



LE BANC DE L'ÉCAILLER The Oyster Bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines 70 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Perles Noires n°3

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2 / 3 Perles Noires n°3

Café de la Paix 100 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Coquillages et crustacés :

6 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Shellfish and seafood:

6 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps, small grey shrimps, whelks

Opéra Royal 120 par personne

Assortiment d'huîtres :

3 Perles Noires n°3 / 3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Coquillages et crustacés :

1/2 tourteau, 1/2 homard, 6 palourdes, bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 6 crevettes roses

Oysters selection:

3 Perles Noires n°3 / 3 Fines de Claire n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 3 Belon n°2

Shellfish and seafood:

1/2 crab, 1/2 lobster, 6 clams, whelks, grey shrimps, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps

Crustacés 85 par personne

1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises

Seafood

1/2 lobster, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps, whelks, grey shrimps,

Toutes nos huîtres, coquillages et crustacés sont disponibles sur place ou à emporter.

La composition de notre plateau peut être modifiée en fonction de nos arrivages.

All our oysters, shellfish and seafood are available to eat in or to take away.

The composition of our platter may vary according to the availability of the products.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

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

LE BANC DE L'ÉCAILLER The Oyster Bar

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres (6 pièces) / Oysters (6 pieces)

Fines de Claire n°3	29
Fines de Claire n°1	30
Spéciales Perles Noires n°3	31
Belon n°2, Maison Cadoret	32
Spéciales Gillardeau n°3	33
Spéciales Perles Blanches n°2	34

Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250 g) Whelks	15
Crevettes grises Grey shrimps	18
Bouquet de crevettes roses (12 pièces) Bouquet of pink shrimps (12 pieces)	22
Tourteau (entier ou $\frac{1}{2}$) Crab (whole or half)	27 / 14
Langoustines froides (6 pièces) Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)	33
Homard canadien froid (entier ou $\frac{1}{2}$) Cold canadian lobster (whole or half)	50 / 25

NOS MENUS / OUR MENUS

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 58
Starter - Main Course or Main Course - Dessert

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

ENTRÉES / STARTERS

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

Velouté d'endives
Magret de canard fumé, miel de Sologne, et brisures de noix

Endive soup
Smoked duck breast, Sologne honey, and walnut bits

ou/or

Pâté en croûte, canard, foie gras et pistaches
Gelée corsée, confit de cornichons

Duck, foie gras and pistachios meat pie
Poultry jelly, pickles confit

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour
Daily suggestion

ou/or

Tagliatelles potagères
Achard de légumes confits à la moutarde en graines
Copeaux de légumes et herbes fraîches

Vegetable tagliatelle
Confit vegetables with mustard seeds
Vegetable shavings and fresh herbs

ou/or

Joue de bœuf confite
Sifflet de carottes à la coriandre

Braised beef cheek
Carrots with coriander

DESSERT À LA CARTE

MENU SIGNATURE

135

Croustillant de saison

Seasonal crisp

&

Gratinée à l'oignon, recette de 1862

Comté, croûtons

French onion soup, created in 1862

Comté cheese, croutons

&

Foie gras de canard confit

Chutney de figue et de raisin, pain de campagne toasté

Confit of duck foie gras

Fig and grape chutney, toasted country bread

&

Dos de maigre « Label Rouge, corse » cuit vapeur

Fondue d'endives au romarin, amarante rouge, beurre blanc au plancton marin

Steamed back of stone bass «Red Label, corsican»

Rosemary endives fondue, red amaranth, marine plankton white butter

ou/or

Tournedos de bœuf cuit au poêlon

Gratin de pommes de terre, marmelade d'échalotes au thym, sauce Béarnaise

Pan-seared beef tournedos

Served with potato gratin, shallots marmalade with thyme, Béarnaise sauce

&

Glace fromage blanc

Miel de Sologne et pollen

Cottage cheese ice cream

Sologne honey and pollen

&

Nos desserts signature

Millefeuille caramélisé, Opéra, crème brûlée

Signature desserts

Caramelized millefeuille, Opéra, crème brûlée

&

Café, thé ou infusion

Gourmandises

Coffee, tea or infusion

Delicacies

Accord mets et vins + 45

Wine pairing

Coupe de Champagne Deutz

Glass of Deutz Champagne

ou/or

Cocktail Signature «Eugénie»

