
CAFÉ
de la
PAIX

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 Maraschino
Beefeater gin, lime juice, Maraschino liquor

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	23.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin rosé	26.00 €
Billecart-Salmon rosé	27.00 €

LES VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS 15 cl

BLANCS

Viré Clessé, Domaine de la Verpaille, 2019	12.00 €
Viognier, 1753 Campuget, 2020	13.00 €
Sancerre, La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois, 2019	15.00 €
Chablis 1er cru Les Beauroys, Domaine Laroche, 2018	18.00 €

ROUGES

Sancerre Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2017	13.00 €
Château de la Clapière, Cuvée la Violette, 2015	13.00 €
Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot, 2019	15.00 €
Château Le Castelet, Pomerol, 2014	18.00 €

ROSÉS

Whispering Angel, 2020	13.00 €

LIQUOREUX ET VINS DOUX NATURELS

Coteaux du Layon Passerillé, Philippe & Catherine Delesveaux, 2018	13.00 €

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE 75 cl
CHAMPAGNE BOTTLES

BRUTS	75 cl
Deutz Brut Classic	100.00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	105.00 €
Louis Roederer	145.00 €
Piper Heidsieck Brut Cuvée	160.00 €
Moët & Chandon Grand Vintage 2012	170.00 €
Ruinart	225.00 €
Dom Pérignon 2008	445.00 €
Cristal Roederer 2008	495.00 €
Veuve Clicquot-Ponsardin «La Grande Dame» 2006	550.00 €
Krug Grand Cuvée	650.00 €

ROSÉS	75 cl
Billecart-Salmon	170.00 €
Moët & Chandon Grand Vintage 2012	175.00 €
Veuve Clicquot-Ponsardin	180.00 €
Dom Pérignon 2006	650.00 €
Cristal Roederer 2008	670.00 €

DEMI-BOUTEILLES	37,5 cl
Louis Roederer Brut Premier	70.00 €
Moët & Chandon	80.00 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	95.00 €

LES VINS BLANCS / WHITE WINES — 75 cl

BOURGOGNE

Viré Clessé, Harmonie, Domaine de la Verpaille, 2019	60.00 €
Chablis 1er cru, Les Beauroys, Domaine Laroche, 2018	90.00 €
Auxey Duresses, Olivier Leflaive, 2016	100.00 €
Mercurey 1er Cru, Champ Martin, Domaine Lorenzon, 2017	150.00 €
Pouilly Fuissé, Domaine Héritiers Comte Lafon, 2016	155.00 €
Meursault, Clos du Cromin, Patrick Javillier, 2017	185.00 €
Meursault 1er Cru, Genevrières, Bouchard, 2015	215.00 €
Corton-Charlemagne, Grand Cru, Bouchard Père & Fils, 2013	450.00 €

ALSACE

Riesling, Lieudit Elsbourg sec, Domaine Otter & Fils, 2015	85.00 €
Brandstatt, Muscat et Sylvaner sec, Domaine Otter & Fils, 2011	100.00 €
Auxerrois Lieu-dit Elsbourg, Quintessence, Domaine Otter & Fils, 2006	165.00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Cheverny, Domaine Maison Père & Fils, 2018	50.00 €
Coteaux du Layon Passerillé, (moelleux/sweet) Philippe & Catherine Delesveaux, 2018	65.00 €
Pouilly-Fumé, Saint-Andelain, Domaine des Berthiers, 2020	70.00 €
Sancerre, La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois, 2019	75.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier, Campuget 1753, 2020	70.00 €
Condrieu, La Galopine, 2017	150.00 €
Châteauneuf-du-Pape Domaine Terre Ferme, Paul Jaboulet, 2010	160.00 €
Hermitage, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet, 2015	180.00 €

BORDELAIS

Château Yquem, 1996	820.00 €

LES VINS ROUGES / RED WINES — 75 cl

BORDELAIS

Saint-Émilion Grand Cru, Les Charmes de Grand Corbin, 2013 — 60.00 €

Margaux, Marquis de Mons, 2014 — 80.00 €

Fronsac, Château Dalem, 2016 — 85.00 €

Saint-Estèphe, Château Haut Beauséjour, 2014 — 95.00 €

Pomerol, Château Le Castelet, 2014 — 100.00 €

Pessac-Léognan, L'Esprit de Chevalier, 2nd vin du Domaine Chevalier, 2014 — 110.00 €

Saint-Estèphe, Château de Pez, 2012 — 150.00 €

Saint-Estèphe, Château Tronquoy Lalande, 2011 — 170.00 €

Pauillac, Haut Batailley, 2011 — 245.00 €

Saint-Julien, Château Clos du Marquis, 2002 — 270.00 €

Graves 1er Grand Cru, Château Haut-Brion, 1995 — 1900.00 €

Pauillac, 1er Grand Cru Classé, Château Lafite Rothschild, 1999 — 2300.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOP, David Reynaud, 2018 — 60.00 €

Côte-Rôtie, Lieu-Dit Le Plomb, Cuilleron/Caillard/Villard, 2017 ❤ — 210.00 €

LANGUEDOC, PROVENCE, SUD-OUEST

Coteaux du Languedoc, Pic Saint-Loup AOP, Mas de l'Oncle, Cuvée Élégance, 2017 — 50.00 €

