

all-day



ENTRÉES
STARTERS

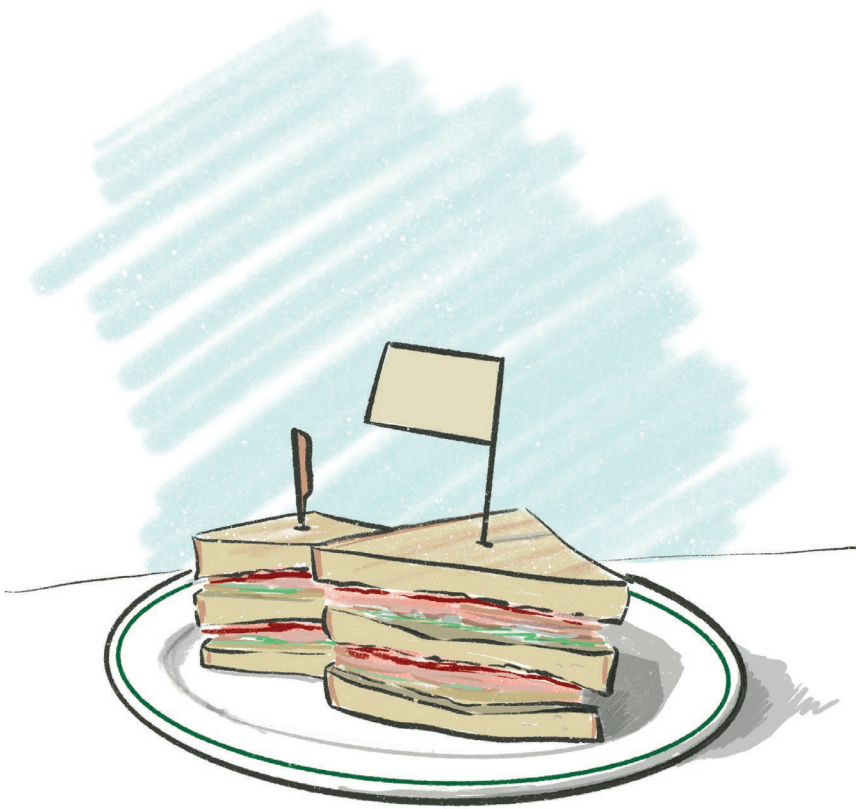
entrées

Gratinée à l'oignon, recette de 1862	25
Comté, croûtons	
French onion soup, created in 1862	
Comté cheese, croutons	
Velouté d'endives	24
Foie gras, magret de canard fumé, miel de Sologne, brisures de noix	
Endive soup	
Foie gras, smoked duck breast fillet, Sologne honey, chopped nuts	
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 / 38
Nature ou truffe noire	
“Mimosa” farm eggs	
Classic or black truffle	
Huîtres Gillardeau N°3 (6 pièces)	33
Condiment au vinaigre et citron	
Oysters Gillardeau N°3 (6 pieces)	
Vinegar and lemon condiment	
Salade « Grand Hôtel »	35
Gambas, sucrine, œufs de caille, avocat, mandarine,	
graines et mélasse de grenade	
“Grand Hôtel” salad	
King prawns, sucrine salad, quail eggs, avocado, mandarin,	
seeds and pomegranate 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	
Quiche au potimarron	27
Comté Pumpkin quiche Comté cheese	
Fish and Chips	28
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 « Pan-Ham », truffe noire	46
Jambon de Paris, beurre à la truffe noire “Pan Ham” baguette, black truffle Paris ham, black truffle butter	
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	
Croque-Monsieur à la truffe noire	48
Jambon de Paris, crème de Comté Black truffle Croque-Monsieur Paris ham, Comté cream	
Club « Café de la Paix »	27
Poulet, tomates, salade, œuf, mayonnaise Avec ou sans bacon Chicken, tomatoes, salad, egg, mayonnaise With or without bacon	
Club au saumon fumé norvégien	31
Avocat, salade, crème à l’aneth Norwegian smoked salmon Club Avocado, lettuce, dill cream	
Burger ou Cheeseburger	36
Viande de bœuf, compotée d’oignons, tomates, pickles, salade, cheddar et sauce barbecue Beef, onions compote, tomatoes, pickles, salad, cheddar and barbecue sauce	
Moelleux au homard	48
Sauce cocktail, avocat, roquette Lobster roll Cocktail sauce, avocado, arugula	
Supplément salade ou pommes frites	7
Extra salad or french fries	

Tous nos sandwichs sont accompagnés de pommes frites ou salade.
All our sandwiches are served with french fries or salad.



