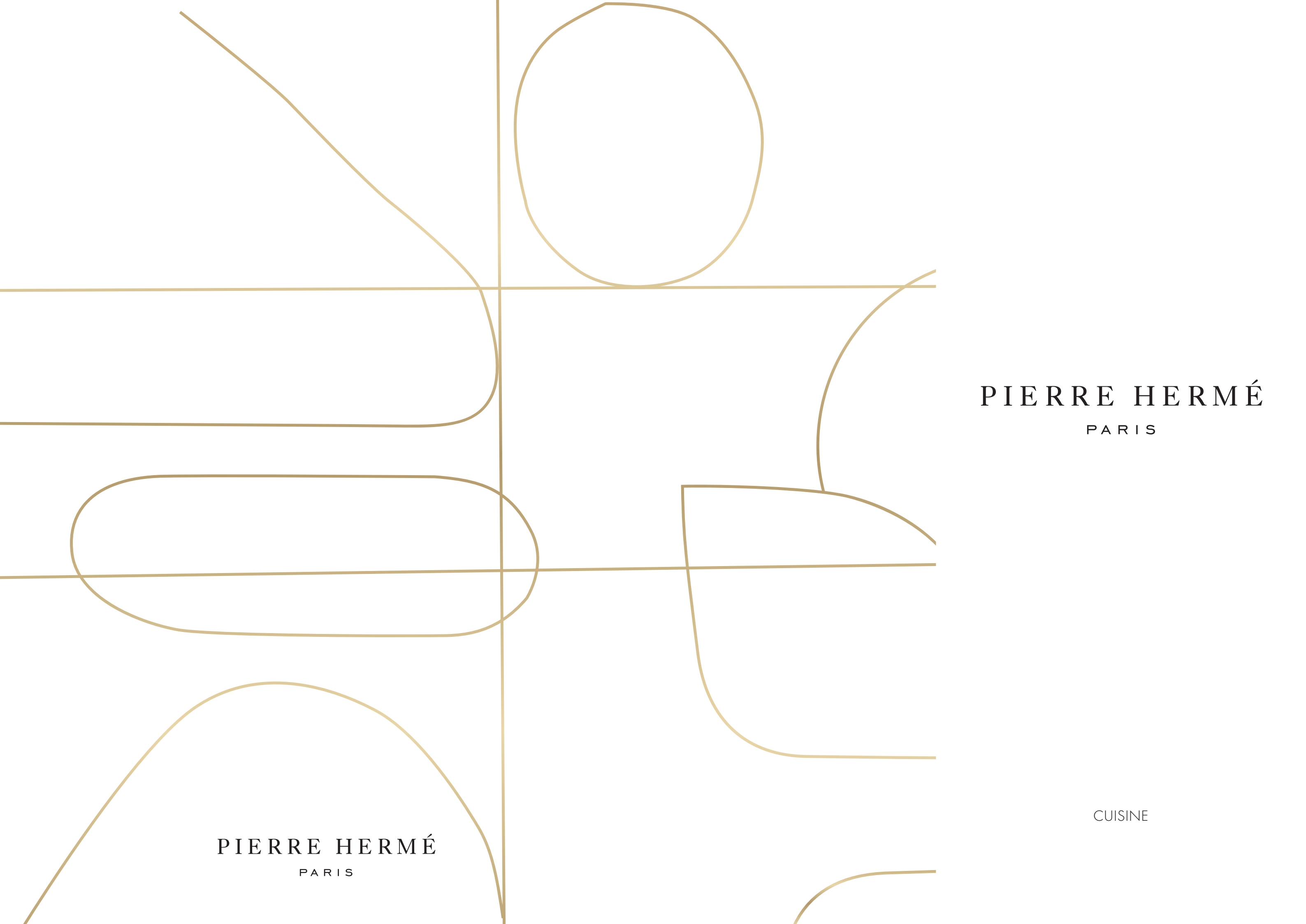




PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS

CUISINE

" Une carte offre une foulditude de raisons inattendues de céder à la gourmandise.

