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 figues, 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

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

LES SANDWICHS / 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, Gouda 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'aloe si, jus de citron vert, sucre de canne, Curaçao bleu
Grey Goose vodka, aloe 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'aloe si
Pineaple juice, mango juice, aloe 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, Blanc sec de Suduiraut, 2018	13.00 €	60.00 €
Chasselas, Kastelweg, Domaine Otter, 2020	13.00 €	60.00 €
Chablis, Saint-Martin, Domaine Laroche, 2020	15.00 €	75.00 €
ROUGES		
Sancerre Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2018	13.00 €	60.00 €
Château Busquet, Lussac Saint-Émilion, 2016	13.00 €	60.00 €
Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot, 2019	15.00 €	75.00 €
ROSÉS		
Whispering Angel, 2020	13.00 €	60.00 €
LIQUOREUX ET VINS DOUX NATURELS		
Coteaux du Layon Passerillé, Philippe & Catherine Delesveaux, 2018	13.00 €	60.00 €

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 — 10.00 €
«ALAIN MILLIAT» FRUIT JUICE

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) — 10,00 €
Orange, pamplemousse ou citron

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

Expresso / décaféiné Espresso / decaffeinated	6,00 €
Expresso Grand Cru Grand Cru espresso	7,00 €
Double expresso / Double espresso	8,00 €
Double expresso 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 €