €
Marc de Champagne	18.00 €

CALVADOS 5 cl

Drouin XO	22.00 €
-----------	---------

COGNAC

Hennessy, Fine de Cognac	22.00 €
Hennessy XO	32.00 €
Hennessy Paradis	60.00 €

ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP Château de Laubade	22.00 €
--------------------------------------	---------