

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 Thé noir parfum rose, framboise & litchi - <i>Black tea flavoured with rose, raspberry & litchi</i>	8 €
Thé Cérémonie Thé vert Sencha & Thé vert au jasmin aromatisés parfum fleur d'oranger & agrumes <i>Sencha green tea & Jasmine green tea flavoured with orange blossom & citrus fruits</i>	8 €
Thé Jardin de Pierre Thé noir aromatisé parfum agrumes, rose & épices <i>Black tea flavoured with citrus, rose & spices</i>	8 €
Thé Infiniment Vanille Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar <i>Vanillas from Tahiti, Mexico & Madagascar</i>	8 €
Infusion Rooibos biologique, Afrique du Sud <i>Organic Rooibos herbal tea, South Africa</i>	8 €

THÉS GLACÉS / ICED TEAS

Thé Ispahan Thé noir parfum rose, framboise & litchi <i>Black tea flavoured with rose, raspberry & litchi</i>	8 €
Thé Cérémonie Thé vert Sencha & Thé vert au jasmin aromatisés parfum fleur d'oranger & agrumes <i>Sencha green tea & Jasmine green tea flavoured with orange blossom & citrus fruits</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 (33cl)	7 €
Coca-Cola Zéro(33cl)	7 €
Limonade Lorina (33cl)	7 €

PIERRE HERMÉ

PARIS

PIERRE HERMÉ

PARIS

PETIT DÉJEUNER / DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST

VIENNOISERIES

Croissant	3,50 €
Pain au Chocolat & Gianduja - "Pain au chocolat" with gianduja	4 €
Pain au Chocolat & Pistache - "Pain au chocolat" with pistachio	4,50 €
Croissant Ispahan - Ispahan croissant	4,50 €
Chausson aux Pommes et aux Oranges - Apple and orange turnover	4,50 €
Bostock	4,50 €
Kouign Amann	4,50 €

CAKES À LA PART / CAKES BY THE SLICE

Cake Ispahan Rose, Litchi & Framboise - Rose, Litchi & Raspberry	4,50 €
Cake Infiniment Citron Citron - Lemon	4,50 €
Cake Orphéo Chocolat & Praliné - Chocolate & Praline	4,50 €

PAIN & ACCOMPAGNEMENTS / BREAD & SIDES

Baguettine, servie avec beurre et confiture Christine Ferber ou miel de fleurs sauvages Small baguette, served with butter and Christine Ferber jam or wild flowers honey	8,50 €
--	--------

DÉJEUNER / LUNCH

Servi de 12h à 16h / Served from 12am to 4pm

SNACKING

Club-sandwich au poulet, servi avec des chips de pomme de terre Maison Chicken club sandwich, served with home-made crisps	24 €
Club-sandwich au saumon fumé, servi avec des chips de pomme de terre Maison Smoked salmon club sandwich, served with home-made crisps	26 €
Croque-Monsieur Pierre Hermé	24 €
Pain perdu aux pistaches d'Iran, salade d'asperges vertes, vinaigrette à la pistache, zestes de citron jaune confit French toast with Iranian pistachios, warm green asparagus,	25 €

SALADES / SALADS

Salade niçoise traditionnelle - Traditional Niçoise Salad	24 €
Salade Caesar au poulet - Chicken Caesar Salad	24 €
Salade d'avocat, sucrine, fèves et éclats de noisettes du Piémont grillées Salad with avocado, little gem lettuce, peas and toasted Piedmont hazelnut slivers	24 €

GARNITURES / SIDES

Salade mesclun - Mesclun greens	6 €
Chips de pomme de terre Maison - Homemade potato crisps	6 €
Avocat nature - Plain avocado	6 €

DESSERTS / DESERTS

Coupe glacée Ispahan - Ispahan Ice cream cup	13 €
Coupe glacée Infiniment Chocolat - Infiniment Chocolate Ice cream cup	13 €
Pain perdu Pierre Hermé, salade de fruits rouges de saison Pierre Hermé French toast, seasonal red fruits salad	14 €
Pain perdu Ispahan - Ispahan French toast	14 €
Pâtisseries du moment - Seasonal pastries	de 13 € à 15 €

BOISSONS / BEVERAGES

CAFÉS / COFFEES

Espresso / Ristretto / Lungo	5 €
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 Lait, sirop de framboise et de litchi - Milk, raspberry and litchi syrup	8 €
Matcha Cappuccino Lait, thé Matcha du Japon - Milk, Japanese Matcha tea	8 €
Chaï Latte Lait, épices et cannelle - Milk, spices and cinnamon	8 €

FRAPPÉS

Frappé Macaron Ispahan Lait, sirop Ispahan, crème Chantilly, framboises fraîches & biscuit macaron Milk, Ispahan syrup, Chantilly cream, fresh raspberries & macaron biscuit	9 €
--	-----

CHOCOLATS CHAUDS / HOT CHOCOLATES

Chocolat Chaud Infiniment Chocolat	8 €
Chocolat Chaud Infiniment Chocolat au Lait	8 €
Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat	8 €

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.