

## PÂTISSERIES / PASTRIES

### SIGNATURES

Ispahan	13 €
Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis <i>Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis</i>	
2000 Feuilles	13 €
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette <i>Caramelised puff pastry, flaky hazelnut praline, hazelnut praline mousseline cream</i>	
Plaisir Sucré	13 €
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait <i>Hazelnut dacquoise cake, flaky hazelnut praline, thin layers of milk chocolate, milk chocolate ganache and Chantilly cream</i>	
Tarte Infiniment Vanille	13 €
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar <i>Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and mascarpone cream with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar</i>	

### SAISON

Tarte Infiniment Fruit de la Passion Gourmandise Raisonnée	13 €
Pâte sucrée, biscuit cuillère au fruit de la Passion, crème et confit au fruit de la Passion, nuage fruit de la Passion <i>Sweet pastry, Passion fruit ladyfinger cake, Passion fruit cream and confit, Passion fruit cloud</i>	
Chou Céleste	11 €
Pâte à choux, crème mascarpone au fruit de la Passion, confit de rhubarbe, sablé breton, fraises Gariguettes <i>Choux pastry, passion fruit mascarpone cream, candied rhubarb, Breton shortbread biscuit, Gariguettes strawberries</i>	

### CRÉATIONS

Solento	13 €
Sablé breton au citron vert, biscuit moelleux au citron vert et à l'huile d'olive, compote de mangue, gelée au citron vert, crème onctueuse et crème Chantilly au citron vert <i>Breton style lime shortbread pastry, lime and olive oil soft cake, mango compote, lime gelée, lime smooth cream and Chantilly cream</i>	
Origine	15 €
Crumble au chocolat, biscuit moelleux au chocolat, fines feuilles de chocolat noir à la fleur de sel, crème onctueuse et ganache légère au chocolat noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda Eleonor <i>Chocolate crumble, soft chocolate biscuit, thin dark chocolate leaves with fleur de sel, smooth chocolate cream and light dark chocolate ganache Pure Origin Ecuador, Hacienda Eleonor Plantation</i>	
Plaisir Gourmand	13 €
Pâte sablée, ganache au chocolat au lait, caramel moelleux, éclats de nougat de Montélimar et de cacahuètes grillées salées <i>Shortbread pastry, milk chocolate ganache, soft caramel, Montélimar nougat slivers and salted roasted peanut slivers</i>	

## DESSERTS / DESERTS

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

Pain Perdu Infiniment Praliné Noisette	13 €
<i>Infiniment Praliné Noisette French Toast</i>	

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 our dishes are homemade, prepared with raw products. We favour seasonal ingredients. Our meats are of French origin.

## VIENNOISERIES

Croissant	3,50 €
Croissant Ispahan - <i>Ispahan croissant</i>	4,50 €
Pain au Chocolat & Gianduja - <i>"Pain au chocolat" with gianduja</i>	4 €
Pain au Chocolat & Pistache - <i>"Pain au chocolat" with pistachio</i>	4,50 €
Chausson aux Pommes - <i>Apple Turnover</i>	4,50 €
Bostock	4,50 €
Kouign Amann	4,50 €

## CAKES À LA PART / CAKES BY THE SLICE

Cake Ispahan	4,50 €
Rose, Litchi & Framboise - <i>Rose, Litchi &amp; Raspberry</i>	
Cake Infiniment Citron	4,50 €
Citron - <i>Lemon</i>	
Cake Orphéo	4,50 €
Chocolat & Praliné - <i>Chocolate &amp; Praline</i>	

## 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 €

\*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.

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

## 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 (Sciaccarellu, Grenache, Niellucciu)		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