

## PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST

### VIENNOISERIES

Croissant	3,50 €
Pain au Chocolat & Gianduja - "Pain au chocolat" with gianduja	4 €
Pain au Chocolat & Pistache - "Pain au chocolat" with pistachio	4,50 €
Croissant Ispahan - Ispahan croissant	4,50 €
Chausson aux Abricots - Apricot turnover	4,50 €
Bostock	4,50 €
Kouign Amann	4,50 €

### CAKES À LA PART / CAKES BY THE SLICE

Cake Ispahan Rose, Litchi & Framboise - Rose, Litchi & Raspberry	4,50 €
Cake Infiniment Citron Citron - Lemon	4,50 €
Cake Orphéo Chocolat & Praliné - Chocolate & Praline	4,50 €

### PAIN & ACCOMPAGNEMENTS / BREAD & SIDES

Baguettine, servie avec beurre et confiture Christine Ferber ou miel de fleurs sauvages Small baguette, served with butter and Christine Ferber jam or wild flowers honey	8,50 €
--	--------

## DÉJEUNER / LUNCH

Servi de 12h à 16h / Served from 12pm to 4pm

### SNACKING

Club-sandwich au poulet, servi avec des chips de pomme de terre Maison Chicken club sandwich, served with home-made crisps	23 €
Club-sandwich au saumon fumé, servi avec des chips de pomme de terre Maison Smoked salmon club sandwich, served with home-made crisps	25 €
Croque-Monsieur Pierre Hermé	23 €

### SALADES / SALADS

Salade Caesar au poulet Chicken Caesar Salad	23 €
---	------

### GARNITURES / SIDES

Salade mesclun - Mesclun greens	5 €
Chips de pomme de terre Maison - Homemade potato crisps	5 €
Avocat nature - Plain avocado	5 €

Prix en euros nets taxes et service compris. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande. Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts. Nous privilégions les ingrédients de saison. Nos viandes sont d'origine française. Prices are in euros net of tax, service included. If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request. All or dishes are homemade, prepared with raw products. We favour seasonal ingredients. Our meats are of French origin.

PIERRE HERMÉ  
PARIS

## DESSERTS / DESERTS

Servi de 12h à 17h / Served from 12pm to 5pm

Coupe glacée Ispahan - Ispahan Ice cream cup	12 €
Coupe glacée Infiniment Chocolat - Infiniment Chocolate Ice cream cup	12 €
Pain Perdu Infiniment Praliné Noisette Infiniment Praliné Noisette French Toast	13 €

## PÂTISSERIES / PASTRIES

### SIGNATURES

Ispahan Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis	13 €
2000 Feuilles Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette Flaky caramelized puff pastry crust, crispy praline with Piedmont hazelnuts, praline mousseline cream	13 €
Plaisir Sucré Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait Dacquoise biscuit with crunchy hazelnuts, hazelnut crisp, thin wafers of milk chocolate, milk chocolate ganache and milk chocolate Chantilly cream	13 €
Tarte Infiniment Vanille Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar Shortbread pasty, imbibed vanilla biscuit, Tahitian, Mexican, and Madagascan vanilla ganache and cream	13 €

### PÂTISSERIES DE SAISON / SEASONAL PASTRIES

13-15 €

Prix en euros nets taxes et service compris. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande. Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts. Nous privilégions les ingrédients de saison. Nos viandes sont d'origine française. Prices are in euros net of tax, service included. If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request. All or dishes are homemade, prepared with raw products. We favour seasonal ingredients. Our meats are of French origin.

