La Paix

brasserie



Véritable institution Rennaise, le Café de la Paix se situe au sein du Palais du Commerce dans le centre ville. Malgré une construction complexe au fil des années, le Palais est un véritable lieu de rencontre et il attire tous les regards. Situé au cœur du centre ville et à la lisière de la Vilaine, c'est un lieu extrêmement fréquenté.

Mais si le Palais du commerce attire les foules c'est aussi parce qu'il s'y trouve le Café de la Paix ! Pour la petite histoire, son nom d'origine était le Grand Café de la Paix et il avait pour but de recevoir la belle société rennaise. C'est d'ailleurs un objectif qui restera le même au cours des années : viser une clientèle haut de gamme.

Le Café de la Paix tient de manière assez ironique son nom. En effet, durant l'été 1899, les personnalités venues assister à la révision du procès du capitaine Dreyfus s'y retrouvaient quotidiennement. Véritable point central de la ville, le Café de la Paix est peut être encore plus mythique que la place de la Mairie elle-même.

Situé au cœur de l'une des villes les plus vivantes de France, ce restaurant est à la fois un repère gastronomique de renom et un lieu qui sait cultiver l'art de vivre. Vos papilles apprécieront notamment les influences traditionnelles associées à un soupçon d'exotisme.

Dans un cadre moderne et intimiste,
goûtez une cuisine pleine de saveurs.

Apéritifs

Ricard 2cl 4,00
Pastis 2cl 4,50
Porto Blanc ou rouge 4cl 5,50
Suze, Campari 4cl 5,50
Martini Blanc ou rouge 4cl 5,50
Kir Vin Blanc 12cl 6,00
Kir Breton 12cl crème de cassis, cidre 5,50
Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl ... 15,00

Whiskies

4cl

Jack Daniel's Américain - Tennessee 9,00
The Deacon Ecosse - Tourbé 11,00
Aberlour 10 ans Single Malt 14,00
Jameson Original Irlandais 9,00
Chivas 12 ans Blended Scotch 16,50
Chivas 18 ans Blended Scotch 19,90

Cocktails

Lillet Rosé Tonic 16cl 9,50
Le Spritz 16cl 9,50
Hugo Spritz 16cl 10,00
Liqueur de sureau, Pétillant, eau soda, menthe fraîche
Mojito Royal 16cl 12,00
Havanas 3 ans, menthe fraîche, jus de citron vert, Pétillant
Mojito 16cl 11,00
Havanas 3 ans, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau soda
Mojito aux fruits rouges 16cl 12,00
Havanas 3 ans, cassonade, menthe fraîche, citron vert, purée de fruits rouge, eau soda
Moscow Mule 16cl 12,00
Vodka, ginger-beer, jus de citron vert
Negroni 10cl 12,00
Martini rouge, Campari, Gin beefeater

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito Fruits rouges 16cl 10,00
Menthe fraîche, eau soda, citron vert, purée de fruits rouges
Bora Bora 16cl 8,00
Jus d'ananas, purée de passion, jus de citron vert, sirop de grenadine
Cinzano Spritz 25cl 9,00
Cinzano 00°, Pétillant, eau soda, orange fruit

Vins au Verre

12cl

Verres de Vin Blanc

Chardonnay Pays d'Oc IGP « Les Plos » 6,00
Quincy AOP « Domaine Bigonneau » 8,50
Mâcon AOP « Les Vignerons de Mancey » 8,50
Coteaux du Layon AOP « Maison Blouin » 7,00

Verres de Vin Rosé

Méditerranée IGP
« C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez 6,00
Côtes de Provence AOP
« Rosé Bleu » 7,00

Verres de Vin Rouge

Côtes de Blaye AOP « S. Cazaux » 7,00
Côtes du Rhône AOP « Tardieu-Laurent » 6,50
Chinon AOP Réserve « Domaine Baudry » 7,00

