

PIERRE HERMÉ

PARIS

BEAUPASSAGE

# DÉJEUNER

## ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| Asperges vertes et blanches tièdes à la pistache, œuf « parfait » et salade d'herbes fraîches à la vinaigrette de pistache d'Iran | 14 € |
| Ceviche de mullet noir, leche de tigre coco-coriandre, maïs et pousses de bambou  | 16 € |
| Salade d'artichauts, sucrine, fèves et pignons de cèdre grillés   | 12 € |
| Carpaccio de courgette, éclats de noisettes grillées, parmigiano Reggiano, citron et herbes fraîches                              | 12 € |

## PLATS

|   |      |
|---|------|
| Pain perdu salé laqué soja/miel à la graine de moutarde, pickles de légumes                 | 18 € |
| Paleron de bœuf, jus de viande aux épices Vadouvan, asperges crues et cuites                | 22 € |
| Volaille fermière, légumes de saison, jus de volaille                                       | 21 € |
| Poisson de saison, sauce vierge aux agrumes et herbes fraîches, petits pois et fèves au jus | 24 € |
| Burger de thon rouge, guacamole au wasabi, chips de pommes de terre maison                  | 23 € |
| Salade Caesar au poulet   | 20 € |
| Salade Caesar aux crevettes   | 21 € |
| Légumes de saison à la vapeur, bouillon d'herbes  | 16 € |
| Croque-monsieur au Comté et jambon de Paris   | 18 € |
| Club sandwich au poulet   | 19 € |
| Club sandwich au saumon   | 21 € |

## GARNITURES

|  |        |
|--|--------|
| Frites maison - Légumes de saison vapeur - Salade Mesclun<br>Chips de pommes de terre maison | 4,50 € |
|--|--------|

## SALADE DE FRUITS

|  |     |
|--|-----|
| Salade de fruits maison, sirop de menthe fraîche | 8 € |
|--|-----|

Prix 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.

# PÂTISSERIES

## SIGNATURES & CRÉATIONS

|   |      |
|---|------|
| <b>Ispahan</b><br><i>Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et letchis</i>  | 10 € |
| <b>2000 Feuilles®</b><br><i>Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette</i>  | 10 € |
| <b>Plaisir Sucré</b><br><i>Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait</i>                     | 10 € |
| <b>Carrément Chocolat</b><br><i>Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir</i>                         | 10 € |
| <b>Tarte Infiniment Vanille Gourmandise Raisonnée</b><br><i>Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar</i>                          | 12 € |
| <b>Tarte Infiniment Citron Gourmandise Raisonnée</b><br><i>Pâte sablée, crème au citron, confit de citron, nuage citron, zestes de citron confits</i>   | 12 € |
| <b>Chou Orphéo</b><br><i>Pâte à choux, croustillant aux éclats de cacao, mousse au chocolat noir Pure Origine Paineiras, crème onctueuse au praliné noisette, noisettes grillées</i>                    | 12 € |
| <b>Constellation</b><br><i>Biscuit à la cardamome, compote d'orange, mousse et crème onctueuse à la fraise, fraises fraîches, voile de fraise</i>   | 12 € |
| <b>Fraisier</b><br><i>Génoise aux amandes imbibée à la liqueur de framboise, crème mousseline à la pistache, fraises</i>  | 10 € |
| <b>Cheesecake Céleste</b><br><i>Pâte sablée, cheesecake moelleux au fruit de la Passion, compote de rhubarbe aux fraises et crème légère au cream cheese</i>  | 10 € |
| <b>Tarte Fraise &amp; Rhubarbe</b><br><i>Pâte brisée croustillante, clafoutis à l'amande, rhubarbe et fraises fraîches</i>  | 10 € |
| <b>Bayadère</b><br><i>Sablé breton, mousse au citron vert, biscuit au citron vert imbibé de purée de fruit de la Passion, compote de rhubarbe, compote de fraises</i>                                   | 10 € |
| <b>Opéra à ma Façon</b><br><i>Pâte feuilletée caramélisée, ganache au chocolat Pure Origine Bélize, biscuit Joconde, fines feuilles de chocolat noir, crème au beurre au café Iapar Rouge du Brésil</i> | 10 € |
| <b>Plaisir Gourmand</b><br><i>Pâte sablée, ganache au chocolat au lait, caramel moelleux, éclats de nougat de Montélimar et de cacahouètes grillées salées</i>  | 10 € |

