

DÉJEUNER / LUNCH

ENTRÉES / STARTERS

Oeuf mollet, salade de légumes croquants,
vinaigrette d'herbes fraîches
Soft-boiled egg, crisp vegetable salad, fresh herb vinaigrette

11 €

Ceviche de dorade, léché de tigre à la coriandre,
framboises fraîches, citron confit, piment rouge
Sea bream ceviche, tiger lick with coriander, fresh raspberries, preserved lemon, red chilli pepper

15 €

Gaspacho de tomates
Tomato gazpacho

16 €

SALADES / SALAD

Salade Caesar au poulet
Chicken Caesar salad

24 €

Salade Caesar aux crevettes
Shrimp Caesar Salad

26 €

Salade de tomates de variétés anciennes, basilic,
olives noires Taggiasche
Heirloom tomato salad with basil and black Taggiasche olives

17 €

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de volaille rôti, aubergines et tomates confites,
olives Taggiasche, amandes grillées
Roast chicken breast, aubergine and tomato confit, Taggiasche olives, grilled almonds

24 €

Bavette de Bœuf Normand, échalotes rôties, ails confits
Pan-fried flank steak, roasted shallots, candied garlic

25 €

Effeillé de cabillaud, légumes de saison croquants, aioli
Cod flakes, crunchy seasonal vegetables, aioli

25 €

GARNITURES AU CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

Frites maison
Home-made french Fries

6 €

Salade mesclun
Mesclun Salad

6 €

Légumes vapeur
Steamed vegetables

6 €

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.

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

SNACKING

Servis avec Salade aux Herbes fraîches
Pierre Hermé Croque-Monsieur

26 €

Croque-Monsieur Volaille
Poultry Croque-Monsieur

26 €

Club Sandwich Volaille
Chicken Club sandwich

25 €

Club Sandwich Saumon fumé
Salmon Club Sandwich

27 €

Club Sandwich Végétarien
Vegetarian Sandwich Club

19 €

Pain perdu salé Basilic, espuma de Chèvre,
salade de tomate
French toast with basil, goat's cheese espuma and tomato salad

23 €

PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Club Sandwich au poulet (demie portion)
Chicken Club Sandwich (half portion)

12 €

Steak haché, frites
Hamburger steak, homemade French fries

11 €

DESSERTS

MACARONS

CAFÉ & GOURMANDISES
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs
de la Maison Pierre Hermé
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé

9 €

THÉ & GOURMANDISES
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs
de la Maison Pierre Hermé
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé

11 €

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

Signature - Association de saveurs
A combination of flavours

3,20 €

Infiniment - Une saveur sublimée
One star flavour

3,20 €

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

Ispahan
Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis
Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis

13 €

2000 Feuilles
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes,
crème mousseline au praliné noisette
Caramelised puff pastry, flaky hazelnut praline, hazelnut praline mousseline cream

13 €


Plaisir Sucré
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes,
fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly
au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise cake, flaky hazelnut praline, thin layers of milk chocolate, milk chocolate ganache and Chantilly cream

13 €

Tarte Infiniment Vanille
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone
à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and mascarpone cream with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar

13 €

CRÉATIONS

Tarte Jardin Enchanté - Pâtisserie Végétale  13 €
Pâte sucrée végétale, crème d'Amande au citron vert
et au piment d'Espelette, framboises fraîches, gelée
et zestes de citron vert
Vegetable sweet pastry, almond cream with lime and Espelette chilli fresh raspberries, jelly and lime zest

Jardin Japonais 15 €
Sablé Infiniment Citron, biscuit au citron, compote
de griottes à la fève tonka et au citron, crème Chantilly
Infiniment Citron
Infiniment Citron shortbread pastry, lemon biscuit, morello cherry with tonka bean and lemon compote, Infiniment Citron Chantilly cream

Cheesecake Céleste 11 €
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

Envie 13 €
Biscuit moelleux aux amandes, compote de cassis,
crème de mascarpone à la vanille et à la violette
Tender cake with almonds, blackcurrant compote, vanilla mascarpone cream with violet

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

PIERRE HERMÉ

PARIS