

DÉJEUNER / LUNCH : 12H À/TO 15H
GOÛTER / AFTERNOON : À PARTIR DE 15H

PIERRE HERMÉ

PARIS

DÉJEUNER / LUNCH

ENTRÉES / STARTERS

Pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie <i>Pissaladière pie with candied sweet onions and Cantabrian anchovies</i>	12 €
Velouté d'asperges, œuf parfait, asperges cuites et crues <i>Asparagus velouté, egg parfait, raw and cooked asparagus</i>	14 €
Ceviche de daurade, leche de tigre, asperges vertes croquantes, amandes grillées <i>Sea bream ceviche, leche de tigre, crispy green asparagus, grilled almonds</i>	15 €
Tarte petits pois frais, chair de citron jaune, amandes grillées, pointe de menthe fraîche <i>Fresh green peas pie, lemon flesh, grilled almonds and a hint of fresh mint</i>	12 €

PLATS / MAIN COURSES

Bavette de Bœuf Normand, échalotes rôties, ails confit <i>Pan-fried flank steak, roasted shallots, candied garlic</i>	25 €
Volaile fermière rôtie, artichaut poivrade au jus, pesto d'artichauts et amandes, jus de volaille <i>Roasted free-range chicken, artichoke poivrade, artichoke and almond pesto, poultry sauce</i>	24 €
Dos de lieu jaune, Sauce vierge aux agrumes et herbes fraîches, petit pois frais et fèves au jus <i>Pollack fillet with citrus and fresh herbs sauce, fresh green peas and broad beans au jus</i>	27 €
Salade d'asperges vertes et blanches, vinaigrette au grué de cacao et ail noir <i>Green and white asparagus salad with cocoa nibs and black garlic vinaigrette</i>	21 €
Pain perdu aux pistaches d'Iran, asperges vertes tièdes, vinaigrette à la pistache, zestes de citron jaune confit <i>French toast with Iranian pistachios, lukewarm green asparagus, pistachio vinaigrette, candied lemon zests</i>	23 €
Spaghetti à la bolognaise de veau <i>Spaghetti with veal bolognese sauce</i>	19 €

SALADES / SALAD

Salade Caesar poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	24 €
Salade Caesar aux crevettes <i>Shrimp Caesar Salad</i>	26 €

SANDWICHES CUISINÉS / SNACKING

Burger de volaille fermière, condiment à l'estragon, bacon et oignons frits <i>Free range chicken burger, tarragon condiment, bacon and fried onions</i>	22 €
Club Sandwich au poulet <i>Chicken Club sandwich</i>	25 €
Club sandwich au saumon <i>Salmon Club Sandwich</i>	27 €
Croque-Monsieur Pierre Hermé <i>Pierre Hermé Croque-Monsieur</i>	26 €

PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Spaghetti Bolognese de veau (demie portion) <i>Spaghetti with veal bolognese sauce (half portion)</i>	10 €
Club Sandwich au poulet (demie portion) <i>Chicken Club sandwich (half portion)</i>	12 €
Steak haché, frites <i>Hamburger steak, homemade French fries</i>	11 €

GARNITURE AUX CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

Frites maison <i>Home-made french Fries</i>	6 €
Salade mesclun <i>Mesclun Salad</i>	6 €
Légumes Vapeurs <i>Steamed vegetables</i>	6 €
Chips de pomme de terre maison <i>Home-made potato chips</i>	6 €
Endives braisées <i>Braised chicory</i>	6 €

DESSERT / DESSERT

Pain Perdu Ispahan	14 €
--------------------	------

MACARONS / MACARONS

Café & Gourmandises	9 €
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris	
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris	
Thé & Gourmandises	11 €
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris	
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris	
Un macaron par Gourmandise / One macaron per Treat	
À choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris	
To choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris	
Signature	3,20 €
Association de saveurs	
A combination of flavours	
Infiniment	3,20 €
Une saveur sublimée	
One star flavour	