## MACARONS

*Une fine enveloppe croustillante, une forme ronde, légèrement bombée,  
de belles couleurs chatoyantes et un cœur moelleux... seulement quelques grammes pour mettre nos sens en émoi.*

|  |        |  |        |
|--|--------|--|--------|
| <b>Café &amp; Gourmandises</b><br>2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs<br>de la Maison Pierre Hermé Paris | 7 €    | <b>Un macaron par Gourmandise</b><br>À choisir parmi les 18 saveurs<br>de la Maison Pierre Hermé Paris |        |
| <b>Thé &amp; Gourmandises</b><br>2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs<br>de la Maison Pierre Hermé Paris  | 9,50 € | <b>Signature</b>   | 2,90 € |
|  |        | <b>Infiniment</b>  | 2,50 € |

## POTS DE GLACES ET SORBETS

*Création unique et originale de la Maison Pierre Hermé Paris.*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Sorbet Ispahan</b><br><i>Rose, framboise, letchi</i>   | 9,50 € |
| <b>Infiniment Praliné Noisette</b><br><i>Noisettes caramélisées &amp; praliné noisette</i>                        | 9,50 € |
| <b>Montebello</b><br><i>Pistache &amp; fraise</i>   | 9,50 € |
| <b>Pêche Melba</b><br><i>Pêche, vanille &amp; groseille</i>   | 9,50 € |
| <b>Velouté Infiniment Yuzu</b><br><i>Glace au yaourt &amp; glace au yuzu</i>                                      | 9,50 € |
| <b>Sorbet Infiniment Fraise</b><br><i>Sorbet à la fraise gariguette</i>   | 9,50 € |
| <b>Jardin Japonais</b><br><i>Glace au citron, sorbet à la griotte et fève tonka, griottes légèrement confites</i> | 9,50 € |
| <b>Ultime</b><br><i>Chocolat, vanille &amp; éclats de chocolat</i>  | 9,50 € |
| <b>Jardin de l'Atlas</b><br><i>Citron, fleur d'oranger &amp; miel du maquis</i>                                   | 9,50 € |
| <b>Ouvre-toi</b><br><i>Glace Infiniment caramel &amp; nougatine au sésame noir</i>                                | 9,50 € |

## CAFÉS

Cafés de spécialité sélectionnés avec Hippolyte Courty, L'Arbre à Café :

### IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

Aromatique & Onctueux (arômes chocolatés, mentholés, légèrement poivrés)

### CAFÉ SIGNATURE

Puissant & Rond (arômes chocolatés, biscuités, légèrement épicés)

### CAFÉ INTENSE

Intense & Onctueux (arômes chocolatés et noisettes grillées)

### DÉCAFÉINÉ

Onctueux & Aromatique (arômes chocolatés et fruités)

### CAFÉS NOIRS

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Espresso, Ristretto ou Lungo | 3 € |
| Double Espresso              | 4 € |
| Café Américain               | 4 € |
| Café Froid                   | 5 € |

### CAFÉS AU LAIT

|   |        |
|---|--------|
| Café Noisette                             | 3,50 € |
| Café Crème façon Cappuccino               | 4,50 € |
| Café Flat White                           | 5 €    |
| Cappuccino Servi chaud ou glacé           | 4,50 € |
| Café Latte Macchiato Servi chaud ou glacé | 5,50 € |
| Café Viennois                             | 5,50 € |
| Mocha Pierre Hermé Paris                  | 6 €    |

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Café & Gourmandises | 7 €    |
| Thé & Gourmandises  | 9,50 € |

Supplément de 0,50 euro sur tous les cafés préparés avec le Iapar Rouge Pure Origine Brésil.

