

LES APÉRITIFS

Apéritif maison <i>(sucre de canne, passoa, gin, orange et citron pressé)</i>	7,00 €	Pineau des Charentes <i>(blanc ou rouge)</i>	3,80 €
Coupe de cava	5,00 €	Kir	3,50 €
Coupe de champagne	9,50 €	Kir « violette »	3,50 €
Porto rouge	3,80 €	Kir royal	7,50 €
Porto blanc	3,80 €	Pisang	4,20 €
Martini rouge	4,00 €	Pisang sans alcool	3,50 €
Martini blanc	4,00 €	Batida de coco	4,50 €
Gancia	4,00 €	Ricard	4,50 €
Cynar	4,20 €	Campari	4,20 €
Picon	4,20 €	Passoa	4,20 €
Picon vin blanc	4,95 €		
Sherry dry	3,80 €	Suppléments	
Zizi coincoin	4,20 €	Softs et jus	1,50 €
		Red Bull	2,50 €

LES COCKTAILS

Le mojito sans alcool <i>(sirop de rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda)</i>	6,00	Bloody Mary <i>(vodka, jus de tomate)</i>	7,50
Virgin Pina Colada <i>(sirop pina colada, sirop de rhum, lait de coco)</i>	6,00	Caïpirinha <i>(cachaça, citron vert, sucre de canne)</i>	7,50
BoraBora <i>(jus d'ananas, jus fruit passion, sirop de grenadine, jus citron vert)</i>	6,00	Gin Fizz <i>(gin, sirop de framboise, jus de citron, soda)</i>	8,00
Parfum de Femme <i>(sirop de grenadine, sirop d'orgeat, jus citron vert, jus d'ananas, jus d'orange)</i>	6,00	Tequila Sunrise <i>(tequila, grenadine, jus d'orange)</i>	7,50
Mojito <i>(rhum brun, citron vert, menthe fraîche, soda)</i>	8,00	Pina Colada <i>(rhum, crème de coco, jus d'ananas)</i>	8,00
		Margarita Frozen <i>(tequila, cointreau, citron vert)</i>	8,00
		Vodka Martini <i>(vodka, vermouth, olives)</i>	8,00

LES DIGESTIFS

Bourbon Jack Daniel's	6,85 €	Grand Marnier	5,30 €
J&B	5,55 €	Amaretto	5,35 €
Whisky William Lawson's	5,55 €	Cointreau	5,35 €
Whisky Johnny Walker Red Label	5,55 €	Grappa	6,85 €
Gin Bombay	5,30 €	Limoncello	4,65 €
Vodka	5,30 €	Sambuca	4,65 €
Bacardi	5,35 €	Whisky Oban	8,50 €
Cognac	5,75 €		
Calvados	5,55 €	Suppléments	
Poire 40°	6,85 €	Softs et jus	1,50 €
Framboise 40°	6,85 €	Red Bull	2,50 €

TEA ROOM

Mousse au chocolat maison	6,00 €	CRÊPES	
Crème brûlée maison froide ou chaude	7,00 €	Le duo de crêpes au sucre blanc ou à la cassonade	3,50 €
Tarte tatin maison et sa boule de glace vanille	7,50 €	Les crêpes au Nutella	4,50 €
Le délicieux mi-cuit au chocolat maison	7,00 €	Les crêpes Mikado <i>(glace vanille et sauce au chocolat)</i>	6,00 €
Les profiteroles glacées et chocolat chaud	6,50 €	Les crêpes au sirop d'érable	5,50 €
Le sabayon au marsala <i>(15 min de patience)</i>	8,00 €	La crêpe normande	6,50 €
Le sabayon amaretto <i>(15 min de patience)</i>	8,00 €	GAUFRES	
Le café gourmand	6,90 €	La gaufre de Bruxelles au sucre	4,00 €
Le nougat glacé	7,00 €	La gaufre de Bruxelles à la confiture	4,00 €
		La gaufre de Bruxelles au Nutella	4,00 €
		La gaufre de Bruxelles chantilly	4,00 €
		La gaufre de Bruxelles Mikado	5,50 €
		La gaufre La Paix <i>(aux fruits frais et son coulis)</i>	6,00 €