Verre Coup de cœur 12cl 9,00

Bières Pression

25cl 50cl

Loburg 5.7° 3,90 7,70
Bière blonde belge, blond lumineux avec mousse légère.
Blond beer, luminous blonde with light mousse.
Hoegaarden Blanche 4,8° 4,50 8,80
Bière blanche belge.
Belgian white beer.
Karmeliet Triple 8° 5,50 9,90
Bière blonde. Triple belge.
Blond beer. Belgian triple.
Duchesse Anne 6,9° 5,00 9,50
Notes de malt et caramel, finale amère et persistante.
Notes of malt and caramel, bitter and persistent finish.
Goose Midway IPA 4,1° 5,00 9,50
Bière blonde aux notes fruitées d'agrumes, de houblon et de fruits exotiques.
Blonde beer with fruity notes of citrus, hops and exotic fruits.

Bières Bouteille

33cl

Heineken 00° « Hollande » 6,00
Mort Subite Kriek 4° « Belgique » 7,50
Desperados 5,9° « France » 7,50

Service compris. Service included.

Nos Huîtres

Les Huîtres N°2 Fines Claires - Baie du Mont St-Michel (Maison Dangaly)
Les Huîtres N°3 Gillardeau

(Riche en vitamines B12, A et D, acides gras, Oméga 3)

6 Huîtres N°2 Fines Claires 6 oysters **13,00**
9 Huîtres N°2 Fines Claires 9 oysters **19,50**
12 Huîtres N°2 Fines Claires 12 oysters **26,00**

6 Huîtres N°3 Gillardeau 6 oysters **25,00**
9 Huîtres N°3 Gillardeau 9 oysters **37,50**

Crevettes roses 12 pièces 12 Pink prawns **17,00**
Bulots mayonnaise (env. 300gr) Whelks with mayonnaise (approx. 300 g) **12,50**
Demi-tourteau Half brown crab ..... **12,00** entier ... **20,00**
Langoustines vivantes (env. 300gr) Scampi (approx.300gr) **30,00**

2 personnes

Plateau "La Paix" 89,00

1 tourteau • 6 langoustines •
6 Huîtres N°2 Fines Claires • 6 Huîtres N°3 Gillardeau •
9 crevettes roses • bulots

1 brown crab • 6 langoustines • 6 oysters no. 2 Fines de Claire • 6 oysters no. 3 Gillardeau • 9 prawns • whelks

Plateau "Chez Camille" 45,00

1/2 tourteau •
3 Huîtres N°2 Fines Claires • 3 Huîtres N°3 Gillardeau •
3 langoustines • 6 crevettes roses • bulots

1/2 brown crab • 3 oysters no. 2 Fines Claires • 3 oysters no. 3 Gillardeau • 3 langoustines • 6 prawns • whelks

Plateau "La Digue" 38,50

3 Huîtres N°2 Fines Claires • 3 Huîtres N°3 Gillardeau •
12 crevettes roses

3 oysters no. 2 Fines Claires • 3 oysters no. 3 Gillardeau • 12 prawns

Plateau "Côté Plage" 33,50

3 Huîtres N°2 Fines Claires • 3 Huîtres N°3 Gillardeau •
6 crevettes roses • 6 bulots

3 oysters no. 2 Fines Claires • 3 oysters no. 3 Gillardeau • 6 prawns • 6 whelks

La mer a ses caprices, certains produits peuvent arriver à manquer...

Service compris. Service included.

À partager

Planche mixte : jambon Serrano, terrine, saumon fumé, fromage **19,90**
Mixed platter : Serrano ham, terrine, smoked salmon, cheese

Croque-monsieur, beurre truffé, jambon blanc et comté **16,90**
Croque-monsieur, truffled butter, ham and comté

Camembert de Normandie rôti au thym et pain toasté **17,90**
Roasted Camembert de Normandie with thyme and toasted bread

Nos Entrées

Œufs durs, mayonnaise, chips de pain **8,50**
Hard-boiled eggs, mayonnaise, bread crisps

Terrine de campagne maison, cornichon, graine de moutarde **8,90**
Homemade country terrine, gherkin, mustard seed

