

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 parfait, poêlée de champignons de Paris, éclats de noisette du Piémont, espuma de pomme de terre, huile de noisette
12 €
Perfect soft boiled egg, pan-fried Paris mushrooms, Piedmont hazelnut slivers, potato espuma, hazelnut oil

Cœur de saumon fumé, agrumes confits, citron caviar, coriandre fraîche
18 €
Smoked salmon fillet, candied citrus fruits, "tangelolo" grapefruit pulp, fresh horseradish, warm blinis

Ceviche de dorade grise, leche de tigre à l'avocat, citron caviar, coriandre fraîche
14 €
Sea bram ceviche, avocado tiger leche, lemon caviar, fresh coriander

PLATS / MAIN COURSES

Joue de bœuf confite, jeune carotte au jus Vadouvan, kumquats confits
24 €
Beef cheek confit, baby carrot with Vadouvan juice, candied kumquats

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

Volaille rôtie, courges poêlée, chair de citron, espuma de courges, jus de volaille
26 €
Roasted poultry, pan-fried squash, lemon pulp, squash espuma, poultry juice

Noix de Saint-Jacques à la vanille, légumes de saison au bouillon vanillé
35 €
Scallops cooked with vanilla, seasonal vegetables in a vanilla broth

Choux fleur rôtis, vinaigrette aux grenades fraîches, pignon de cèdre et coriandre (VEGAN)
18 €
Roasted cauliflower with fresh pomegranate vinaigrette, cedar nut and coriander (VEGAN)

Burger de volaille fermière, condiment à l'estragon, bacon et oignons frits
23 €
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 laqué au soja et au miel à la graine de moutarde, pickles de radis
24 €
Soya and honey with mustard grains roasted French Toast, radish pickles

PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Spaghetti Bolognaise 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 Infiniment Praliné Noisette
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
3,20 €
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
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

PÂTISSERIES DE SAISON / SEASONAL PASTRIES

Plaisir Gourmand
11 €
Ganache au chocolat au lait, caramel, nougat & cacahuètes
Milk chocolate ganache, caramel, nougat & peanuts

Tarte aux Pommes et à l'Orange
11 €
Pomme & Orange
Apple & Orange

Tarte Infiniment Pistache
13 €
Pistache d'Iran
Iranian Pistachio

Hommage
13 €
Marron & Poire
Chestnut & Pear

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

Satine
13 €
Fruit de la Passion, Marmelade d'Orange & Cream Cheese
Passion Fruit, Orange Marmelade & Cream Cheese

CRÉATIONS

Tarte Saint Honoré Infiniment Citron
15 €
Citron
Lemon

Tarte Infiniment Yuzu Vegan
13 €
Yuzu
Yuzu

Chou Orphéo Gourmandise Raisonnée
13 €
Chocolat Noir Grand Cru Caraïbe & Praliné Noisette
Grand Cru Caraïbe Dark Chocolate & Hazelnut Praline

Vénus
15 €
Coing & Rose
Quince & Rose

EXCLUSIVITÉ SAINT VALENTIN / VALENTINE'S DAY EXCLUSIVITY

Duo Cœurs Ispahan
23 €
Rose, Framboise & Letchi
Rose, Raspberry & Litchi

COCKTAILS SANS ALCOOLS / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Ispahan
10 €
Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade
Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup, lemonade

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
Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup

Mojito
13 €
Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade
White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar

Spritz
13 €
Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange
Prosecco, Aperol, sparkling water, orange

Gin Tonic
13 €
Gin, Tonic, citron
Gin, Tonic, lemon

Espresso Martini
14 €
Vodka, liqueur de café, Espresso Iapar Rouge du Brésil
Vodka, Coffee liqueur, Espresso Iapar Red from Brazil

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

Kir
10 €
Vin blanc, liqueur de cassis
White wine, blackcurrant liqueur

CHAMPAGNES

Deutz Blanc de Blanc
100 €
Vanillé, beurré et toasté
Vanilla, buttery and toasted

Duval Leroy Réserve Brut
75 €
Puissant et subtil, notes de chocolat noir, cannelle et figue rôtie
Powerful and subtle, notes of dark chocolate, cinnamon and roasted fig

Billecart-Salmon Rosé
100 €
Fraîcheur et élégance, fruits rouges
Freshness and elegance, red fruits

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 (50 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, Domaine Breton (Cabernet Franc)
15 cl 75 cl
7,50 € 35 €

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

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

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

VINS BLANCS / WHITE WINES

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

Patrimonio - Monte 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)

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 € 7 € 7 € 7 €
Double Espresso
Café Américain/American Coffee
Café Froid/Cold Coffee

CAFÉS AU LAIT / MILKY COFFEES

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

CHOCOLATS À BOIRE / DRINKING CHOCOLATE

Servi noir ou au lait/Served plain or with milk
8 €

Chocolat Chaud ou Froid Infiniment Chocolat
8 €
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 €

THÉS & INFUSIONS/TEAS & HERBAL TEAS

THÉS D'ORIGINE / ORIGINAL TEAS

Thé vert biologique Sencha Yamato, Japon
8 €
Notes végétales, beurrées, fruitées
Vegetal, buttery, fruity notes

Thé noir Darjeeling First Flush, Inde
8 €
Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille
Floral, honey, almond and vanilla notes

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

Thé Ispahan
8 €
Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au letchi
Black tea scented with rose, raspberry and litchi

Thé Jardin de Pierre
8 €
Thé noir parfumé aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette
Black tea scented with citrus fruits, jasmine, rose and violet

Thé Satine
8 €
Thé noir parfumé au fruit de la passion et à l'orange
Black tea scented with passion fruit and orange

Thé Earl Grey
8 €
Thé noir parfumé à la bergamote
Black tea with a bergamot aroma

THÉS VERTS / GREEN TEAS

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

THÉS GLACÉS/ICED TEAS

Earl Grey
8 €
Thés noirs parfumés à la bergamote
Black tea with a bergamot aroma

Ispahan
8 €
Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au letchi
Black tea scented with rose, raspberry and litchi

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 €