



PIERRE HERMÉ

PARIS

BEAUPASSAGE

DÉJEUNER / LUNCH

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de chou-fleur cuit et cru, oeufs Avruga 10 €
Cooked and raw cauliflower soup, Avruga eggs

Œuf mollet, artichaut barigoule 11 €
Soft-boiled egg, braised artichokes

Poireaux fondants aux framboises écrasées, vinaigre de framboise 12 €
Melt-in-mouth leeks with crushed raspberries, raspberry vinegar

Pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie 13 €
Pissaladière with candied sweet onions and Cantabrian anchovies

Ceviche de dorade, leche de tigre aux fruits de la passion, pickles de gingembre, feuilles de coriandre fraîche 15 €
Sea bream ceviche, tiger leche with Passion fruit, ginger pickles, fresh coriander

PLATS / MAIN COURSES

Mignon de porc grillé, condiment miel & paprika fumé, légumes de saison croquants 22 €
Grilled pork loin, honey & smoked paprika condiment, crispy seasonal vegetables

Volaille fermière rôtie, artichaut poivrade au jus, pesto d'artichauts et amandes, jus de volaille 24 €
Roasted free-range chicken, artichoke with juice, artichoke and almond pesto, poultry juice

Effeillé de cabillaud, légumes de saison au bouillon d'agrumes et épices douces 26 €
Flaked cod fillet, seasonal vegetables in citrus broth and mild spices

Filet de lieu jaune, frégola Sarda au jus de coques 28 €
Pollack fillet, Sarda fregola with cockle juice

Chou-fleur rôti, vinaigrette à la grenade fraîche, pignon de cèdre et coriandre 18 €
Roasted cauliflower with fresh pomegranate vinaigrette, cedar nut and coriander (VEGAN)

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

Burger de bœuf (180 gr) 24 €
Beef burger

Club Sandwich au poulet 25 €
Chicken Club sandwich

Club Sandwich au saumon fumé 27 €
Smoked salmon Club sandwich

Club Sandwich végétarien 19 €
Vegetarian club sandwich

Croque-Monsieur Pierre Hermé 26 €
Pierre Hermé Croque-Monsieur

Pâté en croûte fermier, pickles d'oignons rouge, salade mesclun 22 €
Free range pâté en croûte, red onion pickles, mesclun greens

Pain perdu aux pistaches d'Iran, légumes croquant de saison, vinaigrette à la pistache, zestes de citron jaune confit 24 €
Iranian pistachio French toast, warm green asparagus, pistachio dressing, candied lemon zests

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)

Steack 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

DESSERT / DESSERT

Pain perdu Ispahan 16 €
Ispahan French toast

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
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

PIERRE HERMÉ

PARIS

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

Ispahan 13 €
Rose, Framboises & Litchis
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

Victoria (en fonction de la saison) 13 €
Biscuit dacquoise et crème mousseline à la noix de coco,
ananas assaisonné aux zestes de citron vert et à la coriandre
*Coconut dacquoise biscuit and mousseline cream, pineapple
seasoned with lime zest and coriander*

Montebello Fraise (en fonction de la saison) 13 €
Biscuit dacquoise à la pistache, crème mousseline à la pistache,
fraises ou framboises
Pistachio dacquoise cake, pistachio mousseline cream, strawberries

Chou Infiniment Café 13 €
Pâte à choux, ganache au café, crème de mascarpone au café
Iapar Rouge du Brésil, crème Chantilly au café Bourbon Pointu
de la Réunion, sablés au café
*Choux pastry, coffee ganache, mascarpone cream flavoured
with Iapar Rouge du Brésil coffee, Chantilly cream flavoured with
Bourbon Pointu de la Réunion coffee, coffee shortbread biscuits*

Gourmandise Jardin de l'Atlas (en fonction de la saison) 13 €
Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées et sucre grains, crème
de mascarpone à la fleur d'oranger, miel onctueux, orange et citron
semi-confits, sablé Infiniment Citron
*Choux pastry studded with roasted almond bits and crunchy grain
sugar, orange blossom mascarpone cream, smooth honey cream,
candied orange and lemon, Infiniment Citron shortbread pastry*

