

all-day



ENTRÉES
STARTERS

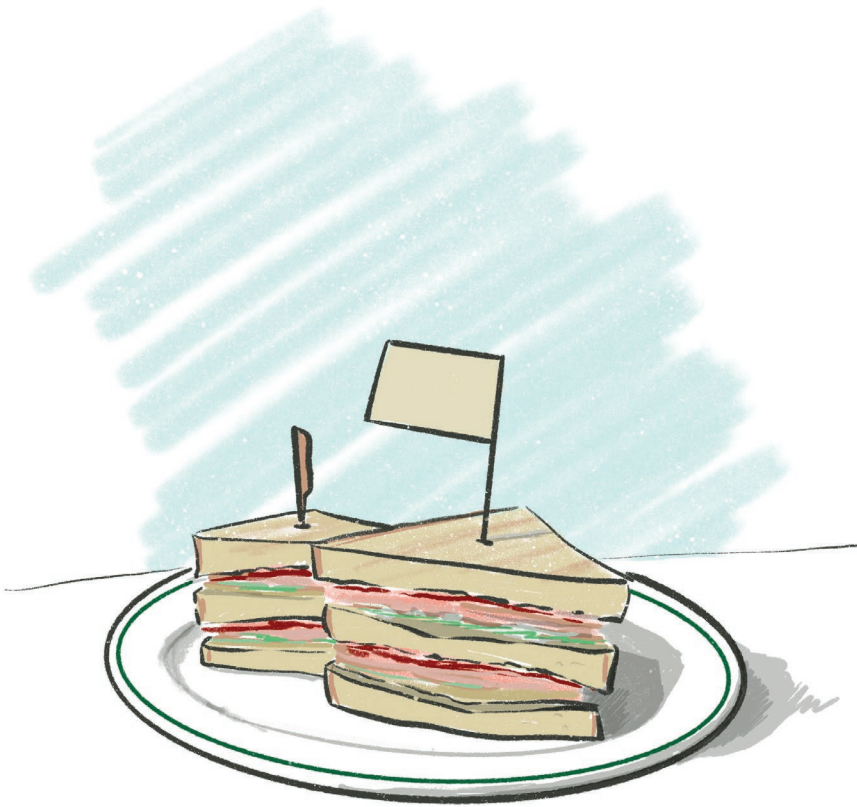
entrées

Gratinée à l'oignon, recette de 1862	25
Comté, croûtons	
French onion soup, created in 1862	
Comté cheese, croutons	
Crème de potimarron	24
Foie gras et brisures de châtaigne	
Pumpkin soup	
Foie gras and chestnut bits	
Salade César nature, poulet ou homard	23 / 27 / 45
Œuf mollet, anchois, parmesan,	
avec ou sans bacon, croûtons, sauce César	
Classic, chicken or lobster Caesar salad	
Soft-boiled egg, anchovies, parmesan,	
with or without bacon, croutons, Caesar sauce	
Œufs de ferme «Mimosa»	19
Nature ou aux herbes	
“Mimosa” farm eggs	
Plain or with herbs	
Salade «Café de la Paix»	29
Sucrine, œufs de caille, crevettes roses,	
avocat, graines et mélasse de grenade	
“Café de la Paix” salad	
Sucrine salad, quail eggs, prawns, avocado,	
pomegranate seeds and molasses	
Foie gras de canard confit	39
Chutney de figue et de raisin, pain de campagne toasté	
Confit of duck foie gras	
Fig and grape chutney, toasted country bread	

✓ Végétarien / Vegetarian

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.



