



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 de St Tropez 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 12cl	15,00

Whiskies

Jack Daniel's Américain - Tennessee	9,00
The Deacon Ecosse - Tourbé	11,00
Ballantine's Ecosse Blend	8,00
Jameson Original Irlandais	9,00

Cocktails

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

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito Fruits rouges	10,00
Menthe fraîche, eau soda, citron vert, purée de fruits rouges	
Bora Bora	8,00
Jus d'ananas, purée de passion, jus de citron vert, sirop de grenadine	
Cinzano Spritz	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
Macon « Les Vignerons de Mancey »	8,50
Coteaux du Layon « Maison Blouin »	7,00

Verres de Vin Rosé

Méditerranée IGP

« C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez	6,00
Côtes de Provence AOP « Elegance »	
Mas de Pampelonne	7,00

Verres de Vin Rouge

Côtes de Blaye AOP « S. Cazaux »	7,00
Côtes du Rhône AOP « Famille Perrin »	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

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. 300g) **12,50**

Demi-tourteau ou demie-araignée Half brown crab or half spider crab **12,00** entier ... **20,00**

Langoustines vivantes (env. 300gr) Scampi (approx.300gr) **30,00**

Demi-homard canadien froid, mayonnaise Half cold Canadian lobster, mayonnaise **29,00** entier ... **58,00**

2 personnes

Plateau "La Paix" 99,00

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

1 brown crab or spider 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 ou araignée •
3 Huîtres N°2 Fines Claires • 3 Huîtres N°3 Gillardeau •
3 langoustines • 6 crevettes roses • bulots

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

Plateau "La Digue" 35,00

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" 30,00

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...

On Partage

La grande planche de charcuterie Terrine de campagne maison, saucisson à l'ail, jambon de Bayonne	19,90
The large charcuterie board - homemade country terrine, garlic sausage, Bayonne ham	
Croque-Monsieur, beurre de truffe et jambon blanc	18,90
Croque-Monsieur, truffle butter and white ham	
Camembert rôti au thym, pain toasté	17,90
Roasted Camembert with thyme, toasted bread	
Flammekueche : base crème, lardons, Munster	13,90
Flammekueche : cream base, diced bacon, Munster cheese	

Nos Entrées

Mosaïque de poireaux, vinaigrette aux herbes et crumble de parmesan	9,90
Leek mosaic, herb vinaigrette and Parmesan crumble	
Terrine de cochon maison, cornichons	12,90
Homemade pork terrine and pickles	
Mille-feuille de boudin noir, pommes fruits et caramel de vin rouge	11,90
Black pudding mille-feuille, fruit apples and red wine caramel	
6 escargots, beurre persillé, croûtons	11,00
6 snails, parsley butter, croutons	
12 escargots, beurre persillé, croûtons	18,00
12 snails, parsley butter, croutons	
Rillettes de tourteaux, paprika fumé et guacamole	14,90
Brown crab rillettes, smoked paprika and guacamole	
Œufs durs, mayonnaise, croûtons	10,00
Hard-boiled eggs, mayonnaise, croutons	
Saumon fumé par nos soins	14,90
Salmon smoked in-house	
Soupe de poisson, croûtons, rouille et emmental râpé	12,90
Fish soup, croutons, rouille sauce, and grated Emmental	
Foie gras maison, brioche toastée	19,90
Homemade foie gras, toasted brioche	

Sur le Pouce

La César Anchois, croûtons, poulet fondant, parmesan, salade	19,80
Anchovies, croutons, tender chicken, Parmesan, salad	
Salade de crottins de Chavignol, jambon de Bayonne	20,00
Chavignol goat cheese salad and Bayonne ham	
Risotto de champignons et parmesan	21,00
Mushroom and Parmesan risotto	
Coquillettes jambon-comté, truffées	22,00
Coquillettes pasta with ham and Comté cheese, truffled	
Carpaccio de bœuf "Tradition", frites maison , classique ou parmesan Pesto, pickles, croûtons, roquette	24,00
Beef carpaccio "Tradition", homemade fries, classic or Parmesan - Pesto, pickles, croutons, arugula	
Demi-homard canadien froid, frites maison, sauce béarnaise	35,00
Half cold Canadian lobster, homemade fries, béarnaise sauce	