Cheesecake Céleste (en fonction de la saison) 13 €
Pâte sablée, cheesecake moelleux au fruit de la Passion,
biscuit imbibé au jus de fruit de la Passion, compote de rhubarbe
aux fraises et crème légère au cream cheese
*Shortbread pastry, soft passion fruit cheesecake, cake imbibed
in passion fruit juice, strawberry and rhubarb compote
and light cream cheese cream*

Tarte Infiniment Caramel 13 €
Pâte sablée, biscuit imbibé au jus de caramel et citron,
caramel moelleux, crème de mascarpone au caramel
*Shortbread pastry, cake imbibed with caramel and lemon juice,
soft caramel, caramel mascarpone cream*

CRÉATIONS

Tarte Saint-Honoré Mogador (Nouveauté) 15 €
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème onctueuse
et crème Chantilly au chocolat au lait et au fruit de la Passion,
crème au fruit de la Passion, ananas rôti et caramélisé
*Puff pastry, choux pastry, milk chocolate and Passion fruit smooth
cream and Chantilly cream, Passion fruit cream, caramelised
roasted pineapple*

Rose des Sables 15 €
Pâte sucrée, ganache au chocolat au lait d'amande
et à la rose, praliné amande onctueux
*Sweet pastry, almond milk chocolate and rose ganache,
almond smooth praline*

Tarte Infiniment Fruit de la Passion (Gourmandises Raisonnée) 15 €
Pâte sucrée, biscuit cuillère au fruit de la Passion,
crème et confit au fruit de la Passion, nuage fruit de la Passion
*Sweet pastry, Passion fruit ladyfinger cake, Passion fruit cream
and confit, Passion fruit cloud*

Infiniment Citron 15 €
Pâte sablée au citron, crème et gelée au citron, crème légère
au citron, citron légèrement confit, meringue croustillante au citron
*Lemon shortbread pastry, lemon cream and gelée, light lemon
cream, slightly-candied lemon, crunchy lemon meringue*

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.
*Prices in euros net of tax, service included. If you suffer from food allergies,
please consult our allergen information booklet, available on request.*

PIERRE HERMÉ

PARIS

GLACES & SORBETS (EN POTS) ICE CREAMS & SORBETS

Création unique et originale de la Maison Pierre Hermé Paris
Unique and original creation by Pierre Hermé Paris

Glace Infiniment Praliné Noisette 9,50 €

Glace au praliné noisette, éclats de noisettes caramélisées, praliné noisette fondant et croustillant
Hazelnut praline ice cream, caramelised hazelnut slivers, crunchy and melt-in-your-mouth hazelnut praline

Glace Montebello 9,50 €

Glace à la pistache, sorbet à la fraise
Pistachio ice cream, strawberry sorbet

Glace Pêche Melba 9,50 €

Glace Infiniment Vanille, sorbet à la pêche jaune, compote de groseille
Infiniment Vanille ice cream, yellow peach sorbet, redcurrant compote

Glace Ultime 9,50 €

Glace à la vanille de Madagascar, glace au chocolat
Pure Origine Bélize, éclats de chocolat noir à la fleur de sel
Madagascan vanilla ice cream, pure origin Belizean dark chocolate ice cream, dark chocolate chips with fleur de sel

Glace Velouté Infiniment Fruits Rouges 9,50 €

Glace au yaourt, sorbet aux fruits rouges
Yoghurt ice cream, red berries sorbet

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.
Prices in euros net of tax, service included. If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request.