PLATS
MAIN COURSES

plats

Toast Avocat œuf mollet ou saumon fumé	24 / 28
Pain de campagne, guacamole, feta, pickles d'oignons rouges, amandes torréfiées, réduction de vinaigre balsamique Accompagné de mesclun de salade Avocado Toast with soft-boiled egg or smoked salmon Country bread, guacamole, feta cheese, red onions pickles, roasted almonds, balsamic vinegar reduction Served with mesclun salad	
Pizzette des sous-bois	31
Marmelade de champignons, mascarpone, moutarde, Comté Forest Pizzetta Mushrooms marmalade, mascarpone, mustard, Comté cheese	
Quiche aux épinards	26
Cheddar Spinach quiche Cheddar	
Fish and Chips	27
Sauce tartare, pommes frites Tartar sauce, french fries	
Tartare de bœuf	36
Classique ou plancha, pommes frites Beef tartar Classic or plancha, french fries	
Douze escargots de Bourgogne en coquilles	37
Beurre persillé Twelve Burgundy snails in shells Parsley butter	

suppléments

Salade ou pommes frites
Salad or french fries

sandwichs

Baguette « Pan-Ham » 22

Jambon de Paris, beurre de cornichons et moutarde

Paris ham, pickles butter and mustard

Baguette « Margherita » 23

Burrata à l'huile d'olive, tomates fraîches et confites, basilic frais

Burrata cheese with olive oil, fresh and sun-dried tomatoes, fresh basil

Baguette « Nordique » 25

Saumon fumé norvégien, crème aneth et citron

Norwegian smoked salmon, dill cream and lemon

Croque-Monsieur ou Croque-Madame 24 / 26

Jambon de Paris, crème de Comté

Avec ou sans œuf

Paris ham, Comté cheese cream

With or without egg

Club « Café de la Paix » 26

Poulet, tomates, salade, œuf, mayonnaise

Avec ou sans bacon

Chicken, tomatoes, salad, egg, mayonnaise

With or without bacon

Burger ou Cheeseburger 34

Viande de bœuf, compotée d'oignons, tomates, pickles,

salade, vieux Gouda et sauce barbecue

Beef, onions compote, tomatoes, pickles,

salad, aged Gouda cheese and barbecue sauce

Moelleux au homard 48

Sauce cocktail, avocat, roquette

Lobster roll

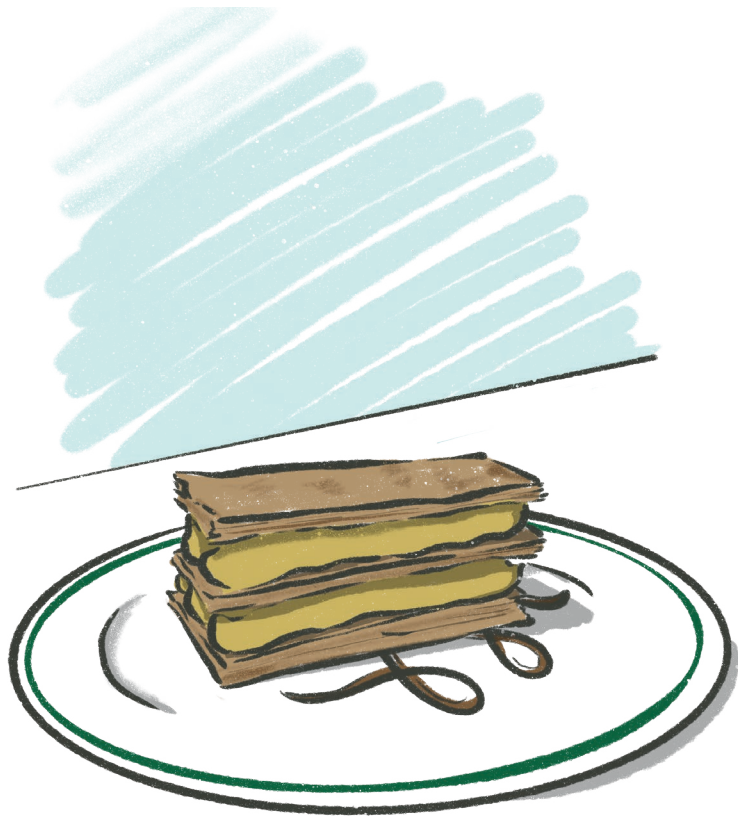
Cocktail sauce, avocado, arugula

Tous nos sandwichs sont accompagnés de pommes frites ou salade.

All our sandwichs are served with french fries or salad.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.



