

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

# PIERRE HERMÉ

PARIS

## DÉJEUNER / LUNCH

### ENTRÉES / STARTERS

Oignon de Roscoff croustillant, condiment fromage blanc, paprika fumé, coriandre fraîche **9 €**  
*Crispy white onion, cottage cheese condiment, smoked paprika, fresh coriander*

Cœuf mollet, salade de légumes croquants, vinaigrette d'herbes fraîches **11 €**  
*Soft boiled egg, crispy vegetables salad, fresh herbs vinaigrette*

Carpaccio de maquereaux fumé maison, vinaigrette framboise, coriandre et gingembre au Mirin **13 €**  
*Home-smoked mackerel carpaccio, with raspberry, coriander and Mirin ginger vinaigrette*

 Bouillon de cresson, raviole végétale, petits légumes au raifort **10 €**  
*Watercress broth, vegetable ravioli, horseradish vegetables*


### PLATS / MAIN COURSES

Poitrine de boeuf confite, Polenta croustillante au parmesan Reggiano, échalotes confites **23 €**  
*Beef brisket confit, crispy polenta with Reggiano parmesan, candied shallots*

Bavette de Bœuf Normand, échalotes rôties, ails confit **25 €**  
*Pan-fried flank steak, roasted shallots, candied garlic*

Volaille fermière rôti, Frégola Sarda au bouillon de feuilles de Kaffir **26 €**  
*Roast farmhouse poultry, Frégola Sarda with Kaffir leaf broth*

Dos de cabillaud, céleris rave à l'orange et vinaigre de riz, pickles de graines de moutarde **24 €**  
*Cod fillet, celeriac with orange and rice vinegar, mustard seed pickles*

 Houmous de choux romanesco, pois chiches au miso, crackers au maïs **18 €**  
*Romanesco cabbage hummus, miso chickpeas and corn crackers*

Burger de volaille fermière, condiment à l'estragon, bacon et oignons frits **22 €**  
*Free range chicken burger, tarragon condiment, bacon and fried onions*

Spaghetti à la bolognaise de veau **19 €**  
*Spaghetti with veal bolognese sauce*

### SALADES / SALAD

Salade Caesar poulet **24 €**  
*Chicken Caesar salad*

Salade Caesar aux crevettes **26 €**  
*Shrimp Caesar Salad*

### SANDWICHES CUISINÉS / SNACKING

Club Sandwich au poulet **25 €**  
*Chicken Club sandwich*

Club sandwich au saumon **27 €**  
*Salmon Club Sandwich*

Croque-Monsieur Pierre Hermé **26 €**  
*Pierre Hermé Croque-Monsieur*

Pain perdu au Haddock, salade de mâche, vinaigrette kivi/moutarde **24 €**  
*Haddock French Toast, lamb's lettuce salad, kivi and mustard vinaigrette*

### PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Spaghetti Bolognese de veau (demie portion) **10 €**  
*Spaghetti with veal bolognese sauce (half portion)*

Club Sandwich au poulet (demie portion) **12 €**  
*Chicken Club sandwich (half portion)*

Steak haché, frites **11 €**  
*Hamburger steak, homemade French fries*

### GARNITURE AUX CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

Frites maison **6 €**  
*Home-made french Fries*

Salade mesclun **6 €**  
*Mesclun Salad*

Légumes Vapeurs **6 €**  
*Steamed vegetables*

Chips de pomme de terre maison **6 €**  
*Home-made potato chips*

Endives braisées **6 €**  
*Braised chicory*

### 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

## BOISSONS / BEVERAGES

### COCKTAILS SANS ALCOOLS / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Ispahan **10 €**  
Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade

Virgin Mojito **10 €**  
Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade

Sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar

### COCKTAILS

Ispahan **16 €**  
Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose

Mojito **13 €**  
Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade

Spritz **13 €**  
Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange

Gin Tonic **13 €**  
Gin, Tonic, citron

Espresso Martini **14 €**  
Vodka, liqueur de café, Espresso Iapar Rouge du Brésil

Kir Royal **14 €**  
Champagne, liqueur de cassis

Kir **10 €**  
Vin blanc, liqueur de cassis

White wine, blackcurrant liqueur

### CHAMPAGNES

Deutz Blanc de Blanc **100 €**  
Vanillé, beurré et toasté

Duval Leroy Réserve Brut **75 €**  
Puissant et subtil, notes de chocolat noir, cannelle et figue rôtie

Billecart-Salmon Rosé **100 €**  
Fraîcheur et élégance, fruits rouges

Bières / Beers

Bière Brune Leffe (33 cl) **7 €**  
Leffe Brown Ale

Bière Blonde Carlsberg (33 cl) **7 €**  
Carlsberg Lager

Bière Blonde Pietra IPA (33 cl) **7 €**  
Pietra IPA Lager

### EAUX / WATERS

Eau fraîche filtrée plate ou pétillante (75 cl) **3 €**  
Freshly filtered still or sparkling water

Evian, Badoit (75 cl) **8 €**

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl) **6 €**  
Evian, Badoit Red

### SODAS / SOFT DRINKS

Coca, Coca Zéro (33 cl) **7 €**

Tonic Fever Tree (20 cl) **7 €**

Limonade Lorina (33 cl) **7 €**  
Lorina lemonade

Limonade Lorina Citron (33 cl) **7 €**  
Lorina lemon lemonade

### JUS DE FRUITS BIOLOGIQUES / ORGANIC FRUIT JUICES

Jus de fruits Pressoirs de France 100% pressés **10 €**  
Pressoir de France 100% squeezed fruit juices

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

Bourgueil 2020 Cuvée Nuit d'Ivresse, **15 cl 75 cl**  
Domaine Breton (Cabernet Franc) **7,50 € 35 €**