Saumon fumé à La Paix, pommes de terre tièdes, crème Isigny, œuf de truite **14,90**
Smoked salmon "à La Paix", warm potatoes, Isigny cream, trout roe

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé, croûtons **9,90**
6 burgundy snails in parsley butter, croutons

12 escargots de Bourgogne au beurre persillé, croûtons **18,00**
12 burgundy snails in parsley butter, croutons

Foie gras de canard, chutney de saison, brioche **19,90**
Duck foie gras, seasonal chutney, brioche

Soupe à l'oignon de Roscoff gratinée, emmental râpé, croûtons **9,90**
Gratinéed Roscoff onion soup, grated emmental, croutons

Ravioles de langoustine et beurre blanc, ciboulette **18,90**
Langoustine ravioli with beurre blanc, chives

Sur le Pouce

La César : anchois, croûtons, poulet de Janzé fondant, Grana Padano AOP râpé **19,90**
Caesar salad: anchovies, croutons, tender Janzé chicken, grated Grana Padano PDO

Salade, haricots verts frais, vinaigrette périgourdine, foie gras, gésiers de volaille, magret fumé à La Paix **20,00**
Salad with fresh green beans, Périgourdine vinaigrette, foie gras, chicken gizzards, smoked duck breast "à La Paix"

French mac and cheese, jambon blanc, truffé **21,90**
French mac and cheese, ham, truffled

Ravioles du Dauphiné, crème de comté, gratinées **18,90**
Ravioles du Dauphiné, Comté cream, gratin-style

Supplément Grana Padano AOP râpé 2,50 €
Grated Grana Padano PDO

Service compris. Service included.

Nos Signatures depuis 2009

Choucroute Alsacienne **26,90**
Choux, 1/4 jarret de porc, saucisse de Francfort et Montbelliard, saucisson à l'ail, pommes de terre
Cabbage, 1/4 ham hock, Francfort sausage, Montbelliard sausage, garlic sausage, potatoes

Choucroute de la Mer **27,00**
Choux, saumon, lieu noir, lieu noir fumé, crevettes, pommes de terre vapeur, beurre blanc
Cabbage, salmon, pollock, smoked pollock, prawns, steamed potatoes, beurre blanc

½ jarret braisé servi avec pommes sarladaises **24,90**
½ braised ham hock served with pommes sarladaises

Poulet fermier de Janzé, jus de cuisson, frites maison **23,90**
Janzé free-range chicken, cooking jus, homemade fries

Ris de veau aux morilles, truffé, pommes grenaille et asperges vertes **32,90**
Veal sweetbreads with morels, truffled and baby potatoes

Andouillette, sauce poivre, frites maison **20,00**
Andouillette, pepper sauce, homemade fries

Côte de bœuf, frites maison et ses sauces (pour 2 personnes) vendu au poids **77,00/kg**
Rib of beef with homemade fries and sauces (for 2 persons) - Sold by weight (€77 per kg)

Nos Poissons

Sole meunière, pommes vapeur, beurre demi-sel **49,90**
Sole meunière, steamed potatoes, salted butter

Lieu jaune, beurre blanc, andouille de Guémené, légumes frais **24,90**
Pollack, beurre blanc, Guémené andouille sausage, fresh vegetables

Fish and chips de lieu noir, sauce tartare **27,90**
Pollock fish and chips, tartare sauce

Pavé de truite, sauce amandine, épinards frais et pommes vapeur **18,90**
Trout fillet, almond sauce, fresh spinach and steamed potatoes

Nos Viandes

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine UE.
All our beef meats are from EU.

