
CAFÉ
de la
PAIX

Tous les jours de 18h à 23h
Every day from 6 pm – 11 pm

LE BANC DE L'ÉCAILLER
The oyster bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines
58 € pour 1 pers. / 116 € pour 2 pers.
Assortiment d'huîtres :
5 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3
Assortment of oysters:
5 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3

Café de la Paix
85 € pour 1 pers. / 170 € pour 2 pers.
Assortiment d'huîtres :
5 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 2 Pleine mer n°3
Coquillages et crustacés :
3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises
Assortment of oysters:
5 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 3 Gillardeau n°3 / 2 Open sea n°3
Shellfish and seafood:
3 clams shell, $\frac{1}{2}$ crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps and small grey shrimps

Opéra Royal
92 € pour 1 pers. / 184 € pour 2 pers.
Assortiment d'huîtres :
4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 4 Gillardeau n°3
Coquillages et crustacés :
6 palourdes, bulots, crevettes grises, 1 tourteau, 1 homard, 3 langoustines, 3 gambas, 6 crevettes roses
Assortment of oysters:
4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 / 4 Gillardeau n°3
Shellfish and seafood:
6 clams, whelks, grey shrimps, 1 crab, 1 lobster, 3 Dublin Bay prawns, 3 jumbo shrimps, 6 pink shrimps

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres (6 pièces) / **Oysters** (6 pieces)	
Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2	23 €
Pleine mer, Normandie, Isigny, n°3 Open sea, Normandy, Isigny, n°3	24 €
Spéciales Impératrice, Cap Ferret n°3 Special Impératrice, Cap Ferret n°3	25 €
Spéciales Gillardeau, n°3	28 €
Spéciales Gillardeau, n°2	30 €
Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood	
Bulots (250 g) / Whelks	13 €
Palourdes (6 pièces) / Clams (6 pieces)	15 €
Crevettes grises / Grey shrimps	16 €
Bouquet de crevettes roses (6 pièces) Bouquet of pink shrimps (6 pieces)	18 €
Tourteau (entier ou $\frac{1}{2}$) Crab (whole or half)	22 € / 11 €
Langoustines froides (6 pièces) Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)	32 €
Homard froid (entier ou $\frac{1}{2}$) Cold lobster (whole or half)	50 € / 25 €

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 our available to eat in or to take away. The composition of our platter may vary according to the availability of the products.

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h00
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» 19
Croûtons et comté

Fresh onion soup, "created in 1862"
Croutons and comté cheese

Bouillon de cèpes en émulsion 25
Ravioles aux truffes noires à la ciboulette

Ceps broth
Black truffle raviolis with chives

Saumon fumé Norvégien 30
Fromage frais à l'aneth, citron et blinis

Norwegian smoked salmon
Dill cream cheese, lemon and blinis

Pâté en croûte de Houdan «Maison Vérot» 32
Porc, volaille et pistaches, pickles de légumes au vinaigre

Meat pie from Houdan "Maison Vérot"
Pork, poultry and pistachios, pickled vegetables with vinegar

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 34
Chutney de figues aux épices, pain de campagne grillé

"Café de la Paix" slow-cooked duck foie gras
Figs chutney with spices, toasted country bread

Salade de homard façon César 43
Salade romaine, copeaux frais de parmesan Reggiano, œuf poché, croûtons melba, sauce César

Lobster Caesar salad
Romaine lettuce, parmesan shavings, poached egg, croutons, Caesar sauce

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h00
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Pavé de saumon Bømlo, mi-cuit 35

Compression de tomate, pignons torréfiés et olives Taggiasche, courgettes grillées, tartare d'algues

Semi-cooked Bømlo salmon steak

Tomato, roasted pine nuts and Taggiasche olives, grilled zucchinis, seaweed tartar

Filet de lieu jaune cuit vapeur 39

Purée de céleri, sarrasin grillé, beurre blanc au cidre et pommes vertes

Steamed pollack

Mashed celeriac, grilled buckwheat, cider butter and green apples

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 65

Accompagnée d'une mousseline de pomme de terre au beurre frais

French sole, grilled or meuniere

Served with a potatoes mousseline with fresh butter

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h00
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Terre / Land