Morgon 2021, Côte du Py, **10 € 48 €**  
Jean Foillard (Gamay)

Jadis AOC Faugères **8 € 39 €**  
Coteaux du Languedoc 2019,  
Didier Barral (Carignan, Syrah, Grenache)

Château Tronquoy-Lalande 2013, Saint-Estèphe, **86 €**  
Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)

### VINS BLANCS / WHITE WINES

Viognier de Rosine IGP **7,50 € 35 €**  
des Collines Rhodaniennes  
Stéphane Ogier 2021 (Viognier)

Patrimoine - Marie Maio 2021 **11 € 52 €**  
Jean-Baptiste Arena (Vermentino)

Pouilly-Fuissé, Tradition 2016, **15 € 86 €**  
Philippe Valette (Chardonnay)

Chablis Grains Dorés, **12 € 60 €**  
Domaine Garnier, 2020 (Chardonnay)

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, **8 € 38 €**  
Grand Vin Château La Coste 2022  
(Grenache, Vermentino, Syrah)

AOC Figari Corse, Clos Canarelli Rosé, 2018 **58 €**  
(Sciaccarellu, Grenache, Niellucciu)

## PÂTISSERIES / PASTRIES

### SIGNATURES

Ispahan **13 €**  
Rose, Framboises & Letchis  
Rose, Raspberries & Litchis

2000 Feuilles **13 €**  
Praliné Noisette  
Hazelnut Praline

Plaisir Sucré **13 €**  
Praliné Noisette, Chocolat au Lait  
Hazelnut Praline & Milk Chocolate

Carrément Chocolat **13 €**  
Chocolat Noir pure Origine Vénézuéla, Grand Cru Araguani  
Pure Origin Venezuelan Dark Chocolate

Tarte Infiniment Vanille **13 €**  
Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar  
Vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar

Tarte aux Pommes et à l'Orange (selon la saison) **11 €**  
Pomme & Orange  
Apple & Orange

Montebello Fraise (selon la saison) **11 €**  
Pistache & Fraises  
Pistachio & Strawberries

Ullime **13 €**  
Vanille de Madagascar & Chocolat noir Pure Origine Belize  
Madagascar vanilla & Pure Origin Belizean dark chocolate

### PÂTISSERIES DE SAISON / SEASONAL PASTRIES

Plaisir Gourmand (selon la saison) **11 €**  
Ganache au chocolat au lait, caramel, nougat & cacahuètes  
Milk chocolate ganache, caramel, nougat & peanuts

Tarte aux Pommes et à l'Orange (selon la saison) **11 €**  
Pomme & Orange  
Apple & Orange

Montebello Fraise (selon la saison) **11 €**  
Pistache & Fraises  
Pistachio & Strawberries

Ullime **13 €**  
Vanille de Madagascar & Chocolat noir Pure Origine Belize  
Madagascar vanilla & Pure Origin Belizean dark chocolate

Tarte Miraflores **13 €**  
Fraise, Mangue & Baies Roses de Madagascar  
Strawberry, Mango & Madagascar Pink Berries

Tarte Infiniment Fruit de la Passion **13 €**  
Gourmandise Raisonnée  
Fruit de la Passion  
Passion Fruit

Origine **15 €**  
Chocolat noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda  
Eleonor  
Pure Origin Ecuadorian dark chocolate, Hacienda Eleonor  
Plantation

### CAFÉS / COFFEES

Cafés d'exception sélectionnés avec Hippolyte Courty, **7 €**  
L'Arbre à Café.  
Exceptional coffees selected with Hippolyte Courty,  
L'Arbre à Café:

IAPAR ROUGE DU BRÉSIL **7 €**  
Aromatique & Onctueux (arômes chocolatés, mentholés,  
légèrement poivrés)  
Aromatic & Creamy (chocolatey, mentholated  
and slightly peppery aromas)

CAFÉ SIGNATURE **7 €**  
Puissant & Rond (arômes chocolatés, biscuités, légèrement épicés)  
Strong & Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)

CAFÉ INTENSE **7 €**  
Intense & Onctueux (arômes chocolatés et noisettes grillées)  
Intense & Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)

DÉCAFÉINÉ **7 €**  
Onctueux & Aromatique (arômes chocolatés et fruités)  
Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)

### 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 **7 €**  
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 **8 €**  
Chocolat Chaud ou Froid Infiniment Chocolat  
Hot or Cold Chocolate Infiniment Chocolate

Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat **8 €**  
Hot Vienna Chocolate Infiniment Chocolate

### LATTE

Ispahan **8 €**  
Lait, sirop de framboise et de letchi  
Milk, raspberry and litchi syrup

Matcha Cappuccino **8 €**  
Lait, thé Matcha du Japon  
Milk, Matcha tea from Japan

Chai Latte **8 €**  
Lait, épices et cannelle  
Milk, spices and cinnamon

### FRAPPÉS MACARON / FRAPPÉS MACARON

Frappé Macaron Ispahan **9 €**  
Frappé Macaron Infiniment Chocolat **9 €**

### CRÉATIONS

Chou Céleste (selon la saison) **11 €**  
Fruit de la Passion, Rhubarbe & Fraise  
Passion Fruit, Rhubarb & Strawberry

Solento **13 €**  
Citron vert & Mangue  
Lime & Mango

Faubourg Saint-Honoré **13 €**  
Vanille de Madagascar, Praliné Noix de Pécan  
& Caramel à la fleur de sel  
Madagascar Vanilla, Pecan Nut Praline & Salted Caramel

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu

Tarte Infiniment Yuzu **13 €**  
Yuzu  
Yuzu