Château Montus, 2015 ❤ — 60.00 €

Château de la Clapière, Cuvée de la Violette, Cru Classé, 2017 — 70.00 €

LES VINS ROUGES / RED WINES — 75 cl

BOURGOGNE

Brouilly, L'Enfer des Balloquets, Domaine Robert Perroud, 2018	45.00 €
Saint-Amour, Esprit de Séduction, Domaine Pascal Berthier, 2018	55.00 €
Hautes Côtes de Nuits AOP, David Duband, 2018	65.00 €
Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot, 2019	70.00 €
Savigny-lès-Beaune 1er Cru, Les Lavières, Bouchard Père & Fils, 2018	100.00 €
Chassagne-Montrachet AOP, Louis Latour, 2016	110.00 €
Mercurey 1er Cru, Domaine Faiveley «Clos des Myglands», 2016	115.00 €
Aloxe-Corton, Domaine Louis Latour, 2015	130.00 €
Gevrey-Chambertin AOP, Frédéric Magnier «Vieilles Vignes», 2016	140.00 €
Nuits-Saint-Georges, «Au Chouillet», Domaine Lécheneaut, 2013	190.00 €
Vosne-Romanée, Domaine Lécheneaut, 2017	205.00 €
Volnay 1er Cru, Les Caillerets, Bouchard Père & Fils, 2014	230.00 €
Pommard 1er Cru, Charmots, Domaine Pilot Laurent, 2015	290.00 €
Chambolle-Musigny, Les Noirots, Bouchard Père & Fils, 2015	290.00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil, Clos des Quarterons, 2017	55.00 €
Sancerre, Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2017	60.00 €

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES — 75 cl

Château Minuty Prestige, 2020	60.00 €
Whispering Angel, 2020	60.00 €
Château d'Esclans, 2019	85.00 €

DEMI-BOUTEILLES / HALF-BOTTLES — 75 cl

BLANCS / WHITE WINES

VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly-Fumé, 40.00 €
Saint Andelain, Domaine des Berthiers, 2020

Sancerre, 47.00 €
La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois, 2017

ROUGES / RED WINES

BORDELAIS

Fronsac, 51.00 €
Château Dalem, 2016

BOURGOGNE

Savigny-lès-Beaune 1er Cru, 67.00 €
Les Lavières, Bouchard Père & Fils, 2017

ROSÉS / ROSÉ WINES

PROVENCE

Château de la Clapière, 30.00 €
Cuvée de la Violette, Cru Classé 50 CL, 2018

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

WHISKEYS 4 cl

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	17.00 €
Dewar's, Famous Grouse	17.00 €
Nikka from the Barrel	19.00 €
Chivas Regal 12 ans	19.00 €
Johnnie Walker Black Label	19.00 €
Johnnie Walker Blue Label	40.00 €
Chivas Royal Salute	40.00 €

PURE MALT

Laphroaig, Oban, Glenfiddich	17.00 €
Glenlivet, Lagavulin 16 ans	19.00 €
Talisker, Glenmorangie	19.00 €
Knockando 18 ans slow matured	21.00 €

IRISH, CANADIAN, WHISKEY, BOURBON

Bushmills	17.00 €
Maker's Mark, Four Roses, Jack Daniel's	19.00 €

VODKA

Smirnoff	17.00 €
Absolut	18.00 €
Belvedere, Grey Goose	20.00 €
Beluga Silver	24.00 €

GIN

Beefeater, Botanist Islay Dry	18.00 €
Tanqueray, Bombay Sapphire	20.00 €
Hendrick's	21.00 €

RHUM

Trois Rivières Blanc ou Vieux	17.00 €
Bacardi	17.00 €
Havana Club 3 ans	18.00 €
Havana Club 7 ans	20.00 €
Ron Zacapa 23	32.00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl

ALCOHOLS AND DIGESTIVES

LIQUEURS

Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier	17.00 €
Limoncello, Chartreuse jaune ou verte	17.00 €
Drambuie, Get 27, Get 31	17.00 €
Bailey's, Marie Brizard	17.00 €
Grand Marnier Centenaire	40.00 €

EAUX-DE-VIE

Mirabelle, Framboise	17.00 €
Vieille Prune de Souillac	17.00 €
Williamine Morand	19.00 €

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 €

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 €
Grimbergen Rouge	9.00 €	14.00 €

BIÈRES ARTISANALES / CRAFT BEERS

	33 cl
La Parisienne blanche BIO	10.00 €
Aubrac ambrée	10.00 €
Brooklyn East IPA	11.00 €
Gallia West IPA	11.00 €

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

	33 cl
Corona	9.00 €
Leffe	9.00 €
Carlsberg	9.00 €
Pelforth Brune	9.00 €
1664 sans alcool	8.00 €

BOISSONS FRAÎCHES / FRESH BEVERAGES

Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33 cl)	7,00 €
Orangina (25 cl) / Seven up (33 cl)	7,00 €
Limonade / Schweppes Tonic (25 cl)	7,00 €
Fever Tree ginger ale / Ginger Beer (20 cl)	7,00 €
Lipton Ice Tea pêche (25 cl)	7,00 €
Red Bull (25 cl)	8,00 €

JUS DE FRUITS « ALAIN MILLIAT » 20 cl — 9.00 €
ALAIN MILLIAT » FRUIT JUICE

Abricot Bergeron, poire Williams, carotte, pomme, tomate, fraise, ananas, mangue
Apricot nectar, pear nectar, carrot juice, apple juice, tomato juice, strawberry, pineapple, mango

Jus de fruits ou de légumes frais pressés (25 cl) — 10,00 €
Orange, pamplemousse ou citron

Freshly squeezed fruit or vegetable juice
Orange, grapefruit or lemon

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Vittel (25 cl)	4,00 €
Perrier (33 cl)	5,00 €
Evian / Vittel / Badoit (50 cl)	6,00 €
San Pellegrino / Perrier fines bulles (50 cl)	6,00 €
Chateldon (gazeuse) (75 cl)	9,00 €
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 €

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.