PIERRE HERMÉ

PARIS

BOISSONS / BEVERAGES

COCKTAILS SANS ALCOOLS / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Ispahan	10 €
Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade <i>Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup, lemonade</i>	
Virgin Mojito	10 €
Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>Sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	

COCKTAILS

Ispahan	16 €
Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose <i>Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup</i>	
Mojito	13 €
Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	
Spritz	13 €
Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange <i>Prosecco, Aperol, sparkling water, orange</i>	
Gin Tonic	13 €
Gin, Tonic, citron <i>Gin, Tonic, Lemon</i>	
Espresso Martini	13 €
Vodka, Liqueur de café, Espresso Iapar Rouge du Brésil <i>Vodka, Coffee liqueur, Espresso Iapar Red from Brazil</i>	
Kir Royal	14 €
Champagne, liqueur de cassis <i>Champagne, blackcurrant liqueur</i>	
Kir	10 €
Vin blanc, liqueur de cassis <i>White wine, blackcurrant liqueur</i>	

CHAMPAGNES

	15 cl	75 cl
Deutz Blanc de Blanc	13 €	100 €
Vanillé, beurré et toasté <i>Vanilla, buttery and toasted</i>		
Duval Leroy Réserve Brut		75 €
Puissant et subtil, notes de chocolat noir, cannelle et figue rôtie <i>Powerful and subtle, notes of dark chocolate, cinnamon and roasted fig</i>		
Billecart-Salmon Rosé	15 €	100 €
Fraîcheur et élégance, fruits rouges <i>Freshness and elegance, red fruits</i>		

BIÈRES / BEERS

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

EAUX / WATERS

Eau fraîche filtrée plate ou pétillante (75 cl)	3 €
<i>Freshly filtered still or sparkling water</i>	
Evian, Badoit (75 cl)	8 €
Evian (50 cl), Badoit Rouge (33 cl)	6 €
<i>Evian, Badoit Red</i>	

SODAS / SOFT DRINKS

Coca, Coca Zéro (33 cl)	7 €
Tonic Fever Tree (20 cl)	7 €
Limonade Lorina (33 cl)	7 €
<i>Lorina lemonade</i>	
Limonade Lorina Citron (33 cl)	7 €
<i>Lorina lemon lemonade</i>	

JUS DE FRUITS BIOLOGIQUES / ORGANIC FRUIT JUICES

Jus de fruits Pressoirs de France 100% pressés <i>Pressoir de France 100% squeezed fruit juices</i>	
Pur jus de pomme / <i>Apple juice</i> (24 cl)	8 €
Jus de tomate / <i>Tomato juice</i> (24 cl)	8 €
Nectar d'abricot / <i>Apricot juice</i> (24 cl)	8 €
Pur jus d'ananas / <i>Pineapple juice</i> (24 cl)	8 €

JUS DE FRUITS PRESSÉS / SQUEEZED FRUIT JUICES

Jus d'orange pressée / <i>Squeezed orange juice</i> (24 cl)	8 €
Jus de pamplemousse pressé / <i>Squeezed grapefruit juice</i> (24 cl)	8 €
Jus de citron pressé / <i>Squeezed lemon juice</i> (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 €
VDF Corse Cuvée Grotte di Sole 2017 Jean-Baptiste Arena (Vermentino)	11 €	52 €
Pouilly-Fuissé, Tradition 2016, Philippe Valette (Chardonnay)	15 €	86 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

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 €

PIERRE HERMÉ

PARIS

BOISSONS / BEVERAGES

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)
Aromatic & Creamy (chocolatey, mentholated and slightly peppery aromas)

CAFÉ SIGNATURE

Puissant & Rond (arômes chocolatés, biscuités, légèrement épicés)
Strong & Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)

CAFÉ INTENSE

Intense & Onctueux (arômes chocolatés et noisettes grillées)
Intense & Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)

DÉCAFÉINÉ

Onctueux & Aromatique (arômes chocolatés et fruités)
Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)

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
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
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 litchi
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 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 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 litchi
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 parfumé à l'amande, à la cardamome et au jasmin
Sencha Green tea scented with almond, cardamom and jasmine

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 litchi
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

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.

Prices in euros net of tax, service included.

If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request.

PIERRE HERMÉ

PARIS