LES GLACES

Le trio de glace ou de sorbet <i>(framboise, passion, citron)</i>	6,00 €
Dame blanche <i>(glace vanille, chocolat chaud, crème fraîche)</i>	6,50 €
Dame noire <i>(glace chocolat, chocolat chaud, crème fraîche)</i>	6,50 €
La coupe straciatella <i>(glace straciatella, crème fraîche)</i>	6,00 €
La Brésilienne <i>(glace moka et vanille, caramel, brésilienne, crème fraîche)</i>	6,50 €
Le Café Liégeois <i>(glace moka et vanille, caramel, café, crème fraîche)</i>	7,00 €
La banana split <i>(glace vanille, banane fraîche, chocolat chaud, crème fraîche)</i>	7,00 €
La coupe La Paix <i>(3 boules de glace vanille, advokaat, chocolat chaud, crème fraîche)</i>	8,00 €
La coupe Manneken Pis <i>(boules de glace spéculoos, meringue, caramel, crème fraîche)</i>	7,00 €
La coupe colonel <i>(sorbet citron et vodka)</i>	7,00 €

MILK SHAKES (AU CHOIX)

Vanille, chocolat, moka, banane, fraise, speculoos, straciatella	3,70 €
--	--------

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,25 €	Lait russe	2,50 €
Piccolo	2,25 €	Thé à la menthe fraîche	3,00 €
Café léger	2,25 €	Thé aux agrumes et au miel	3,00 €
Décaféiné	2,25 €	Infusion à la camomille ou verveine	2,50 €
Piccolo décaféiné	2,25 €	Darjeeling <i>(black tea)</i>	2,50 €
Cappuccino	2,90 €	Earl grey <i>(black tea)</i>	2,50 €
Cappuccino décaféiné	2,90 €	Original <i>(green tea)</i>	2,50 €
Cappuccino mousse de lait	3,10 €	Sweet berry <i>(fruit infusion)</i>	2,50 €

Lundi au jeudi : 11h30-15h00 et 18h00-22h30 • Vendredi et samedi : 11h30-15h00 et 18h00-23h00
Dimanche cuisine non stop de 11h30 à 22h30 • Carte limitée en semaine de 15h00 à 18h00
Lunch et plat du jour le midi en semaine • Tableau des suggestions



LES ENTRÉES FROIDES

L'assiette de crudités <i>(composition de salade et légumes)</i>	8,50 €
La terrine maison selon l'inspiration du chef	11,00 €
Le carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan	12,50 €
Le tartare minute de saumon et de noix de Saint-Jacques	15,50 €
Le saumon fumé et ses accompagnements traditionnels	14,00 €
L'assiette garnie de salaisons et de fruits frais	10,90 €
La tête pressée en gelée et sa confiture aux figues	9,50 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Le toast aux champignons frais	10,50 €
Le fondu au fromage maison <i>(1 pièce/2 pièces)</i>	7,50 € / 13,50 €
La croquette artisanale aux crevettes grises <i>(persil frit et coulis de crustacés)</i>	8,50 € / 14,50 €
Le mixte de fondu et croquette	14,00 €
La cassolette de scampis crémée à l’ail	14,50 €
Les scampis La Paix <i>(tomate, crème, ail)</i>	15,50 €
Les scampis du chef <i>(curry piquant, non crémés)</i>	15,50 €
Les beignets de scampis, sauce gribiche	14,50 €
Croquant de Saint-Jacques au goût du moment	14,50 €
La cervelle de veau meunière, sauce gribiche	13,00 €

LES SALADES

Tomates crevettes <i>(1 pièce/2 pièces)</i>	15,50 € / 19,50 €
Frisée aux lardons	13,00 €
Frisée aux lardons et son chèvre chaud	14,50 €
Assiette nordique <i>(saumon fumé, elbot fumé, truite fumée)</i>	16,00 €
Croquant de brie, mesclun et scampis grillés	16,00 €
Salade Caesar	14,50 €
Salade végétarienne <i>(crudités, œuf dur, vinaigrette, sésame)</i>	12,00 €
Tagliata de bœuf <i>(lamelles de bœuf tièdes sur lit de roquette, sésame, copeaux de parmesan et huile de truffe)</i>	15,50 €
Salade La Paix <i>(gésier, foie gras, magret fumé)</i>	17,00 €
Salade de tomates mozzarella	13,00 €
Salade Breughel <i>(lardons, pomme caramélisée et crème sur nid de salade)</i>	14,50 €
Salade de foies de volaille	14,50 €
Pêches au thon <i>(1 pièce/2 pièces)</i>	9,90 € / 12,50 €