Magret de canard entier rôti au poivre vert, gratin dauphinois **32,90**
Whole roasted duck breast with green peppercorn sauce, gratin dauphinois

Château filet de bœuf au poivre vert, frites maison et haricots verts frais **35,00**
Château-style beef fillet with green peppercorn, homemade fries and fresh green beans

Joue de bœuf avec ses pommes grenailles **19,80**
Braised beef cheek with grenaille potatoes

Tartare au couteau, tradition parisienne, préparé à votre table **26,00**
Hand-cut tartare, Parisian tradition, prepared at your table

La Paix cheeseburger : bœuf, poitrine croustillante, cheddar fumé, oignons caramélisés, tomates, salade et ses frites maison **24,90**
La Paix Cheeseburger : beef, crispy pork belly, smoked cheddar, caramelized onions, tomato, lettuce, and homemade fries

La saucisse bretonne et son jus, mousseline de pommes de terre aux graines de moutarde à l'ancienne **18,00**
Breton sausage with its jus, potato mousseline with wholegrain mustard seeds

Supplément sauce 1,50 €
Sauce béarnaise, sauce au poivre, sauce aux morilles, sauce gorgonzola, sauce marchand de vin
Béarnaise sauce, pepper sauce, morel sauce, gorgonzola sauce, red wine shallot sauce

Supplément garniture 5,00 €
Salade verte, frites maison, écrasé de pommes de terre, haricots verts
Green salad, homemade fries, mashed potatoes, green beans

Supplément Grana Padano AOP râpé 2,50 €
Grated Grana Padano PDO

Service compris. Service included.

Menu République 36,90

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **27,90**

Plateau de Fruits de mer (supplément 5,00€)
½ crabe, 3 huîtres n° 2 Fines de claire, 3 crevettes et bulots
½ crab, 3 Fines de claire oysters no. 2, 3 prawns and whelks

Terrine de cochon maison, cornichons
Homemade pork terrine and pickles

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé et croûtons
6 Burgundy snails in parsley butter and croutons

Saumon fumé par nos soins
Salmon smoked in-house

•••

Lieu jaune, beurre blanc, andouille de Guémené, légumes frais
Pollack, beurre blanc, Guémené andouille sausage, fresh vegetables

Poulet fermier de Janzé, jus de cuisson, frites maison
Free-range Janzé chicken, cooking jus, homemade fries

Joue de bœuf avec ses pommes grenailles
Braised beef cheek with grenaille potatoes

Pavé de truite, sauce amandine, épinards frais et pommes vapeur
Trout fillet, almond sauce, fresh spinach and steamed potatoes

•••

Desserts vitrine*
Desserts from the display case*

Service continu

Menus non servis de 14h à 19h
et de 22h à minuit.

Menu Comptoir

Servi uniquement le midi sauf les week-end et les jours fériés
Lunch only Monday to Friday excluding Bank Holidays

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **22,00**
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **18,50**
PLAT **15,00**

Œufs durs, mayonnaise, croûtons
Hard-boiled eggs, mayonnaise, croutons

Pissaladière niçoise, anchois, olives
Pissaladière Niçoise with anchovies and olives

Quiche lorraine
Quiche Lorraine

6 huîtres N°2 Fines Claires (supplément 5,00€)
6 Fines de claire oysters no. 2

•••

Plat viande
Meat dish

Club sandwich au poulet, frites maison
Chicken club sandwich, homemade fries

Plat poisson
Fish dish

•••

Coupe glacée 2 boules
Ice cream sundae 2 scoops

Riz au lait aux pralines roses et amandes
Rice pudding with pink pralines and almonds

Flan parisien à la vanille
Parisian vanilla flan

Menu des "presqu' grands"

(enfant - de 10 ans) **15,00**

Franckfort frites
Frankfurt sausage, fries

ou Poisson sur écrasé de pommes de terre
or Fish with mashed potatoes

ou Poulet pané frites
or Breaded chicken and fries

•••

Coupe glacée 2 boules
Ice cream sundae 2 scoops

ou Mousse au chocolat noir
or Dark chocolate mousse

Pour remplacer le dessert du menu, un supplément de 4€ sera ajouté.

Boissons non comprises dans les menus. Service compris.
Drinks not included in set menus. Service included.

Nos Desserts

Tous nos desserts sont maison.
All our desserts are homemade.