FROMAGES & DESSERTS
CHEESES & DESSERTS

fromages

Fromages de saison 16

Tomme d'Abondance, pâte de coing - Chèvre « Val d'Aspe »,
miel de Sologne - Coulommiers de « Fougerus », fruits secs
Pain de campagne toasté

Seasonal cheeses

Abondance tomme cheese, quince paste - "Val d'Aspe"
goat cheese, Sologne honey - Coulommiers from "Fougerus", dried fruits
Toasted country bread

Mont d'Or à partager (400 g) 28

Pain de campagne toasté

Mont d'Or cheese to share (400 g)
Toasted country bread

desserts

À partir de 11h30
From 11:30 am



Millefeuille caramélisé

Vanille de Madagascar BIO, sauce caramel au beurre salé

Caramelized millefeuille

Organic Madagascar vanilla, salted butter caramel sauce

Mécénat Chirurgie cardiaque est une organisation gouvernementale
qui permet à des enfants atteints de malformations cardiaques et
originaires de pays défavorisés de se faire opérer en France.

1 euro sera reversé à l'association pour chaque millefeuille vendu.

Mécénat Chirurgie cardiaque is a governmental organisation that
enables children with heart defects from underprivileged countries
to have surgery in France.

1 euro will be donated to the association for each millefeuille sold.

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 BIO

Organic Madagascar vanilla

Mi-cuit au chocolat

Chocolat noir 70 % grand cru BIO du Pérou,
cœur coulant, quenelle de glace vanille

Molten chocolate cake

70% peruvian Organic dark chocolate,
molten heart, vanilla ice cream

desserts

À partir de 11h30
From 11:30 am

Galet Mont-Blanc

Pâte sucrée, bavaroise aux marrons,
insert de cassis, meringue

Mont-Blanc

Sweet pastry, chestnut bavarian cream,
blackcurrant insert, meringue

Profiteroles

Choux, glace noisette,
chocolat chaud, amandes torréfiées

Profiteroles

Choux pastry, hazelnut ice cream,
hot chocolate, roasted almonds

Salade de fruits

Quartiers d'orange et de pamplemousse, sorbet mandarine

Seasonal fruit salad

Orange and grapefruit segments, mandarin sorbet

16

Café et gourmandises

Coffee and delicacies

19

croissons

à partager

De 17h à 20h / From 5 pm to 8 pm

VÉGÉTAL

Crème
d'artichauts BIO
Organic artichokes
cream
13

Crème de
pois chiches BIO
Organic chickpeas
cream
15

TERRE

Tomme d'Abondance
gelée de coing
Abondance tomme
cheese, quince paste
14

Croquettes
jambon ibérique
Iberian ham
croquettes
19

MER

Saumon fumé,
crème aneth
Smoked salmon, dill cream
18

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 • 12 cl	16
Kir Royal • 12 cl	24
Aperol spritz • 15 cl	18
Campari spritz • 15 cl	18
Saint-Germain spritz • 15 cl	18

Champagnes

	15 cl	75 cl
Deutz Brut Classic	24	110
Moët & Chandon Brut Impérial rosé	29	140
Billecart-Salmon rosé	35	170
Ruinart Blanc de Blancs	45	390

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 AOC Domaine Serge Dagueneau, 2023	17	80
Condrieu AOC Les Mandouls, Ferraton Père et Fils, 2023	26	120
ROUGES		
VDF pinot noir Les rives de l'Estang, Boyer de Bar, 2022	15	70
Crozes-Hermitage AOC Les Fées Brunes, J.L. Colombo, 2023	17	80
Château Busquet Lussac Saint-Émilion, 2018	15	70
ROSÉS		
Whispering Angel Côtes-de-Provence, 2023	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	10
Badoit / San Pellegrino / Perrier fines bulles • 100 cl	10
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	20
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	20
Maker's Mark, Woodford Réserve, Jack Daniel's	20
Nikka from the Barrel	23
Suntory Hibiki	35
VODKA, CACHAÇA, TEQUILA	
Grey Goose	22
Belvedere	23
Beluga Silver	24
Cachaça Leblon	20
Tequila Silver Patron	22
GIN	
Tanqueray, Bombay Sapphire	20
Hendrick's, Botanist Islay Dry	22
Bombay Sapphire Premier Cru	25

digestifs

RHUM	5 cl
Havana Club 3 ans	20
Bacardi 4 ans	20
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.