FROMAGES & DESSERTS
CHEESES & DESSERTS

fromages

Comté AOP affiné 18 mois, pâte de coing - Brebis « Lingot de Cognac »,
miel de Sologne - Coulommiers « Fougerus », fruits secs

Pain de campagne toasté

18 months-aged Comté AOP cheese, quince paste - "Lingot de Cognac"
sheep cheese, Sologne honey - Coulommiers from "Fougerus", dried fruits

Toasted country bread

16

desserts

À partir de 11h30

From 11:30 am

Millefeuille caramélisé

Vanille de Madagascar, sauce caramel au beurre salé

Caramelized millefeuille

Madagascar vanilla, salted butter caramel sauce

Opéra

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

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

Crème brûlée

À la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla

Éclair au citron

Meringué

Lemon éclair

Meringue

Mi-cuit au chocolat

Chocolat noir 70 % grand cru bio du Pérou,
cœur coulant, quenelle de glace Amarena

Molten chocolate cake

70% peruvian organic dark chocolate,
molten heart, Amarena ice cream

16

desserts

À partir de 11h30
From 11:30 am

Salade de fruits de saison

Sirop aux fruits de la passion, sorbet grenade

Seasonal fruit salad

Passion fruits syrup, pomegranate sorbet

Coupe glacée «Poire Belle-Hélène»

Glace vanille et chocolat, poire pochée,
sauce chocolat, copeaux de chocolat

“Poire Belle-Hélène”

Vanilla and chocolate ice cream, poached pear,
chocolate sauce, chocolate shavings

Galet Mont Blanc

Pâte sucrée, mousse de marrons, insert cassis,
meringue, chantilly vanille, glaçage cassis

Mont Blanc pebble

Sweet pastry, chestnuts mousse, blackcurrant insert,
meringue, vanilla chantilly cream, blackcurrant icing

16

Café et gourmandises

Coffee and delicacies

19

croissons

à partager

De 17h à 20h / From 5 pm to 8 pm

VÉGÉTAL	TERRE	MER
Crème d'artichauts BIO Organic artichokes cream 13	Comté AOP affiné 18 mois, gelée de coing 18 months-aged Comté AOP cheese, quince paste 14	Saumon fumé, crème aneth Smoked salmon, dill cream 18
Crème de pois chiches BIO Organic chickpeas cream 15	Croquettes jambon ibérique Iberian ham croquettes 19	Gambas panées, mayonnaise wasabi Breaded king prawns, wasabi mayonnaise 19

apéritifs

Ricard / Pastis • 4 cl	12
Porto rouge / blanc • 8 cl	12
Martini rosso / bianco • 8 cl	13
Campari • 8 cl	13
Kir vin blanc	16
Kir Royal	24
Spritz	18
Aperol	
Campari	
St-Germain	

Champagnes

	15 cl	75 cl
Deutz Brut Classic	24	110
Moët & Chandon Brut Impérial rosé	29	140
Billecart-Salmon rosé	35	170
Moët & Chandon Grand Vintage 2015		210

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.



BLANCS	15 cl	75 cl
VDF Chardonnay Les Peyrarols, Boyer de Bar, 2022	15	70
Pouilly-Fumé Domaine Serge Dagueneau, 2023	17	80

ROUGES

VDF pinot noir Les rives de l'Estang, Boyer de Bar, 2023	15	70
Château Busquet Lussac Saint-Émilion, 2023	16	75

ROSÉS

Whispering Angel Côtes-de-Provence, 2022	15	70
Château Minuty Prestige Côtes-de-Provence	14	65

MOELLEUX

Vouvray Moelleux Domaine François Pinon, 2018	18	90
--------------------------------------------------	----	----

boissons fraîches

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS 25 cl 50 cl

Carlsberg	9	14
Demory IPA	9	14
Grimbergen	9	14
1664 Kronenbourg	9	14

BIÈRES ARTISANALES / CRAFT BEERS

Aubrac ambrée • 33 cl	12
Brooklyn Defender IPA • 33 cl	12

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

Heineken 0.0 sans alcool • 33 cl	11
Corona • 33 cl	12
Leffe • 33 cl	12
Carlsberg • 33 cl	12
Pelforth Brune • 33 cl	12
Guinness • 33 cl	12
Les Zythologues, « Emil » blanche • 33 cl	12
Les Zythologues, « Josef » Pils • 33 cl	12