Kouign-amann tiédi et pommes rôties **9,00**
Warm kouign-amann and roasted apples

*** Riz au lait aux pralines roses et amandes** **7,50**
Rice pudding with pink pralines and almonds

Crêpe au salidou ou au Nutella **8,50**
Crêpe with Salidou or Nutella

Crêpe Suzette, préparée à votre table **12,90**
Crêpe Suzette, prepared at your table

*** Tiramisu café** Coffee Tiramisu **9,80**

Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée **10,0**

Brioche façon perdue, caramel au beurre salé **9,80**
French toast-style brioche, salted butter caramel

Far breton aux pruneaux servi tiède avec du caramel au beurre salé **9,00**
Far Breton with prunes, served warm with salted butter caramel

Sélection de fromages affinés **13,50**
Selection of matured cheeses

*** Flan parisien à la vanille** Parisian vanilla flan **7,00**

*** Mousse au chocolat, madeleine** **8,90**
Chocolate mousse, madeleine

*** Tarte aux pommes de nos grands-mères** **8,00**
Our grandmothers' apple tart

Chou XXL façon profiterole à la vanille, sauce chocolat **12,00**
XXL choux pastry, profiterole-style, with vanilla and chocolate sauce

Bougie fontaine anniversaire (à l'unité) Birthday sparkler candle (per unit) **2,00**

*** Desserts vitrine** * Desserts from the display case

Nos Gourmandises

Café/Thé Gourmand **11,00**
Coffee/Tea with mini desserts

Irish Coffee Sucre de canne, whisky, café et crème fouettée **10,00**
Irish coffee with sugar cane, whisky, coffee and whipped cream

Nos Glaces

Coupe Parisienne (3 boules au choix) **8,50**
Yaourt bulgare, vanille, framboise, pomme, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, café, chocolat noir, coco
3 scoops of your choice – Bulgarian yogurt, vanilla, raspberry, apple, salted butter caramel, mint-chocolate, coffee, dark chocolate, coconut

Coupe After Eight **12,00**
Glace menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée
Mint-chocolate ice cream, Get 27, whipped cream

Dame Blanche **11,00**
3 Boules vanille, chocolat chaud, chantilly
3 Scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream

Chou XXL façon profiterole à la vanille, sauce chocolat **12,00**
Vanilla profiterole-style XXL cabbage with chocolate sauce

L'Amarena **12,00**
Glace vanille, cerise amarena, crème fouettée
Vanilla ice cream, amarena cherry, whipped cream

La Bounty **11,00**
Glace chocolat noir, glace coco, chocolat chaud, coco râpée, crème fouettée
Dark chocolate ice cream, coconut ice cream, hot chocolate, grated coconut, whipped cream

Le Sablé Breton Pommes **11,00**
Glace caramel au beurre salé, sorbet pomme, biscuit sablé breton, crème fouettée
Salted butter caramel ice cream, apple sorbet, Breton shortbread, whipped cream

Bougie fontaine anniversaire (à l'unité) Birthday sparkler candle (per unit) **2,00**

Service compris. Service included.

Les Vins Blancs

Bourgogne

carafon 50cl — btle 75cl

Petit Chablis AOP L'Églantière « Domaine Durup » 45,00
Meursault AOP « Domaine Albert Bichot » 94,00
Saint Romain AOP « Domaine Benoit Sordet » 64,00
Mâcon AOP « Les Vignerons de Mancey » 26,00 38,90
Chassagne-Montrachet AOP « Domaine Albert Bichot » 129,00

Vallée de la Loire

Quincy AOP « Domaine Bigonneau » 26,00 39,00
Sancerre AOP « Domaine des Terres Blanches » 59,00
Coteaux-du-Layon AOP « Domaine Blouin » 26,00 38,50

Vallée du Rhône

Condrieu AOP « Les Chaillets » Y. Cuilleron 69,90
Crozes Hermitage AOP Tardieu Laurent 49,50

