

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

PIERRE HERMÉ

PARIS

DÉJEUNER / LUNCH

ENTRÉES / STARTERS

L'œuf parfait, mousseline de topinambour, anguille fumée pomme acidulée <i>Perfect soft boiled egg, Jerusalem artichoke mousseline, smoked eel, tangy apple</i>	11 €
Pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie <i>Pissaladière with candied sweet onions and Cantabrian anchovies</i>	13 €
Ceviche de dorade, leche de tigre aux fruits de la passion, pickles de gingembre, feuilles de coriandre fraîche <i>Sea bream ceviche, tiger leche with Passion fruit, ginger pickles, fresh coriander</i>	15 €
Soupe de poissons de roches, petit pain feuilleté <i>Rockfish soup, puff roll</i>	18 €

PLATS / MAIN COURSES

Volaille fermière rôtie, artichaut au jus, pesto d'artichauts et amandes, jus de volaille <i>Roasted free-range chicken, artichoke with juice, artichoke and almond pesto, poultry juice</i>	24 €
Épaulle de veau confit, jus au cidre, sarrasin grillé, salsifis, pomme rôtie <i>Veal shoulder confit, cider jus, grilled buckwheat, salsify, roasted apple</i>	24 €
Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati <i>Traditional "blanquette de veau", a French veal ragout, basmati rice</i>	24 €
Bavette de Bœuf Normand, échalotes rôties, ails confit <i>Pan-fried flank steak, roasted shallots, candied garlic</i>	25 €
Lotte à la plancha, risotto d'épeautre, jus de crustacés <i>Grilled monkfish cheek, spelt risotto, crustacean jus</i>	30 €
Choux fleur rôtis, vinaigrette aux grenades fraîches, pignon de cèdre et coriandre (VEGAN) <i>Roasted cauliflower with fresh pomegranate vinaigrette, cedar nut and coriander (VEGAN)</i>	18 €
Burger de volaille fermière, condiment à l'estragon, bacon et oignons frits <i>Free range chicken burger, tarragon condiment, bacon and fried onions</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

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 €
Pain perdu aux champignons et noisettes grillées du Piémont, poêlée de champignon, espuma noisettes <i>French toast with mushrooms and roasted Piedmont hazelnuts, pan-fried mushrooms, hazelnut espuma</i>	24 €

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 €
Steack 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 €

DESSERT / DESSERT

Pain Perdu Infiniment Praliné Noisette <i>Infiniment Praliné Noisette French Toast</i>	14 €
---	------

MACARONS / MACARONS

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

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

Alkinoos (selon la saison) Figue, feuille de figuier & Poire <i>Fig, Fig leaf & Pear</i>	13 €
--	------

Tarte Tango Framboise, Poivron & Parmesan Reggiano <i>Raspberry, Pepper & Reggiano Parmesan</i>	13 €
---	------

Madame Figaro Orange, Framboise, Vanille & Fruits confits <i>Orange, Raspberry, Vanilla & Candied fruits</i>	13 €
--	------

Tarte Garance (selon la saison) Cannelle de Ceylan, Framboise & Figue <i>Ceylan Cinnamon, Raspberries & Fig</i>	13 €
---	------

Satine (selon la saison) Fruit de la Passion, Orange & Cream cheese <i>Passion Fruit, Orange & Cream Cheese</i>	13 €
---	------

Chou Hommage (selon la saison) Poire & Marron <i>Pear & Chestnut</i>	13 €
--	------

CRÉATIONS

Tarte Infiniment Citron Noir Gourmandise Raisonnée Citron Noir <i>Black Lemon</i>	15 €
--	------

Tarte Infiniment Chocolat Vegan Chocolat Noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda Eleonor <i>Pure Origin Ecuadorian Dark Chocolate, Hacienda Eleonor Plantation</i>	15 €
--	------

Tarte Saint-Honoré Caramel & Vanille <i>Caramel & Vanilla</i>	15 €
---	------

Dune Pistache & Praliné au maïs grillé <i>Pistachio & Roasted corn flavoured praline</i>	15 €
--	------

COUPES GLACÉES / ICED CUPS

Coupe glacée Ispahan / Ispahan Iced cup Rose, Letchi & Framboise <i>Rose, Litchi & Raspberry</i>	14 €
--	------

Coupe glacée Infiniment Chocolat / Infiniment Chocolat Iced cup Infiniment Chocolat Pure Origine Brésil, Plantation Paineiras <i>Pure Origin Brazilian Dark Chocolate, Paineiras Plantation</i>	13 €
---	------

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	13 €	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>			75 €	
Billecart-Salmon Rosé Fraîcheur et élégance, fruits rouges <i>Freshness and elegance, red fruits</i>			15 €	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 (50 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 €
Patrimonio - 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 (Sciacarellu, Grenache, Niellucciu)		58 €

CAFÉS / COFFEES

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

IAPAR ROUGE DU BRÉSIL Aromatique & Onctueux (arômes chocolatés, mentholés, légèrement poivrés) <i>Aromatic & Creamy (chocolatey, mentholated and slightly peppery aromas)</i>	7 €
CAFÉ SIGNATURE Puissant & Rond (arômes chocolatés, biscuités, légèrement épicés) <i>Strong & Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)</i>	7 €
CAFÉ INTENSE Intense & Onctueux (arômes chocolatés et noisettes grillées) <i>Intense & Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)</i>	7 €
DÉCAFÉINÉ Onctueux & Aromatique (arômes chocolatés et fruités) <i>Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)</i>	7 €

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 <i>Hot or Cold Chocolate Infiniment Choccolat</i>	8 €
Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat <i>Hot Vienna Chocolate Infiniment Choccolat</i>	8 €

LATTE

Ispahan Lait, sirop de framboise et de letchi <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 MACAROON

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 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 letchi <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 parfumé à l'amande, à la cardamome et au jasmin <i>Sencha Green tea scented with almond, cardamom and jasmine</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 letchi <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 €
--	------