boissons fraîches

Vittel • 25 cl	5
Perrier • 33 cl	6
Evian / Vittel • 50 cl	6
Badoit / San Pellegrino / Perrier fines bulles • 50 cl	6
Evian / Vittel • 100 cl	9
Badoit / San Pellegrino / Perrier fines bulles • 100 cl	9
Supplément sirop	2
Coca-Cola / Coca-Cola Zero • 33 cl	9
Orangina / Sprite • 25 cl	9
Limonade / Schweppes Tonic • 25 cl	9
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer • 20 cl	9
Fuze Tea pêche • 25 cl	9
Jus de fruit «Alain Milliat» / “Alain Milliat” fruit juice • 20 cl	11
Nectar d’abricot, de poire, de fraise, de mangue	
Jus de carotte, de pomme, de tomate, d’ananas	
Apricot, pear, strawberry, mango nectar	
Carrot, apple, tomato, pineapple juice	
Jus de fruit frais / Fresh fruit juice • 25 cl	10
Orange, pamplemousse ou citron	
Orange, grapefruit or lemon	

Boissons chaudes

Espresso, Décaféiné / Espresso, Decaffeinated	7
Café allongé / American coffee	7
Double espresso / Double espresso	11
Café crème / White coffee	11
Café latte	11
Cappuccino	11
Chocolat chaud / Hot chocolate	11
Supplément pot de lait, petit / grand Extra milk pot, small / large	2 / 4
Sélection de thés « Dammann Frères » “Dammann Frères” Tea selection	10
Thé noir / Black tea English Breakfast, Darjeeling, Smokey Lapsang, Earl Grey, Quatre Fruits Rouges, Ceylan	
Thé vert / Green tea Sencha Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Jasmin, Café de la Paix (gingembre-citron)	
Infusion / Herbal tea Rooibos agrumes, Rooibos Vanille, Verveine, Camomille, Tilleul Citrus Rooibos, Vanilla Rooibos, Verbena, Chamomile, Linden	

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

digestifs

SCOTCH	5 cl
Chivas Regal 12 ans	19
Johnnie Walker Black Label	19
Johnnie Walker Blue Label	35
Chivas Royal Salute	35
PURE MALT	
Laphroaig, Glenmorangie, Glenfiddich	19
Glenlivet, Talisker, Lagavulin 16 ans	21
Oban	23
Knockando 18 ans slow matured	25
Octomore 9.1	35
IRISH, WHISKEY, BOURBON JAPANESE	
Bushmills	18
Maker's Mark, Woodford Réserve, Jack Daniel's	20
Nikka from the Barrel	23
Suntory Hibiki	35
VODKA, CACHAÇA, TEQUILA	
Grey Goose	20
Belvedere	23
Beluga Silver	24
Cachaça Leblon	20
Tequila Silver Patron	22
GIN	
Tanqueray, Bombay Sapphire	19
Hendrick's, Botanist Islay Dry	22
Bombay Sapphire Premier Cru	25

digestifs

	5 cl
RHUM	
Havana Club 3 ans	18
Bacardi 4 ans	19
Trois Rivières blanc ou vieux	20
Havana Club 7 ans	21
Diplomatico Reserva Exclusiva	22
Ron Zacapa 23	24
LIQUEUR	
Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier	18
Limoncello, Chartreuse jaune ou verte	18
Drambuie, Get 27, Get 31	18
Bailey's, Marie Brizard	18
Grand Marnier Centenaire	22
EAU-DE-VIE	
Vieille Prune de Souillac	17
Mirabelle, Framboise	18
Williamine Morand	19
CALVADOS	
Drouin XO	22
COGNAC	
Rémy Martin VSOP	22
Hennessy XO	35
Hennessy Paradis	175
ARMAGNAC	
Bas Armagnac VSOP Château de Laubade	21

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

www.cafedelapaix.fr
www.instagram.com/cafedelapaixparis

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.