Suprême de poulet de «La ferme de Grandvillain», mariné aux épices et yaourt 34

Polenta moelleuse au safran, salade d'herbes fraîches

Chicken supreme from "La ferme de Grandvillain", marinated in yoghurt

Soft polenta with saffron, fresh herb salad

Tartare de bœuf «au couteau» 35

Pommes de terre frites maison et cœur de sucrine

Beef tartar

Homemade french fries and little gem lettuce

Cœur de filet de bœuf de race Française cuit au poêlon 42

Tombée d'épinards en branche, girolles, jus au poivre vert à peine crémé

Fillet of French beef, pan-cooked

Spinach leaves, chanterelle mushrooms, green pepper gravy

Nos viandes sont d'origine française. / Our meats are from France.

Végétal / Veggie

Pâtes «Rigate bio» à la semoule de blé dur antique 28

Duxelles de champignons aux noix fraîches, champignons sautés en persillade, chapelure de parmesan

Organic rigate pasta with wheat semolina

Mushrooms Duxelles with fresh walnuts, mushrooms in parsley, parmesan breadcrumbs

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h00
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

MENU DU MARCHÉ
Market Menu

Du lundi au vendredi / From Monday to Friday

Plat - Dessert 41

Main Course - Dessert

Entrée - Plat 45

Starter - Main Course

Entrée - Plat - Dessert 52

Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Bouillon de cèpes en émulsion
Ravioles aux truffes noires à la ciboulette

Ceps broth
Black truffle raviolis with chives

Suggestion du jour

Daily suggestion

PLATS / MAIN COURSES

Pavé de saumon Bømlo, mi-cuit
Compression de tomate, pignons torréfiés et olives Taggiasche, courgettes grillées, tartare d'algues

Semi-cooked Bømlo salmon steak
Tomato, roasted pine nuts and Taggiasche olives, grilled zucchinis, seaweed tartar

Suggestion du jour

Daily suggestion

DESSERT À LA CARTE / DESSERT FROM THE MENU

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h00
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

DESSERTS

Fromage de «La Ferme d'Alexandre» 12
Comté affiné AOP, gelée de foin, pain de campagne grillé
ou Chèvre « Pavé du Cardinal », miel de Paris, pain de campagne grillé

Cheese from "La Ferme d'Alexandre"
Matured AOP comté, hay jelly, toasted country bread
or "Pavé du Cardinal" goat cheese, honey from Paris, toasted country bread

Millefeuille caramélisé minute» 14
Le choix de votre crème : Carrément vanille ou intensément chocolat

Minute caramelized mille-feuille
Select your cream: vanilla or chocolate

Opéra» 14
Glaçage chocolat lait-café, crème au beurre café, crème au beurre chocolat,
biscuit « Joconde » chocolat imbibé au sirop café
Chocolate and coffee icing, coffee buttercream, chocolate buttercream,
chocolate "Joconde" biscuit soaked in coffee syrup

Tarte aux poires «Bourdaloue»» 14
Crème d'amandes, poires pochées, amandes effilées caramélisées

"Bourdaloue" Pear Pie
Almond cream, poached pears, caramelized flaked almonds

Coupe glacée «Mont Blanc»» 14
Glace marron et vanille, crème de marrons vanillée, bâtons de meringue, chantilly et brisures de marrons confits

"Mont Blanc" frozen cup
Chestnuts and vanilla ice cream, vanilla chestnuts cream, meringue sticks, whipped cream and piece of candied chestnuts

Carpaccio d'ananas» 14
Brunoise de mangue, jus de passion, gelée à la coriandre, sorbet citron

Pineapple carpaccio
Mango brunoise, passion juice, coriander jelly, lemon sorbet

Ganache chocolat aux parfums des sous-bois 14
Biscuit streusel cacaoté, ganache «Bio» 70%, fines tranches de champignons de Paris,
glace à la truffe noire et fruits des bois

Chocolate with undergrowth scents
Cocoa streusel biscuit, 70% "organic" ganache, thin slices of Paris mushrooms, black truffle ice cream and forest fruits

Café et gourmandises du moment 14
Coffee and delicacies

parislegrand.intercontinental.com
instagram.com/icparislegrand

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.