"Eugénie" Signature cocktail

&

Condrieu Les Mandouls, Domaine Ferraton Père & Fils, 2023

&

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Dampt, 2021

ou/or

Crozes-Hermitage, Domaine Colombo, 2023

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

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, recette de 1862	25
Comté, croûtons	
French onion soup, created in 1862	
Comté cheese, croutons	
Velouté d'endives	25
Foie gras, magret de canard fumé, miel de Sologne et brisures de noix	
Endive soup	
Foie gras, smoked duck breast, Sologne honey and walnut bits	
Œuf de ferme cuit mollet	24
Carniture « Meurette »	
Soft-boiled farm egg	
“Meurette” garnish	
Noix de Saint-Jacques « Mi-cuites / Mi-crues »	35
Moutarde de Crémone, pomme verte, mandarine	
Half cooked / Half raw scallops	
Cremona mustard, green apple, mandarin	
Saumon fumé norvégien	35
Crème à l'aneth, citron et blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill cream, lemon and blinis	
Pâté en croûte, canard, foie gras et pistache	35
Gelée corsée, confit de cornichons	
Duck, foie gras and pistachio meat pie	
Poultry jelly, pickles confit	
Douze escargots de Bourgogne en coquilles	37
Beurre persillé	
Twelve Burgundy snails served in their shells	
Parsley butter	
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	
Caviar Baeri (origine Aquitaine, France) - 30 g	150
Carniture de tradition, blinis	
Baeri caviar (origin France, Aquitaine) - 30 g	
Traditional garnish, blinis	

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Dos de maigre « Label Rouge, corse » cuit vapeur 39

Fondue d'endives au romarin, amarante rouge, beurre blanc au plancton marin

Steamed back of stone bass «Red Label, corsican»

Rosemary endives fondue, red amaranth, marine plankton white butter

Noix de Saint-Jacques rôties 41

Potiron & poireaux, tagètes citron, émulsion citronnée

Roasted scallops

Pumpkin and leeks, lemon marigold, lemon emulsion

Ravioles de homard 49

Sauce crustacés, croustillant de parmesan, vinaigre balsamique

Lobster ravioli

Shellfish sauce, parmesan crisp, balsamic vinegar

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 76

Mousseline de pommes de terre

Sole from the french coast, 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	36
Sucrine et pommes de terre frites	
Beef tartar	
Served with sucrine salad and french fries	
Paleron de veau confit en douceur	47
Palet de céleri glacé à la poudre d'amandes, sauce blanquette	
Slow-cooked veal chuck	
Glazed celery with almonds, blanquette sauce	
Quenelle de volaille fermière « Maison Giraudet »	38
Glacée d'une sauce « Nantua », riz blanc de Camargue, pousses de tagète	
Farm chicken quenelle from "Maison Giraudet"	
Glazed with Nantua sauce, Camargue white rice, marigold sprouts	
Tournedos de bœuf cuit au poêlon	45
Cratin de pommes de terre, marmelade d'échalotes au thym, sauce Béarnaise	
Pan-seared beef tournedos fillet	
Served with potato gratin, shallots marmalade with thyme, Béarnaise sauce	

À PARTAGER / TO SHARE

Suprême de poularde « Tauzin » cuit au bouillon (pour deux personnes)	120
Légumes racines, sauce Albuféra à la truffe noire	
Supreme of «Tauzin» capon cooked in broth (for two)	
Root vegetables, Albuféra sauce with black truffle	

PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Tagliatelles potagères	34
Achard de légumes confits à la moutarde en graines, copeaux de légumes et herbes fraîches	
Vegetable tagliatelle	
Confit vegetables with mustard seeds, vegetable shavings and fresh herbs	

GARNITURES / SIDES

Sucrine, huile d'olive, citron	Endives braisées	Légumes racines
Sucrine salad, olive oil, lemon	Braised endives	Root vegetables
Purée de pommes de terre	Pommes de terre frites	Cratin de pommes de terre
Mashed potatoes	French fries	Potato gratin
		Riz blanc de Camargue
		Camargue white rice

LA FERME / THE FARM

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	
Abundance 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

16



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

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

Tarte Tatin de tradition

Pâte brisée, pommes caramélisées, crème double d'Isigny

Traditional tarte Tatin

Shortcrust pastry, caramelized apples, double cream from Isigny

Café Liégeois

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

Liège coffee

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

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

Café et gourmandises

Coffee and delicacies

19



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.