Languedoc

Chardonnay Pays d'Oc IGP
« Les Plos » Maison Ventenac 21,00 31,50

Les Vins Rouges

Languedoc-Roussillon

Terrasses du Larzac AOP
« Domaine Castelbarry» 39,00

Beaujolais

Moulin à Vent AOP
« Maison Louis Tête » 39,00

Bourgogne

Mercurey AOP
« Domaine Agnès du Couedic » 59,00
Corton Perrière Grand Cru AOP
« Domaine M. Juillot » 2018 140,00
Chassagne-Montrachet AOP
« Domaine Albert Bichot » 75,00
Pommard AOP
« Domaine Albert Bichot » 93,00
Mâcon AOP
« Les Vignerons de Mancey » 38,90
Aloxe-Corton AOP
Les Caillettes « Domaine M. Juillot » 2023 89,90

Les Vins Rouges

Vallée du Rhône

carafon 50cl — btle 75cl

Côtes du Rhône AOP « Tardieu-Laurent » 21,00 31,50
Crozes-Hermitage AOP « Tardieu-Laurent » 49,00
Hermitage AOP « Tardieu-Laurent » 134,00
Saint-Joseph AOP Yves Cuilleron 59,90
Côte-Rôtie AOP Yves Cuilleron 89,00
Châteauneuf du Pape AOP « Château La Nerthe » 89,00

Vallée de la Loire

Sancerre AOP
« Domaine des Terres Blanches » 59,00
Saumur Champigny AOP
« Domaine des Roches Neuves » Thierry Germain 39,00
Chinon AOP
Réserve « Domaine Baudry » 23,50 35,00
St Nicolas de Bourgueil Bio AOP
« Les Quarterons » Xavier Amirault 39,00

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux AOP S. Cazaux 25,50 38,00
Côtes de Bourg AOP
« Château Tour de Guiet » 39,00
Castillon Côtes de Bordeaux AOP
« Domaine de L'Aurage » L. Mitjavile 2020 89,00
Saint-Emilion Grand Cru Classé AOP
« Château Fombrauge » B. Magrez 2018 99,00
Pomerol AOP « Château le Bon Pasteur » 2019 149,00
« Château La Conseillante » Héritiers Louis Nicolas 2015 379,00
« Clos L'Église » 2009 360,00
Pessac Léognan AOP
« Château Alix » 2021 49,00
Haut-Médoc AOP
« Château Sociando-Mallet » 2020 89,00
Saint-Julien AOP
« La Réserve de Léoville Barton » 2019 99,00
« Château Gruaud Larose » 2018 159,00
Pauillac Cru Classé AOP
« Château Pichon Longueville » 2010 320,00
Pauillac Grand Cru Classé AOP
« Château Pontet-Canet » 2015 209,00

Les Vins Rosés

Côtes de Provence AOP « Rosé Bleu » 26,00 38,50
Côtes de Provence AOP Cru classé bio « Les Fantastiques » 49,00
Méditéranée IGP « C'est Trop » 19,50 29,00

Vittel ou San Pellegrino 1L 7,00
Vittel ou San Pellegrino 50 cl 5,50

Service compris. Service included.

Les Champagnes

	75cl	150cl
Billecart-Salmon Le Réserve	100,00	190,00
Ruinart Blanc de Blancs	160,00	
Moët & Chandon Brut Impérial	90,00	170,00
G.H.Mumm Cordon Rouge Brut	90,00	

Les Digestifs

	4cl
Armagnac « Château de Laubade » VSOP	16,50
Calvados Vieux « Domaine de la Vectière »	10,00
Cognac "ABK6" VS	12,50
Limoncello	8,00
Menthe Pastille, Get 27	8,50
Bailey's	8,50
Grand-Marnier	8,50
Poire Williams	10,00

Les Rhums

	4cl
Rhums Guatemala Zacapa 23, 40°	16,50
Rhum Vénézuela Diplomatico 40°	14,50
Rhum Barbade Bumbu 40°	12,00
Rhum Guadeloupe Damoiseau Vieux XO 62°	16,50

La Brasserie de La Paix vous accueille
en service continu, 7 jours sur 7,
de 7h00 à minuit.

Pour suivre nos actualités,
retrouvez-nous sur Instagram
en scannant le QR Code.

@la_paix_rennes

Service compris. Service included.