



De 12h à 15h
(Hors week-ends et jours fériés)
From 12 pm - 3 pm
(not available on weekends and bank holidays)

MENU DU MARCHÉ MARKET MENU

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 60
Starter - Main Course or Main Course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert 65
Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

Pâté en croûte de canard

Canard, foie gras, pistaches, thym, condiment au vinaigre

Duck meat pie

Duck, foie gras, pistachios, thyme, vinegar condiment

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

Thon albacore juste snacké

Tartare de légumes crus et croquants, sauce vierge marine, hibiscus

Seared yellowfin tuna

Raw and crunchy vegetables tartar, seaweed virgin sauce, hibiscus

DESSERT À LA CARTE

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 pm - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS D'ÉTÉ / SUMMER DISHES

Tartare de bar	35
Condiment moutarde aigre-douce, concombre, feuilles de câpres, sirop de tomate épicé	
Sea bass tartar	
Sweet and sour mustard condiment, cucumber, caper leaves, spicy tomato syrup	
Salade Niçoise	25
Tomates, artichauts, poivrons, oignons nouveaux, concombres, ventrèche de thon, œufs, olives noires, anchois et basilic	
Niçoise salad	
Tomatoes, artichokes, bell peppers, spring onions, cucumbers, tuna belly, eggs, black olives, anchovies and basil	
Caviar d'aubergines aux épices (vegan)	30
Légumes confits à l'huile d'olive	
Eggplant caviar with spices (vegan)	
Confit vegetables in olive oil	
Côte de bœuf maturée « Angus de Castille » (environ 1 kg pour 2 personnes)	110
Pommes de terre grenailles et légumes du sud confits	
Aged "Angus de Castille" bone-in steak (approximately 1 kg for 2 people)	
Fingerling potatoes and confit southern vegetables	

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, recette de 1862	25
Croûtons et Comté	
French onion soup, created in 1862	
Croutons and Comté cheese	
Soupe de tomates crues	25
Marmelade de tomates et fraises, glace à l'huile d'olive, croustillant de tomates	
Raw tomato soup	
Tomato and strawberry marmalade, olive oil ice cream, tomato crisp	
Cœur de saumon fumé norvégien	35
Crème à l'aneth et au citron vert, blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill and lime cream, blinis	
Foie gras de canard confit	38
Chutney de pêche de vigne, pain de campagne grillé	
Confit of duck foie gras	
Vine peach chutney, toasted country bread	
Douze escargots de Bourgogne en coquille « Maison de l'Escargot »	35
Beurre persillé	
Twelve Burgundy snails served in their shell	
Parsley butter	
Pâté en croûte de canard	38
Canard, foie gras, pistaches, thym, condiment au vinaigre	
Meat pie	
Duck, foie gras, pistachios, thyme, vinegar condiment	
Caviar Baeri (origine Aquitaine, France) - 30 g	140
Carniture de tradition, blinis	
Baeri caviar (origin France, Aquitaine) - 30 g	
Traditional garnish, blinis	

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Linguine bio au homard canadien - 150 g 60

Marmelade de tomates aux herbes

Organic pasta with canadian lobster - 150 g

Tomatoes and herbs marmalade

Thon albacore juste snacké 40

Tartare de légumes crus et croquants, sauce vierge marine

Seared yellowfin tuna

Raw and crunchy vegetable tartar, seaweed virgin sauce

Filet de bar Corse 42

Fenouil confit, beurre blanc à l'anis

Sea bass fillet from Corsica

Confit fennel, aniseed-flavoured beurre blanc

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 76

Mousseline de pommes de terre

French sole, grilled or meuniere

Potato mousseline

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 pm - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Terre / Land

Tartare de bœuf - 180 g 36

Cœur de sucrine et pommes de terre frites

Beef tartar - 180 g

Baby romaine and french fries

Volaille en croûte de graines 38

Haricots verts et plats, condiment fromage blanc aux herbes fraîches, pesto de coriandre

Poultry in seeds crust

Green and flat beans, white cheese condiment with fresh herbs, coriander pesto

Tournedos de bœuf cuit au poêlon - 160 g 45

Pommes grenailles, ail et persil, sauce Béarnaise

Pan-seared beef tournedos fillet - 160 g

New potatoes, garlic and parsley, Béarnaise sauce

Côte de veau rôtie, ail et thym frais - 250 g 47

Cocotte de légumes du sud, gratinée au Parmesan, jus réduit

Roasted veal chop with garlic and fresh thyme - 250 g

Southern vegetables casserole, gratinated with Parmesan, reduced gravy

Garnitures / Sides 7

Haricots verts vapeur ou au beurre / Steamed or buttered french green beans

Cassolette de fenouil confit / Confit of fennel in a small casserole

Légumes du sud confits à la tomate / Southern vegetables confit with tomato

Cœur de sucrine / Baby romaine

Riz blanc / White rice

Pommes frites ou grenailles / French fries or fingerling potatoes

La ferme / The farm

16

Fromage de La Ferme d'Alexandre

Comté affiné AOP, pâte de coing - Saint-Nectaire fermier
Chèvre frais La Bouyguette, romarin et piment d'Espelette

Cheese from La Ferme d'Alexandre

Aged AOP Comté, quince paste - Farmhouse Saint-Nectaire
La Bouyguette goat cheese, rosemary and Espelette pepper

DESSERTS

16

Mille-feuille caramélisé

Crème pâtissière à la vanille de Madagascar, sauce caramel au beurre salé

Caramelized millefeuille

Madagascar vanilla cream, salted butter caramel sauce

Opéra

Glaçage chocolat, crème au beurre café, ganache au chocolat noir, biscuit génoise
au chocolat et au café

Chocolate icing, coffee buttercream, dark chocolate ganache, chocolate and coffee sponge cake

Tarte aux fraises

Tarte à l'amande, crème mousseline, confit et sorbet de fraises, meringue au citron vert

Strawberry pie

Almond tart, mousseline cream, strawberry confit and sorbet, lime meringue

Crème brûlée

Vanille de Madagascar

Madagascar vanilla

Mille-feuille glacé framboise

Glace nougat, coulis de framboises, arlette caramélisée et praliné pistache

Raspberry frozen millefeuille

Nougat ice cream, raspberry coulis, caramelized arlette puff pastry and pistachio praline

Café Liégeois

Glace café et vanille, crémeux et espresso du Brésil, crème fouettée à la vanille, tuile au café

Coffee and vanilla ice cream, cream and brazilian coffee, vanilla whipped cream, coffee wafer cookie

Chocolat Liégeois

Glace chocolat Caraïbes 66 % et vanille, sauce chocolat, crème fouettée à la vanille

Caribbean 66% cocoa chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, vanilla whipped cream

Salade de fruits rouges

Sirop à la menthe et sorbet yuzu

Red fruits salad

Mint syrup and yuzu sorbet

Café et gourmandises

Coffee and delicacies



parislegrand.intercontinental.com
cafedelapaix.fr
instagram/@icparislegrand
instagram/@cafedelapaixparis

Liste des allergènes disponible sur demande.
List of allergens available upon request.

Provenance des viandes à votre disposition à l'entrée.
Provenance of the meats available at the entrance..

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002.
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros, taxes et services compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'établissement.

Menu elaborated according to the writ n°2002-1465 from 17 December 2002.
Homemade dishes are elaborated on site from raw products. Net prices in euros, taxes and service included.
We no longer accept checks. To ensure our customers comfort, the use of e-cigarettes is forbidden.