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

Ispahan Rose, Framboises & Letchis <i>Rose, Raspberries & Litchis</i>	13 €
2000 Feuilles Praliné Noisette <i>Hazelnut Praline</i>	13 €
Plaisir Sucré Praliné Noisette, Chocolat au Lait <i>Hazelnut Praline & Milk Chocolate</i>	13 €

Carrément Chocolat Chocolat Noir pure Origine Vénézuéla, Grand Cru Araguani <i>Pure Origin Venezuelan Dark Chocolate</i>	13 €
Tarte Infiniment Vanille Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar <i>Vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar</i>	13 €

PÂTISSERIES DE SAISON / SEASONAL PASTRIES

Plaisir Gourmand (selon la saison) Ganache au chocolat au lait, caramel, nougat & cacahuètes <i>Milk chocolate ganache, caramel, nougat & peanuts</i>	11 €
Tarte aux Pommes et à l'Orange (selon la saison) Pomme & Orange <i>Apple & Orange</i>	11 €
Montebello Fraise (selon la saison) Pistache & Fraises <i>Pistachio & Strawberries</i>	11 €
Ullime Vanille de Madagascar & Chocolat noir Pure Origine Bélize <i>Madagascan vanilla & Pure Origin Belizean dark chocolate</i>	13 €
Tarte Miraflores Fraise, Mangue & Baies Roses de Madagascar <i>Strawberry, Mango & Madagascan Pink Berries</i>	13 €
Tarte Infiniment Fruit de la Passion Gourmandise Raisonnée Fruit de la Passion <i>Passion Fruit</i>	13 €

Origine Chocolat noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda Eleonor <i>Pure Origin Ecuadorian dark chocolate, Hacienda Eleonor Plantation</i>	15 €
--	------

COCKTAILS SANS ALCOOLS / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Ispahan Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade <i>Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup, lemonade</i>	10 €
Virgin Mojito Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>Sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	10 €

COCKTAILS

Ispahan Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose <i>Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup</i>	16 €
Mojito Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	13 €
Spritz Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange <i>Prosecco, Aperol, sparkling water, orange</i>	13 €
Gin Tonic Gin, Tonic, citron <i>Gin, Tonic, lemon</i>	13 €
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, Espresso Iapar Rouge du Brésil <i>Vodka, Coffee liqueur, Espresso Iapar Red from Brazil</i>	14 €
Kir Royal Champagne, liqueur de cassis <i>Champagne, blackcurrant liqueur</i>	14 €
Kir Vin blanc, liqueur de cassis <i>White wine, blackcurrant liqueur</i>	10 €

CHAMPAGNES

Deutz Blanc de Blanc Vanillé, beurré et toasté <i>Vanilla, buttery and toasted</i>	15 cl	75 cl	100 €
Duval Leroy Réserve Brut Puissant et subtil, notes de chocolat noir, cannelle et figue rôtie <i>Powerful and subtle, notes of dark chocolate, cinnamon and roasted fig</i>			13 € 75 €
Billecart-Salmon Rosé Fraîcheur et élégance, fruits rouges <i>Freshness and elegance, red fruits</i>			100 €

BIÈRES / BEERS

Bière Brune Leffe (33 cl) <i>Leffe Brown Ale</i>	7 €
Bière Blonde Carlsberg (33 cl) <i>Carlsberg Lager</i>	7 €
Bière Blonde Pietra IPA (33 cl) <i>Pietra IPA Lager</i>	7 €

EAUX / WATERS

Eau fraîche filtrée plate ou pétillante (75 cl) <i>Freshly filtered still or sparkling water</i>	3 €
Evian, Badoit (75 cl)	8 €
Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl) <i>Evian, Badoit Red</i>	6 €

SODAS / SOFT DRINKS

Coca, Coca Zéro (33 cl)	7 €
Tonic Fever Tree (20 cl)	7 €
Limonade Lorina (33 cl) <i>Lorina lemonade</i>	7 €
Limonade Lorina Citron (33 cl) <i>Lorina lemon lemonade</i>	7 €

JUS DE FRUITS BIOLOGIQUES / ORGANIC FRUIT JUICES

Jus de fruits Pressoirs de France 100% pressés <i>Pressoir de France 100% squeezed fruit juices</i>	10 €
Pur jus de pomme / Apple juice (24 cl)	8 €
Jus de tomate / Tomato juice (24 cl)	8 €
Nectar d'abricot / Apricot juice (24 cl)	8 €
Pur jus d'ananas / Pineapple juice (24 cl)	8 €