PIERRE HERMÉ  
PARIS

# BOISSONS / BEVERAGES

## CAFÉS / COFFEES

Espresso / Ristretto / Lungo	3,80 €
Café Américain	7 €
Double Espresso	7 €

## CAFÉS LACTÉS\* / MILKY COFFEES\*

Café Noisette	5 €
Cappuccino	7 €
Café Latte Macchiato	7 €
Café Viennois	7 €
Mocha	7 €
Café Flat White	7 €

## LATTE

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

## FRAPPÉS

Frappé Macaron Ispahan	9 €
Lait, sirop Ispahan, crème Chantilly, framboises fraîches & biscuit macaron <i>Milk, Ispahan syrup, Chantilly cream, fresh raspberries &amp; macaron biscuit</i>	

## CHOCOLATS CHAUDS / HOT CHOCOLATES

Chocolat Chaud Infiniment Chocolat / Infiniment Chocolat au Lait	7 €
Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat	8 €

## THÉS / TEAS

Thé vert biologique Sencha Yamato, Japon - <i>Sencha Yamato, Japan, organic green tea</i>	8 €
Thé noir Darjeeling - <i>Darjeeling black tea</i>	8 €
Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille - <i>Floral, honey, almond and vanilla notes</i>	
Thé Earl Grey - <i>Earl Grey black tea</i>	8 €
Thé noir parfumé à la bergamote - <i>Black tea flavoured with bergamot</i>	
Thé Ispahan (Disponible en thé glacé / available in iced tea)	8 €
Thé noir parfum rose, framboise & litchi - <i>Black tea flavoured with rose, raspberry &amp; litchi</i>	
Thé Cérémonie (Disponible en thé glacé / available in iced tea)	8 €
Thé vert Sencha & Thé vert au jasmin aromatisés parfum fleur d'oranger & agrumes <i>Sencha green tea &amp; Jasmine green tea flavoured with orange blossom &amp; citrus fruits</i>	
Thé Jardin de Pierre	8 €
Thé noir aromatisé parfum agrumes, rose & épices - <i>Black tea flavoured with citrus, rose &amp; spices</i>	
Thé Infiniment Vanille	8 €
Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar - <i>Vanillas from Tahiti, Mexico &amp; Madagascar</i>	
Infusion Rooibos biologique, Afrique du Sud	8 €
<i>Organic Rooibos herbal tea, South Africa</i>	

## JUS DE FRUITS PRESSÉS / FRESH FRUIT JUICES

Jus d'orange frais (25cl) - <i>Fresh-squeezed orange juice</i>	8 €
Jus de pamplemousse frais (25cl) - <i>Fresh-squeezed grapefruit juice</i>	8 €

## EAUX & SODAS / WATER & SOFT DRINKS

Évian, Badoit rouge (33cl)	5 €
Évian, Badoit (75cl)	8 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl)	7 €
Limonade Lorina (33cl)	7 €

# ALCOOL / ALCOHOL DRINKS

## VINS ROUGES / RED WINES

	15 cl	75 cl
Bourgueil 2020, Cuvée Nuit d'Ivresse, Domaine Breton (Cabernet Franc)	8 €	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 2017, Saint-Estèphe (Merlot, Cabernet Sauvignon)		75 €

## VINS BLANCS / WHITE WINES

	15 cl	75 cl
Viognier de Rosine IGP des Collines Rhodaniennes Stéphane Ogier 2021 (Viognier)	9 €	35 €
VDF Corse Morta Maio, 2021 Jean-Baptiste Arena (Vermentino)	11 €	52 €
Chablis Grains Dorés Domaine Garnier, 2020 (Chardonnay)	12 €	60 €
Pouilly-Fuissé, Tradition 2016, Philippe Valette (Chardonnay)		86 €

## VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

	15 cl	75 cl
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Grand Vin Château La Coste 2021 (Grenache, Vermentino, Syrah)	8 €	38 €
AOC Figari Corse, Clos Canarelli Rosé, 2018 (Sciacarellu, Grenache, Nielluciu)		58 €

## CHAMPAGNES

	15 cl	75 cl
Deutz Blanc de Blanc	15 €	120 €
Billecart-Salmon Rosé	15 €	120 €

## BIERES / BEERS

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

PIERRE HERMÉ

PARIS

\*Nos boissons à base de lait sont servies avec, au choix : lait de vache entier, lait d'avoine ou lait d'amande.  
\*Our milk-based drinks are served with a choice of whole cow's milk, oat milk or almond milk.  
Prix en euros nets taxes et service compris. Prices are in euros net of tax, service included.