Les cafés à base de lait sont servis avec, au choix :

lait de vache entier, lait de soja, lait d'amande ou lait d'avoine.

## CHOCOLATS À BOIRE

Servi noir ou au lait

|   |        |
|---|--------|
| Chocolat Chaud ou Froid Infiniment Chocolat | 6,50 € |
| Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat | 6,50 € |

## LATTE

Servi chaud ou glacé

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Ispahan                               | 6 € |
| Lait, sirop de framboise et de litchi |     |
| Matcha Cappuccino                     | 6 € |
| Lait, thé Matcha du Japon             |     |
| Chai Latte                            | 6 € |
| Lait, épices et cannelle              |     |

## FRAPPÉS MACARON

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Frappé Macaron Ispahan             | 7 € |
| Frappé Macaron Infiniment Chocolat | 7 € |

## THÉS & INFUSIONS

Tous nos thés sont préparés avec une eau osmosée, parfaitement pure. Les feuilles sont infusées par nos baristas selon les règles de l'Art. Chaque variété de thé est suivie de l'indication de la température et du temps d'infusion nécessaires à sa préparation.

### THÉS D'ORIGINE

|  |        |
|--|--------|
| Thé vert Sencha Yamato, Japon                    | 6,50 € |
| Notes végétales, beurrées, fruitées              |        |
| 2 minutes/70°C                                   |        |
| Thé noir Darjeeling First Flush, Inde            | 6,50 € |
| Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille |        |
| 3 minutes/80°C                                   |        |

### THÉS NOIRS

|   |        |
|---|--------|
| Thé Ispahan   | 6,50 € |
| Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au litchi             |        |
| 4 minutes/90°C  |        |
| Thé Jardin de Pierre  | 6,50 € |
| Thé noir parfumé aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette |        |
| 4 minutes/90°C  |        |
| Thé Envie   | 6,50 € |
| Thé noir parfumé au cassis, à la vanille et à la violette           |        |
| 4 minutes/90°C  |        |
| Thé Satine  | 6,50 € |
| Thé noir parfumé au fruit de la passion et à l'orange               |        |
| 4 minutes/90°C  |        |
| Thé Earl Grey   | 6,50 € |
| Thé noir parfumé à la bergamote                                     |        |
| 4 minutes/90°C  |        |

### THÉS VERTS

|   |        |
|---|--------|
| Thé Infiniment Vanille  | 6,50 € |
| Thé vert Sencha parfumé aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar |        |
| 2 minutes/70°C  |        |
| Thé Cérémonie   | 6,50 € |
| Thé vert Sencha parfumé à l'amande, à la cardamome et au jasmin             |        |
| 2 minutes/70°C  |        |

### THÉS GLACÉS

|  |        |
|--|--------|
| Earl Grey  | 6,50 € |
| Thés noirs parfumés à la bergamote                         |        |
| Ispahan  | 6,50 € |
| Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi |        |

### INFUSIONS

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Thé Rooibos, Afrique du Sud | 6,50 € |
| 4 minutes/90°C              |        |
| Verveine & Citron           | 6,50 € |
| 4 minutes/90°C              |        |
| Camomille                   | 6,50 € |
| 4 minutes/90°C              |        |
| Menthe fraîche              | 6,50 € |
| 4 minutes/90°C              |        |
| Tilleul de Carpentras       | 6,50 € |
| 4 minutes/90°C              |        |

Prix 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.

## VINS ROUGES

|   |       |       |
|---|-------|-------|
|   | 14 cl | 75 cl |
| VDF Gaillac Cuvée Impeccable 2018,<br>Domaine Cinq Peyres (Syrah, Gamay, Merlot)<br><i>Notes fruitées, arômes de fruits rouges et de violette</i>               | 5 €   | 30 €  |
| Bourgueil 2018 Cuvée Nuit d'Ivresse,<br>Domaine Breton (Cabernet Franc)<br><i>Notes fruitées et gourmandes, arôme de fruits rouges et mûres</i>                 | 6 €   | 35 €  |
| Morgon 2017, Côte du Py, Jean Foillard (Gamay)<br>Charnu, tanins fins et élégants, notes de fruits rouges et de pivoines  | 8 €   | 48 €  |
| Jadis AOC Faugères Coteaux du Languedoc 2016,<br>Didier Barral (Carignan, Syrah, Grenache)<br><i>Arômes de fruits rouges et mûrs toastés</i>                    | 12 €  | 74 €  |
| Château Tronquoy-Lalande 2013, Saint-Estèphe,<br>Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)<br><i>Ample, boisé et gourmand, arômes de fruits noirs</i> |       | 86 €  |

