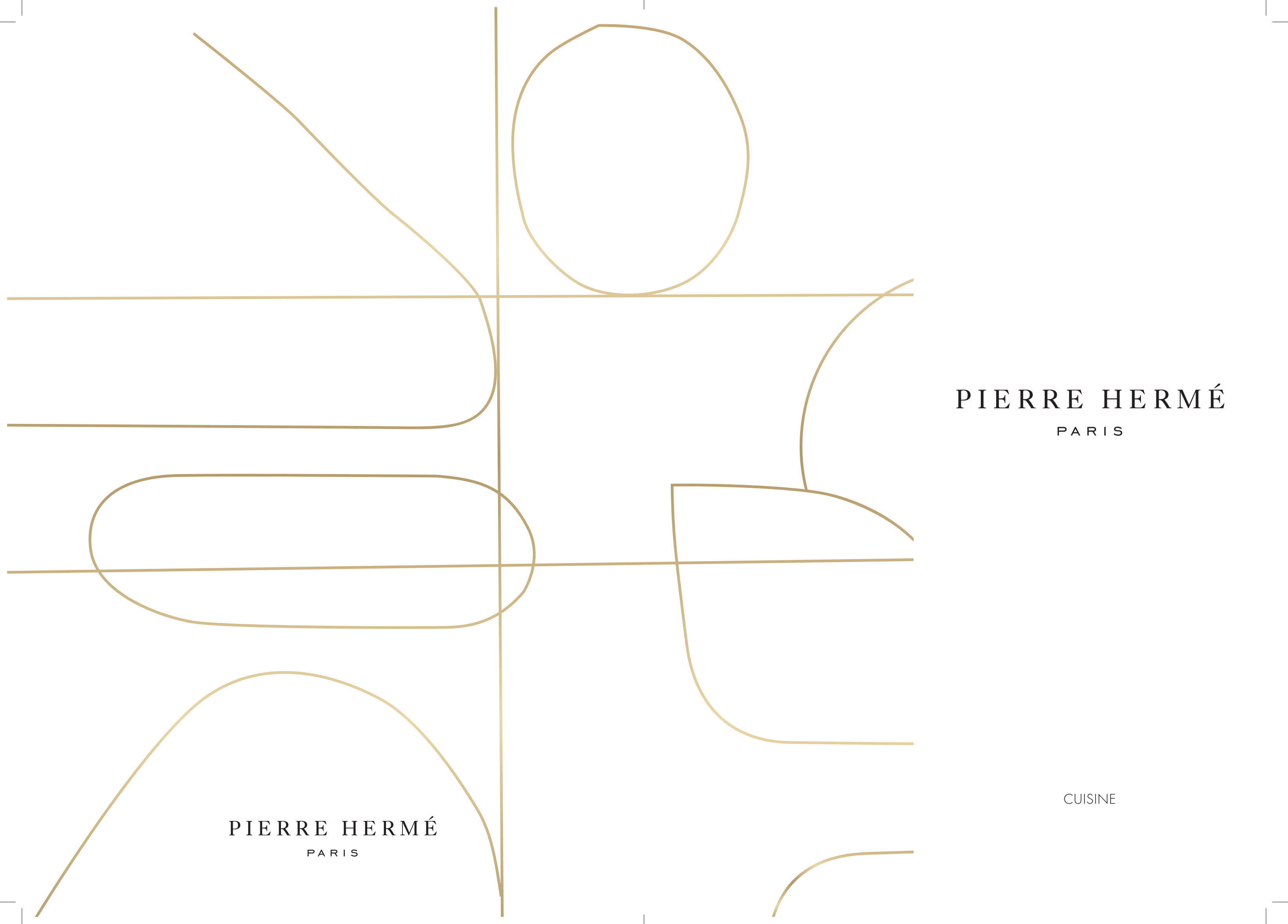




PIERRE HERMÉ
PARIS

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 dorade, lèche de tigre à la coriandre, framboises fraîches et citrons confits, ou encore la pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie, à moins que vous ne soyez plutôt tenté par la chaleur d'un velouté de chou-fleur cuit et cru et avruga.

Enfin, point d’orgue du menu car véritable transposition du savoir-faire pâtissier : de jubilatoires pains perdus salés qui se déclinent à l’infini. Les bouchées à la reine ou les pâtés en croûte directement issus du répertoire pâtissier sont également mis à l’honneur en période automnale. Et pour un déjeuner sur le pouce, de délicieux sandwichs 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 dorade, lèche de tigre à la coriandre, framboises fraîches, citrons confits	15 €
Oeuf parfait, poivrade d'artichauts, poitrine de porc fumée et confite, espuma d'artichauts	12 €
Velouté de chou-fleur cuit et cru, avruga	12 €
Pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie	12 €

PLATS

Bavette de Boeuf Normande, échalotes rôties, ail confit	26 €
Côtelettes d'agneau aux épices douces, légumes de saison au jus	28 €
Bouchée à la reine	26 €
Effeuillé de cabillaud, légumes de saison au bouillon d'agrumes, épices douces	28 €
Spaghetti à la bolognaise de veau	22 €
Choux-fleurs rôtis, vinaigrette aux grenades fraîches, pignons de cèdre et coriandre	20 €
Pain perdu aux champignons et noisettes grillées du Piémont, poêlée de champignons, espuma de noisettes	26 €

SALADES

Salade Caesar au poulet	24 €
Salade Caesar aux crevettes	26 €

SNACKING

Burger bœuf façon Pierre Hermé, chips maison	25 €
Club Sandwich au poulet	25 €
Club Sandwich au saumon	27 €
Croque-Monsieur Pierre Hermé	26 €

PLATS ENFANT

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

GARNITURES AU CHOIX

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

DESSERTS

Pain perdu Infiniment Praliné Noisette	14 €
--	------

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