JUS DE FRUITS PRESSÉS / SQUEEZED FRUIT JUICES

Jus d'orange pressée / Squeezed orange juice (24 cl)	8 €
Jus de pamplemousse pressé / Squeezed grapefruit juice (24 cl)	8 €
Jus de citron pressé / Squeezed lemon juice (24 cl)	8 €

VINS ROUGES / RED WINES

	15 cl	75 cl
Bourgueil 2020 Cuvée Nuit d'Ivresse, Domaine Breton (Cabernet Franc)	7,50 €	35 €
Morgon 2021, Côte du Py, Jean Foillard (Gamay)	10 €	48 €
Jadis AOC Faugères Coteaux du Languedoc 2019, Didier Barral (Carignan, Syrah, Grenache)	8 €	39 €
Château Tronquoy-Lalande 2013, Saint-Estèphe, Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)	86 €	

VINS BLANCS / WHITE WINES

Viognier de Rosine IGP des Collines Rhodaniennes Stéphane Ogier 2021 (Viognier)	7,50 €	35 €
Patrimoine - Marie Maio 2021 Jean-Baptiste Arena (Vermentino)	11 €	52 €
Pouilly-Fuissé, Tradition 2016, Philippe Valette (Chardonnay)	15 €	86 €
Chablis Grains Dorés, Domaine Garnier, 2020 (Chardonnay)	12 €	60 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Grand Vin Château La Coste 2022 (Grenache, Vermentino, Syrah)	8 €	38 €
AOC Figari Corse, Clos Canarelli Rosé, 2018 (Sciaccarellu, Grenache, Nielluciu)	58 €	

CAFÉS / COFFEES

Cafés d'exception sélectionnés avec Hippolyte Courty, L'Arbre à Café. <i>Exceptional coffees selected with Hippolyte Courty, L'Arbre à Café:</i>	
IAPAR ROUGE DU BRÉSIL Aromatique & Onctueux (arômes chocolatés, mentholés, légèrement poivrés) <i>Aromatic & Creamy (chocolatey, mentholated and slightly peppery aromas)</i>	
CAFÉ SIGNATURE Puissant & Rond (arômes chocolatés, biscuités, légèrement épicés) <i>Strong & Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)</i>	
CAFÉ INTENSE Intense & Onctueux (arômes chocolatés et noisettes grillées) <i>Intense & Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)</i>	
DÉCAFÉINÉ Onctueux & Aromatique (arômes chocolatés et fruités) <i>Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)</i>	

CAFÉS NOIRS / BLACK COFFEES

Espresso, Ristretto ou / or Lungo	5 €
Double Espresso	7 €
Café Américain / American Coffee	7 €
Café Froid / Cold Coffee	7 €

CAFÉS AU LAIT / MILKY COFFEES

Café Noisette / Espresso Macchiato	5 €
Café Crème façon Cappuccino / -style	7 €
Café Flat White / Flat White	7 €
Cappuccino	7 €
Servi chaud ou glacé / Served hot or iced	
Café Latte Macchiato	7 €
Café Viennois / Vienna Coffee	7 €
Mocha Pierre Hermé Paris	7 €
Café & Gourmandises / Coffee & Gourmandises	9 €

CHOCOLATS À BOIRE / DRINKING CHOCOLATE

Servi noir ou au lait / Served plain or with milk	
Chocolat Chaud ou Froid Infiniment Chocolat <i>Hot or Cold Chocolate Infiniment Chocolat</i>	8 €
Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat <i>Hot Vienna Chocolate Infiniment Chocolat</i>	8 €

LATTE

Ispahan Lait, sirop de framboise et de litchi <i>Milk, raspberry and litchi syrup</i>	8 €
Matcha Cappuccino Lait, thé Matcha du Japon <i>Milk, Matcha tea from Japan</i>	8 €
Chai Latte Lait, épices et cannelle <i>Milk, spices and cinnamon</i>	8 €

