



NOS MENUS / OUR MENUS

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 pêche et d'oignon, pain de campagne toasté

Confit of duck foie gras

Peach and onion chutney, toasted country bread

&

Filet de bar poêlé

Courgettes confites et tomates confites, basilic, sauce vierge marine

Pan-seared sea bass fillet

Confit zucchinis and sun-dried tomatoes, basil, olive oil sauce

ou/or

Tournedos de bœuf cuit au poêlon

Gnocchis de pommes de terre et échalotes en mode confit, sauce Béarnaise

Pan-seared beef tournedos fillet

Potato gnocchis and confit shallots, Béarnaise sauce

&

Assiette de nos desserts signature

Millefeuille aux fruits rouges, Opéra, salade de fruits rouges et glace yuzu

Signature desserts

Red berries millefeuille, Opéra, red berries salad and yuzu ice cream

&

Café, thé ou infusion

Courmandises

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, 2022

&

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Dampt, 2020

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

Crème froide de tomates ✓ Glace tomate et basilic, croûtons de focaccia	24
Chilled tomatoes cream ✓ Tomato and basil ice cream, focaccia bread	
Gratinée à l'oignon, recette de 1862 Comté, croûtons	25
French onion soup, created in 1862 Comté cheese, croutons	
Salade niçoise, ventrèche de thon ou homard Tomates, artichauts, poivrons, oignons nouveaux, concombre, œuf de ferme, olives noires, anchois et basilic	25 / 48
Niçoise salad, tuna or lobster Tomatoes, artichokes, bell peppers, spring onions, cucumber, farm eggs, black olives, anchovies and basil	
Salade de haricots verts croquants ✓ Stracciatella à la truffe d'été, quartiers de pêche jaune et amandes toastées	27
Crispy french green beans salad ✓ Summer truffle stracciatella, yellow peach and toasted almonds	
Saumon fumé norvégien Crème à l'aneth, citron et blinis	35
Norwegian smoked salmon Dill cream, lemon and blinis	
Pâté en croûte de volaille et champignons Gelée corsée, confit de cornichons	35
Poultry and mushrooms meat pie Poultry jelly, pickles confit	
Douze escargots de Bourgogne en coquilles Beurre persillé	37
Twelve Burgundy snails served in their shells Parsley butter	
Foie gras de canard confit Chutney de pêche et d'oignon, pain de campagne toasté	39
Confit of duck foie gras Peach and onion chutney, toasted country bread	
Caviar Baeri (origine Aquitaine, France) - 30 g Carniture de tradition, blinis	150
Baeri caviar (origin France, Aquitaine) - 30 g Traditional garnish, blinis	

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Thon snacké 39

Quinoa, légumes crus et croquants, vinaigrette aux fruits rouges

Seared tuna

Quinoa, crunchy raw vegetables, red berries vinaigrette

Filet de loup « Corse » 42

Courgettes confites et tomates confites, basilic, sauce vierge marine

"Corsican" sea bass fillet

Confit zucchinis and sun-dried tomatoes, basil, olive oil sauce

Pâtes Curvi Rigati au homard 49

Sauce tomates et basilic pourpre, croustillant de parmesan

Lobster Curvi Rigati pasta

Tomatoes and purple basil sauce, crispy parmesan

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 76

Mousseline de pommes de terre

French sole, 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	
Sucrine salad and french fries	
Suprême de volaille mariné	38
Condiment yaourt et coriandre, haricots verts et girolles	
Marinated chicken breast	
Yoghurt and coriander condiment, french green beans and chanterelle mushrooms	
Tournedos de bœuf cuit au poêlon	45
Gnocchis de pommes de terre et échalotes en mode confit, sauce Béarnaise	
Pan-seared beef tournedos fillet	
Potato gnocchis and candied shallots, Béarnaise sauce	
Côte de veau rôtie	47
Tomates provençales, jus au romarin	
Roasted veal chop	
Provençale-style tomatoes, rosemary jus	
Côte de bœuf maturée pour deux personnes	110
Pommes de terre frites, cœur de laitue, sauce au poivre	
Matured beef ribeye for two people	
French fries, lettuce heart, black pepper sauce	

Vegan

Caviar d'aubergines aux épices	34
Légumes confits à l'huile d'olive, olives noires et citron confit	
Eggplants caviar with spices	
Olive oil-preserved vegetables, black olives and confit lemon	

GARNITURES / SIDES 7

Sucrine, huile d'olive et citron / Sucrine salad, olive oil and lemon
Haricots verts au beurre / French green beans with butter
Purée de pommes de terre / Mashed potatoes
Tomates provençales / Provençale-style tomatoes
Courgettes confites et tomates confites / Confit zucchini and sun-dried tomatoes
Pommes de terre frites / French fries
Riz blanc / White rice

LA FERME / THE FARM 16

Fromage de saison
Comté affiné 18 mois AOP, pâte de coing - Chèvre Saint-Nicolas, miel de châtaignier -
Tomme de Savoie IGP, fruits secs - Pain de campagne toasté
Seasonal cheese
18 months aged AOP Comté cheese, quince paste - Saint-Nicolas goat cheese, chestnut honey
IGP Savoy tomme, dried fruits - Toasted country bread

DESSERTS

16

Millefeuille caramélisé

Crème pâtissière à la vanille de Madagascar BIO, sauce caramel au beurre salé

Caramelized millefeuille

Madagascar organic vanilla cream, salted butter caramel sauce

Opéra

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

Chocolate ganache and icing, coffee buttercream, chocolate and coffee sponge cake

Mi-cuit au chocolat

Chocolat noir 70 % grand cru bio du Pérou, cœur coulant, quenelle de sorbet framboise

Molten chocolate cake

Organic 70% grand cru dark chocolate from Peru, creamy heart, raspberry sorbet

Tarte aux fraises

Pâte sucrée, crème d'amande, insert de fraises fraîches et confit de fraises, sorbet citron/basilic

Strawberry tart

Sweet pastry, almond cream, fresh strawberries insert and strawberries confit, lemon/basil sorbet

Tarte amandine aux abricots

Éclats de pistaches caramélisées, glace au yaourt

Apricot almond tart

Caramelized pistachio slivers, yoghurt ice cream

Café Liégeois

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

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

Millefeuille glacé

Glace vanille et caramel beurre salé, sauce caramel, arlette caramélisée

Frozen millefeuille

Vanilla and salted butter caramel ice cream, caramel sauce, caramelized arlette biscuit

Salade de fruits rouges et de saison

Sirop à la menthe fraîche et glace yuzu

Red berries and seasonal fruit salad

Fresh mint syrup and yuzu ice cream

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.