Nos Poissons

Fish de cabillaud, frites maison, sauce tartare	28,00
Cod fish & chips, homemade fries, tartar sauce	
Sole meunière, pommes vapeur, beurre demi-sel (400/600 g)	48,00
Sole meunière, pommes vapeur, beurre demi-sel (400/600 g)	
Cabillaud, écrasé de pommes de terre, sauce chorizo	22,90
Cod, mashed potatoes, chorizo sauce	
Filet de bar sauvage, poêlée de légumes, beurre blanc	29,90
Wild sea bass fillet, sautéed vegetables, beurre blanc	
Saumon cuit sur peau, écrasé de pommes de terre, sauce béarnaise	23,90
Skin-on salmon, mashed potatoes, béarnaise sauce	

Nos choucroutes

Choucroute Alsacienne	25,00
Choux, 1/4 jarret de porc, saucisse de Francfort et Montbéliard, saucisson à l'ail, pommes de terre Cabbage, 1/4 ham hock, Francfort sausage, Montbéliard sausage, garlic sausage, potatoes	
Choucroute Périgourdine	28,00
Choux, cuisse de canard confite, saucisse de Francfort et Montbéliard, saucisson à l'ail, pommes de terre Cabbage, confit duck leg, Frankfurt and Montbéliard sausages, garlic sausage, potatoes	
Choucroute de la Mer	26,00
Choux, saumon, cabillaud, cabillaud fumé, crevettes roses, pommes de terre vapeur, beurre blanc Cabbage, salmon, cod, smoked cod, pink shrimp, steamed potatoes, beurre blanc	
Choucroute Royale	49,00
Choux, demi-homard canadien, langoustines, saumon, cabillaud, cabillaud fumé, pommes vapeur et son beurre blanc Cabbage, half Canadian lobster, langoustines, salmon, cod, smoked cod, steamed potatoes with beurre blanc	

Nos Signatures depuis 2009

Demi-jarret de porc braisé, servi avec ses frites maison	24,90
Braised half pork knuckle, served with homemade fries	
Souris d'agneau confite, jus de cuisson et écrasé de pommes de terre	29,00
Confit lamb shank, cooking jus and mashed potatoes	
Poulet fermier de Janzé, jus de cuisson, frites maison	22,90
Free-range Janzé chicken, cooking jus, homemade fries	
Ris de veau aux morilles, truffé et pommes grenaille	32,00
Veal sweetbreads with morels, truffled and baby potatoes	
Confit de canard, sauce au poivre, pommes sarladaises	24,90
Duck confit, pepper sauce, Sarladaise potatoes	

Nos Viandes

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

Filet de bœuf aux poivres, frites maison	32,00
Pepper-crusted beef fillet, homemade fries	
Côte de veau aux morilles, écrasé de pommes de terre	29,00
Veal chop with morels, mashed potatoes	
Tartare de bœuf au couteau "Tradition", frites maison, classique ou parmesan	24,90
Hand-cut beef tartare "Tradition", homemade fries (classic or parmesan)	
Burger Montagnard, steak haché, raclette, oignons confits	25,00
Montagnard burger, beef patty, raclette cheese, caramelized onions	
Entrecôte 350 g, beurre café de Paris (sauce secrète), frites maison	32,00
350 g Ribeye steak, Café de Paris butter (secret sauce), homemade fries	
Andouillette ficelle, sauce moutarde à l'ancienne, frites	24,90
Ficelle andouillette, whole-grain mustard sauce, fries	

Supplément sauce 1,00 € : Sauce béarnaise, sauce au poivre, sauce aux morilles, sauce gorgonzola, jus corsé
(Béarnaise sauce, pepper sauce, morel sauce, Gorgonzola sauce, rich jus)

Supplément garniture 5,00 € : Salade verte, frites maison, écrasé de pommes de terre (Green salad, homemade fries, mashed potatoes)

Menu des Halles 39,00

Plateau de Fruits de mer

1/2 Crabe, 3 Huîtres, 3 Crevettes et Bulots

1/2 Crab, 3 Oysters, 3 Shrimp and Whelks

Mille-feuille de boudin noir, pommes fruits et caramel de vin rouge

Black pudding mille-feuille, fruit apples, and red wine caramel

Rillettes de tourteaux, paprika fumé et guacamole

Brown crab rillettes, smoked paprika, and guacamole

...