En ouvrant le Café Pierre Hermé Paris dans ce passage parisien protégé et animé de Saint-Germain des Prés, j’ai imaginé une cuisine saine et savoureuse. Les recettes proposées sont des classiques de la gastronomie que j’apprécie tout particulièrement et les créations ont été élaborées en collaboration avec la cheffe Anaïs Dutilleul. Les plats sont préparés, selon les saisons, à partir des meilleurs ingrédients, en apportant à chacun une touche de gourmandise propre à mon métier de Pâtissier.

J’ai souhaité partager avec vous ma passion et mon goût pour les meilleurs ingrédients, produits par des artisans et des producteurs soucieux de leur qualité et de l’environnement. Parmi mes plats signature, en entrée : un ceviche de daurade, leche de tigre au fruit de la passion et feuilles de coriandre, ou encore des poireaux fondants aux framboises et vinaigre de framboise. À moins que vous ne soyez plutôt tenté par la chaleur d'un velouté de chou-fleur, cuit et cru, relevé d'avruga.

Enfin, point d'orgue du menu et véritable transposition de mon savoir-faire pâtissier : de jubilatoires pains perdus salés, déclinés à l'infini. En période automnale, on retrouve un pain perdu aux champignons et noisettes grillées du Piémont, accompagné d'une poêlée de champignons et d'un espuma de noisettes. Et pour un déjeuner sur le pouce, de délicieux sandwiches cuisinés dont un croque-monsieur réinterprété à ma façon et réalisé avec un Comté affiné 24 mois, un jambon blanc Prince de Paris dans un pain de mie japonais bien moelleux.

En dessert, partie du repas la plus importante, vous retrouverez les créations signature – Ispahan, Tarte Infiniment Vanille, 2000 Feuilles, Carrément Chocolat – celles de saison et les éphémères de la Maison Pierre Hermé Paris. Ces pâtisseries sont à accompagner du savoir-faire des baristas, un métier à la précision toute pâtissière où chaque préparation demande une expertise particulière pour sublimer chaque facette aromatique des grains de café et des thés. Et pour encore plus de gourmandise, je propose un assortiment très large de boissons ou de cocktails inspirés du savoir-faire pâtissier et des saveurs Fetish de la Maison : les Frappés macarons ou les Latte, à base de lait ou de boissons végétales, à déguster accompagnés de quelques macarons.

Bon appétit ! ”

Pierre Hermé

PIERRE HERMÉ
PARIS

DÉJEUNER

ENTRÉES

Ceviche de daurade, leche de tigre au fruit de la Passion, pickles de gingembre, feuilles de coriandre	14 €
Velouté de chou-fleur cuit et cru, œufs Avruga	12 €
Oeuf parfait, poêlée de champignons de Paris, éclats de noisette du Piémont, espuma de pommes de terre, huile de noisette	12 €
Poireaux fondants aux framboises, vinaigre de framboises	14 €

PLATS

Bavette de bœuf sauce au poivre, purée de pommes de terre au beurre, légumes vapeur	28 €
Dos de cabillaud, céleri-rave à l'orange et vinaigre de riz, pickles de graines de moutarde	28 €
Volaille rôtie, courge poêlée, chair de citron, espuma de courge, jus de volaille	26 €
Chou-fleur rôti, vinaigrette aux grenades, pignons de cèdre, feuilles de coriandre	24 €
Spaghetti à la bolognaise de veau	24 €
Pain perdu aux champignons et noisettes grillées du Piémont, poêlée de champignons, espuma de noisettes	26 €

SALADES

Salade Caesar au poulet	26 €
Salade Caesar aux crevettes	26 €

SNACKING

Burger bœuf façon Pierre Hermé, chips maison	25 €
Club Sandwich au poulet	25 €
Club Sandwich au saumon	26 €
Croque-Monsieur Pierre Hermé	26 €

PLATS ENFANT

Club Sandwich au poulet	12 €
Steak de bœuf haché, frites maison	11 €
Spaghetti à la bolognaise de veau	10 €

GARNITURES AU CHOIX

Frites maison	6 €
Salade mesclun aux herbes fraîches	6 €
Légumes vapeur	6 €
Chips de pommes de terre maison	6 €

DESSERTS

Pain perdu Infiniment Praliné Noisette	12 €
--	------

Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous privilégions les ingrédients de saison. Nos viandes sont d'origine française.

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.

PIERRE HERMÉ
PARIS