## VINS BLANCS

|   |       |       |
|---|-------|-------|
|   | 14 cl | 75 cl |
| Viognier de Rosine IGP des Collines Rhodaniennes<br>Stéphane Ogier 2018 (Viognier)<br><i>Aromatique, arômes d'abricot</i> | 6 €   | 35 €  |
| VDF Corse Cuvée Grotte di Sole 2018,<br>Jean-Baptiste Arena (Vermentino)<br><i>Aromatique, notes de fleurs blanches</i>   | 9 €   | 52 €  |
| Pouilly-Fuissé, Tradition 2014,<br>Philippe Valette (Chardonnay)<br><i>Arômes d'amande, de framboise et de vanille</i>    | 13 €  | 86 €  |

## VINS ROSÉS

|  |        |       |
|--|--------|-------|
|  | 14 cl  | 75 cl |
| AOP Coteaux d'Aix-en-Provence,<br>Grand Vin Château La Coste 2018 (Grenache, Vermentino, Syrah)<br><i>Notes de fruits rouges et pivoine, fraîcheur, bouche ronde</i> | 6,50 € | 40 €  |
| AOP Figari Corse, Clos Canarelli rosé, 2017<br>(Scicarellu, Grenache, Nielluciu)<br><i>Notes de mandarine et de myrte, minéralité</i>                                |        | 58 €  |

## CHAMPAGNES

|  |       |       |
|--|-------|-------|
|  | 12 cl | 75 cl |
| Deutz Blanc de Blanc<br><i>Vanillé, beurré et toasté</i>   | 16 €  | 100 € |
| Billecart-Salmon Rosé<br><i>Fraîcheur et élégance, fruits rouges</i>                                   |       | 100 € |
| Duval Leroy Réserve Brut<br><i>Puissant et subtil, notes de chocolat noir, cannelle et figue rôtie</i> |       | 75 €  |

## BIÈRES

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Bière Brune Leffe (33 cl)      | 7 € |
| Bière Blonde Carlsberg (33 cl) | 7 € |
| Bière IPA Pietra (33 cl)       | 7 € |

## COCKTAILS

|   |      |
|---|------|
| Ispahan<br><i>Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose</i>        | 16 € |
| Mojito<br><i>Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade</i> | 13 € |
| Spritz<br><i>Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange</i>                           | 13 € |
| Gin Tonic<br><i>Gin, Tonic, citron</i>  | 13 € |
| Espresso Martini<br><i>Vodka, Liqueur de Café, Espresso Iapar Rouge du Brésil</i>   | 13 € |
| Kir Royal<br><i>Champagne (12cl), Liqueur de Cassis</i>                             | 14 € |
| Kir<br><i>Vin Blanc (14cl), Liqueur de Cassis</i>                                   | 7 €  |

## COCKTAILS SANS ALCOOL

|  |      |
|--|------|
| Virgin Ispahan<br><i>Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade</i> | 10 € |
| Virgin Mojito<br><i>Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade</i>     | 10 € |

## SODAS

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Coca, Coca Zéro (33 cl)  | 5,50 € |
| Tonic Fever Tree (20 cl) | 5,50 € |
| Limonade Lorina (33 cl)  | 5,50 € |

## EAUX

|   |        |
|---|--------|
| Eau fraîche filtrée plate ou pétillante (75 cl) | 3 €    |
| Evian, Badoit (75 cl)                           | 5,80 € |
| Evian, Badoit Rouge (33 cl)                     | 4,50 € |