



PIERRE HERMÉ  
PARIS

PIERRE HERMÉ  
PARIS

CUISINE

" Une carte offre une foultitude 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 cœur de saumon gravlax acidulé agrémenté de pamplemousse frais, ou encore la pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie, à moins que vous ne soyez plutôt tenté par la chaleur d'une soupe de poissons de roches. En hiver, vous retrouverez notre pain perdu signature associé aux champignons de Paris et aux noisettes grillées du Piémont.

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.

Dans la continuité de ma démarche, la réflexion se porte tout naturellement sur la sélection de chaque ingrédient que je choisis chez les meilleurs producteurs et artisans, ceux de proximité en Ile-de-France ou partout en France. Ainsi, les œufs bio proviennent des P'tites Cocotte d'Edith dans l'Essonne, les tomates et les aubergines bio sont issues de l'agriculture urbaine, Cultivate au nord de Paris, les asperges de La Ferme Clarisse à Sigolsheim en Alsace, quant à l'huile de pistache bio elle provient de l'Huilerie Beaujolaise. Les petits pois eux proviennent de chez la Maison Nourrit Jules dans les Bouches du Rhône et les herbes aromatiques sont soit cultivées sur les toits de Paris par Wesh Grow, ou proviennent de la famille Chevet en Ile-de-France. De la même façon, je porte une attention toute particulière au choix des viandes et les volailles proviennent de Normandie, les poissons et coquillages sont issus de la pêche durable de Bretagne. Et pour accompagner votre repas, vous trouverez une sélection de vins guidée par mes rencontres et mes dégustations partout en France.

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

PARIS

## DÉJEUNER / LUNCH

### ENTRÉES / STARTERS

Ceviche de dorade aux petits pois, gingembre confit, fraises fraîches, coriandre Ceviche of sea bream with peas, candied ginger, fresh strawberries, coriander	15 €
Oeuf mollet, artichaut barigoule, légumes fondants Soft-boiled egg, artichoke-style barigoule, melting vegetables	14 €
Carpaccio de courgettes, éclats de noisettes grillées, parmesan, citron, herbes fraîches Courgette carpaccio, grilled hazelnut slivers, parmesan, lemon, fresh herbs	15 €
Tarte Tatin de tomates Tomatos Tarte Tatin	15 €
Salade Niçoise traditionnelle Traditional Niçoise salad	18 €

### PLATS / MAIN COURSES

Bavette de Boeuf Normande, échalotes rôties, ails confit Normandy beef flank steak, roasted shallots, garlic confit	26 €
Vitello Tonnato Vitello Tonnato	26 €
Suprême de volaille rôti, aubergines et tomates confites, olives Taggiasche, amandes grillées Roast chicken breast, eggplants and candied tomatos, Taggiasche olives, grilled almonds	26 €
Effeuillé de cabillaud sur une tomate ananas rôtie, tomates cerises confites, basilic frais Cod flakes on a roasted pineapple tomato, candied cherry tomatos, fresh basil	28 €
Chips de maïs au guacamole de petits pois, légumes croquants, salade de petit épeautre Corn chips with pea guacamole, crunchy vegetables, small spelt salad	24 €
Spaghetti à la tomate et aubergines confites Spaghetti with tomato and candied eggplants	22 €
Pain perdu au basilic, salade de tomates, espuma de chèvre frais Basil French toast, tomato salad, fresh goat's cheese espuma	26 €

### SALADES / SALAD

Salade Caesar au poulet Chicken Caesar salad	24 €
Salade Caesar aux crevettes Shrimp Caesar Salad	26 €
Salade Niçoise traditionnelle Traditional Niçoise salad	26 €

### SNACKING

Burger bœuf façon Pierre Hermé, chips maison Pierre Hermé style beef burger with home-made chips	25 €
---	------

Club Sandwich au poulet Chicken Club sandwich	25 €
Club Sandwich au saumon Salmon Club Sandwich	27 €
Croque-Monsieur Pierre Hermé Pierre Hermé Croque-Monsieur	26 €
Gaufre salée au basilic, burrata crémeuse, tomates cerises confites Basil waffle, creamy burrata cheese and candied cherry tomatos	22 €

### PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Club Sandwich au poulet Chicken Club sandwich	12 €
Steak de bœuf haché maison, frites Ground beef, homemade French fries	11 €
Spaghetti bolognaise de veau Spaghetti with veal bolognaise sauce	10 €

### GARNITURES AU CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

Frites maison Homemade French fries	6 €
Salade mesclun aux herbes fraîches Mesclun salad with fresh herbs	6 €
Poêlée de tomates cerises au vinaigre balsamique blanc Stir fry cherry tomatos with white balsamic vinegar	6 €
Chips de pomme de terre maison Homemade potato chips	6 €
Avocat nature Natural avocado	6 €

### DESSERTS

Pain perdu Pierre Hermé et fruits rouges de saison Pierre Hermé French toast with seasonal red fruit	14 €
Coupe glacée Ispahan ou Montebello ou Chloé Ispahan or Montebello or Chloé ice cream sundae	14 €

### MACARONS

CAFÉ & GOURMANDISES 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	9 €
THÉ & GOURMANDISES 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	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 Paris	
Signature - Association de saveurs A combination of flavours	3,30 €
Infiniment - Une saveur sublimée One star flavour	3,30 €

## PÂTISSERIES / PASTRIES

### SIGNATURES

Ispahan Rose, Framboises & Letchis Rose, Raspberries & Litchis	13 €
2000 Feuilles Praliné Noisette Hazelnut Praline	13 €
Plaisir Sucré Praliné Noisette, Chocolat au Lait Hazelnut Praline & Milk Chocolate	13 €

Tarte Infiniment Vanille Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar Vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar	13 €
Carrément Chocolat Chocolat Grand Cru Araguani, 72% de cacao Araguani Grand Cru chocolate, 72% cocoa	13 €

### CRÉATIONS ET SAISONS PIERRE HERMÉ PARIS / 11€ - 15€ PIERRE HERMÉ PARIS CREATIONS AND SEASONS

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.

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.

PIERRE HERMÉ

PARIS