NOTRE SÉLECTION DE LÉGUMES FRAIS DU JOUR

La bouquetière de légumes frais du marché	3,00 €
La salade mixte	2,50 €

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

Le pavé de bœuf irlandais <i>(+/- 200gr)</i>	13,00 €
Le pavé de bœuf irlandais <i>(+/- 300gr)</i>	17,20 €
Noix d’entrecôte, maître d’hôtel <i>(+/- 330gr)</i>	24,00 €
L’onglet BBB, sauce au choix	16,50 €
Escalope panée à la napolitaine	13,00 €
Escalope à la sicilienne <i>(jambon fumé, gratinée à la mozzarella)</i>	15,50 €
Rognons de veau à la moutardière	16,50 €
Rognons de veau flambés à la vodka	19,00 €
L’américain préparé, moulu maison	16,00 €
Le tartare de bœuf moulu maison	16,00 €
La brochette d’agneau <i>(+/- 300gr)</i>	15,50 €
La souris d’agneau à la crème d’ail	16,50 €
Demi-poulet fermier rôti, jus au naturel	14,50 €
Suprême de poulet à l’estragon	14,50 €

NOS SAUCES

Béarnaise, poivre crème, poivre vert, archiduc, dijonnaise, choron, roquefort, pomodoro, du chef, échalote, La Paix	3,00 €
Beurre maître d’hôtel	1,50 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, croquettes, gratin dauphinois, pâtes, pommes grenailles sautées à l’ail, purée, riz, pomme de terre au four

NOS SUPPLÉMENTS

Repasse accompagnement	1,50 €
------------------------	--------

LES HAMBURGERS

Burger tradition « La Paix » <i>(viande pur bœuf, fromage, iceberg, tomate, oignons séchés, œuf sur le plat)</i>	14,80 €
Burger « Oncle Sam » <i>(viande pur bœuf, oignons rouges frais, iceberg, tomate, mayonnaise, ketchup, lard fumé)</i>	15,00 €
Burger « Road house » <i>(viande pur bœuf, gruyère, oignons caramélisés, tomate, iceberg, mayonnaise parfumée à l’ail)</i>	15,00 €
Mountain burger <i>(viande pur bœuf, fromage de Savoie, tomate, oignons grillés, jambon grillé, mayonnaise au poivre)</i>	15,00 €
Grilled Chicken burger <i>(lamelles de poulet frit, fromage, ananas, tomate, oignons rouges frais, mayonnaise au curry thai)</i>	15,00 €
Red Devils <i>(viande pur bœuf, sauce brésilienne, oignons frais, iceberg, tomate, fromage)</i>	15,00 €

NOTRE SÉLECTION DE POISSONS

La sole tout simplement meunière <i>(3 au kilo)</i>	prix du jour
Dos de cabillaud rôti au pesto et son huile vierge	18,90 €
Dos de cabillaud rôti et sa mousseline safranée	19,50 €
Le filet de saumon grillé béarnaise	17,90 €
Le filet de saumon en croûte de boursin	18,50 €
Les gambas grillés et ses citrons confits	17,00 €
La poêlé de gambas à l’ail	17,00 €
Les filets de rougets en tapenade d’olive et curry rouge	17,50 €
La bouchée de la mer <i>(gambas, rouget, Saint-Jacques, cabillaud)</i>	19,50 €
La brochette catalane <i>(scampis, noix de Saint-Jacques)</i>	18,50 €

UNE HISTOIRE BELGE

Le vol-au-vent	12,90 €
La carbonnade à la bière	13,50 €
Les boulettes sauce tomate	12,90 €
Les boulets à la liégeoise	13,50 €
Waterzooi de volaille	15,50 €
L'assiette de rollmops et ses garnitures	16,80 €

LES PÂTES

PENNE, SPAGHETTI OU TAGLIATELLE AU CHOIX

Bolognaise	9,90 €
Carbonara	10,50 €
Jambon/fromage	9,90 €
La Paix <i>(légumes croquants et huile de truffe)</i>	13,50 €
La lasagne maison	12,50 €
Tortellini façon caprese	10,50 €
Les tagliatelles aux deux saumons	14,90 €

LES JUNIORS (JUSQU’À 12 ANS)

Les nuggets de poulet, salade et frites	7,50 €
Le spaghetti bolognaise	7,50 €
Les penne jambon/fromage	7,50 €
Le vol-au-vent	9,50 €
Les boulettes sauce tomate	7,50 €