FRAPPÉS MACARON / FRAPPÉS MACARON

Frappé Macaron Ispahan	9 €
Frappé Macaron Infiniment Chocolat	9 €

CRÉATIONS

Chou Céleste (selon la saison) Fruit de la Passion, Rhubarbe & Fraise <i>Passion Fruit, Rhubarb & Strawberry</i>	11 €
Solento Citron vert & Mangue <i>Lime & Mango</i>	13 €
Faubourg Saint-Honoré Vanille de Madagascar, Praliné Noix de Pécan & Caramel à la fleur de sel <i>Madagascan Vanilla, Pecan Nut Praline & Salted Caramel</i>	13 €
Tarte Infiniment Yuzu  Yuzu <i>Yuzu</i>	13 €

Tarte aux Pommes et à l'Orange (selon la saison) Pomme & Orange <i>Apple & Orange</i>	11 €
Montebello Fraise (selon la saison) Pistache & Fraises <i>Pistachio & Strawberries</i>	11 €
Ullime Vanille de Madagascar & Chocolat noir Pure Origine Bélize <i>Madagascan vanilla & Pure Origin Belizean dark chocolate</i>	13 €
Tarte Miraflores Fraise, Mangue & Baies Roses de Madagascar <i>Strawberry, Mango & Madagascan Pink Berries</i>	13 €
Tarte Infiniment Fruit de la Passion Gourmandise Raisonnée Fruit de la Passion <i>Passion Fruit</i>	13 €

Origine Chocolat noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda Eleonor <i>Pure Origin Ecuadorian dark chocolate, Hacienda Eleonor Plantation</i>	15 €
--	------

Tarte Miraflores Fraise, Mangue & Baies Roses de Madagascar <i>Strawberry, Mango & Madagascan Pink Berries</i>	13 €
Tarte Infiniment Fruit de la Passion Gourmandise Raisonnée Fruit de la Passion <i>Passion Fruit</i>	13 €

Origine Chocolat noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda Eleonor <i>Pure Origin Ecuadorian dark chocolate, Hacienda Eleonor Plantation</i>	15 €
--	------

THÉS & INFUSIONS / TEAS & HERBAL TEAS

THÉS D'ORIGINE / ORIGINAL TEAS	
Thé vert biologique Sencha Yamato, Japon Notes végétales, beurrées, fruitées <i>Vegetal, buttery, fruity notes</i>	8 €
Thé noir Darjeeling First Flush, Inde Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille <i>Floral, honey, almond and vanilla notes</i>	8 €
THÉS NOIRS / BLACK TEAS	
Thé Ispahan Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au litchi <i>Black tea scented with rose, raspberry and litchi</i>	8 €
Thé Jardin de Pierre Thé noir parfumé aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette <i>Black tea scented with citrus fruits, jasmine, rose and violet</i>	8 €
Thé Satine Thé noir parfumé au fruit de la passion et à l'orange <i>Black tea scented with passion fruit and orange</i>	8 €
Thé Earl Grey Thé noir parfumé à la bergamote <i>Black tea with a bergamot aroma</i>	8 €

THÉS VERTS / GREEN TEAS

Thé Cérémonie Thé vert Sencha & thé vert au jasmin aromatisés parfum fleur d'oranger & agrumes <i>Sencha and jasmine green teas flavoured with orange blossom and citrus fruits perfumes</i>	8 €
---	-----

THÉS GLACÉS / ICED TEAS

Earl Grey Thés noirs parfumés à la bergamote <i>Black tea with a bergamot aroma</i>	8 €
---	-----

Ispahan Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi <i>Black tea scented with rose, raspberry and litchi</i>	8 €
---	-----

INFUSIONS / HERBAL TEAS

Thé / Tea Rooibos, Afrique du Sud / South Africa	8 €
Verveine & Citron / Verbena & Lemon	7 €
Camomille / Camomile	7 €
Menthe fraîche / Fresh Mint	7 €
Tilleul de Carpentras / Lime tea from Carpentras	7 €

THÉ & GOURMANDISES / TEA & GOURMANDISES	11 €
--	------