Tartare de bœuf au couteau "Tradition", frites maison - classique ou parmesan

Hand-cut beef tartare "Tradition", homemade fries (classic or parmesan)

Saumon cuit sur peau, pommes vapeur, sauce béarnaise

Skin-on cooked salmon, steamed potatoes, Béarnaise sauce

Confit de canard, sauce au poivre, pommes sarladaises

Duck confit, pepper sauce, Sarladaise potatoes

...

Desserts vitrine

Desserts on display

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

Menu Bistro

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **32,00**

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **26,50**

Terrine de cochon maison, cornichons

Homemade pork terrine and pickles

Poêlon d'escargots (6) au beurre aillé

Pan of 6 snails with garlic butter

Saumon fumé par nos soins

Salmon smoked in-house

3 Huîtres N°2 Fines Claires, bulots

3 oysters no. 2 Fines Claires, whelks

...

Poulet fermier de Janzé, jus de cuisson, frites maison

Free-range Janzé chicken, cooking jus, homemade fries

Carpaccio de bœuf, classique ou parmesan, frites maison

Beef carpaccio, classic or Parmesan, homemade fries

Cabillaud, écrasé de pommes de terre, sauce chorizo

Cod, mashed potatoes, chorizo sauce

...

Flan parisien à la vanille

Parisian vanilla flan

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Crème brûlée

Caramelized vanilla custard

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

Mosaïque de poireaux, vinaigrette aux herbes et crumble de parmesan

Leek mosaic, herb vinaigrette, and Parmesan crumble

Potage d'hiver

Winter soup

...

Viande du jour

Meat of the day

Club sandwich au poulet, frites maison

Chicken club sandwich, homemade fries

Poisson du jour

Fish of the day

...

Glace 2 boules

Ice cream 2 scoops

Riz au lait au caramel au beurre salé

Rice pudding with salted butter caramel

Île flottante, crème anglaise

Floating island, vanilla custard

Le Menu "des presque 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

...

Glace 2 boules

Ice cream 2 scoops

ou Mousse au chocolat noir

or Dark chocolate mousse

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

Nos Desserts

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

Tarte citron meringuée	9,50
Lemon meringue tart	
Riz au lait au caramel au beurre salé	8,50
Rice pudding with salted butter caramel	
Île flottante, crème anglaise	8,50
Floating island, custard	
Brioche façon perdue au caramel au beurre salé	9,80
French toast-style brioche with salted butter caramel	
Crème brûlée à la vanille Vanille crème brûlée	10,00
Moelleux au chocolat, crème anglaise Chocolate fondant, custard cream	11,00
Assiette de fromages Cheese platter	14,50
Flan parisien à la vanille Parisian vanilla flan	8,00
Mousse au chocolat noir	9,00
Dark chocolate mousse	
Tarte aux pommes de nos grands-mères	8,00
Our grandmothers' apple tart	
Macaron framboise, crème mascarpone	12,00
Raspberry macaron, mascarpone cream	
Crêpes suzette flambées à votre table	12,00
Crêpes Suzette flambéed at your table	
Tiramisu au café Coffee tiramisu	9,00

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, glace pomme, biscuit sablé breton, crème fouettée Salted butter caramel ice cream, apple ice cream, Breton shortbread biscuit, whipped cream	

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	
Macon « 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 Chaillots » 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
--	-------	-------

Alsace

Alsace AOP Le "S" « Domaine Schlumberger »	35,00	
---	-------	--

Les Vins Rouges

Alsace

Pinot Noir AOP « Domaine Schlumberger »	38,50	
--	-------	--

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	
Macon 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	21,00	31,50
Crozes-Hermitage AOP	49,00	
Hermitage AOP « Domaine Laurent Tardieu »	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	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	
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	
Saint-Emilion Grand Cru « Château La Croizille » 2009	144,00	
Saint-Estèphe AOP « Château Ormes de Pez » Famille J.M Cazes 2018	79,00	
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 « Élégance »	26,00	38,50
Côtes de Provence AOP Cru classé bio « Les Fantastiques »	49,00	
Méditerranée IGP « C'est Trop »	19,50	29,00

Les Champagnes

	75cl	150cl
Billecart-Salmon « Le Réserve »	100,00	190,00
Ruinart Blanc de Blancs	160,00	
Charles Heidsieck	90,00	
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	140,00	
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 ans d'âge 40°	16,50
Rhum Vénézuéla 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