

PIERRE HERMÉ

PARIS

DÉJEUNER

ENTRÉES

Salade de Tomates de variétés anciennes, Basilic, Olives noires Taggiasche	10 €
Oeuf mollet, Légumes croquants, Vinaigrette d'herbes fraîches	12 €
Ceviché de Dorade Royale, Léché de tigre à la Coriandre, Framboises, Zestes de citron confit (demi-portion)	13 €

PLATS

Plat de la Semaine	20 €
Pain perdu au Basilic, Salade de Tomates, Espuma de Chèvre frais	18 €
Ceviché de Dorade Royale, Léché de tigre à la Coriandre, Framboises, Zestes de citron confit	22 €
Gaspacho de Tomates, Eau de Tomate glacée, Légumes croquants	16 €
Effeillé de Cabillaud, Aubergine Miso	22 €
Bavette d'Aloyau Angus poêlée, Echalotes rôties <small>Origine Irlande - Environ 180g</small>	24 €
Volaille fermière, Légumes de saison, Jus de volaille	21 €
Légumes de saison à la vapeur, Eau de Tomate	16 €
Croque-monsieur au Jambon de Paris et au Comté	16 €
Club sandwich au poulet	19 €
Club sandwich au saumon	21 €

GARNITURES

Frites maison - Légumes de saison vapeur - Avocat nature Coeurs de Sucrine aux herbes fraîches	6,50€
---	-------

SALADE DE FRUITS

Salade de fruits frais de saison à la Vanille, Zestes d'agrumes et Menthe fraîche	8€
---	----

PÂTISSERIES / GOÛTER

SIGNATURES & CRÉATIONS

Ispahan <i>Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et letchis</i>	10 €
2000 Feuilles® <i>Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette</i>	10 €
Plaisir Sucré <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 €
Tarte Infiniment Vanille <i>Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar</i>	11 €
Carrément Chocolat <i>Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir</i>	10 €
Tarte Infiniment Praliné Noisette <i>Pâte sablée, biscuit aux noisettes, praliné noisette fondant et croustillant, crème onctueuse et crème Chantilly aux noisettes, éclats de noisettes du Piémont torréfiées</i>	10 €
Hélène <i>Sablé à la pistache, biscuit moelleux, crème à la ricotta aux fruits moelleux et confits, crème de mascarpone à la pistache, rochers croustillants aux pistaches caramélisées</i>	10 €
Tarte Infiniment Pignon de Cèdre <i>Pâte sablée, praliné au pignon de Cèdre, biscuit imbibé au pignon de Cèdre, crème onctueuse et crème Chantilly au pignon de Cèdre, nougatine aux pignons de Cèdre</i>	10 €
Jardin de l'Atlas <i>Sablé Infiniment Citron, crème de mascarpone à la fleur d'oranger, biscuit au citron, miel onctueux, marmelade d'orange à la fleur d'oranger, crème au citron</i>	10 €
Tarte aux Pommes au Lait d'Amande <i>Pâte sablée croustillante, pâte d'amande, pommes et fruits secs parfumés au lait d'amande, zestes d'oranges, nougatine croustillante aux amandes</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.

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

Prices net of tax, service included.

If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request.

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 <i>Servi chaud ou glacé</i>	4,50 €
Café Latte Macchiato <i>Servi chaud ou glacé</i>	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 €
<i>Lait, sirop de framboise et de letchi</i>	
Matcha Cappuccino	6 €
<i>Lait, thé Matcha du Japon</i>	
Chai Latte	6 €
<i>Lait, épices et cannelle</i>	

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 €
<i>Notes végétales, beurrées, fruitées</i>	
<i>2 minutes / 70°C</i>	
Thé noir Darjeeling First Flush, Inde	6,50 €
<i>Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille</i>	
<i>3 minutes / 80°C</i>	
Thé Rooibos, Afrique du Sud	6,50 €
<i>Notes de miel, fruits compotés et boisés</i>	
<i>4 minutes / 90°C</i>	

THÉS NOIRS

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

THÉS VERTS

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

THÉS GLACÉS

Earl Grey	6,50 €
<i>Thés noirs parfumés à la bergamote</i>	
Ispahan	6,50 €
<i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au letchi</i>	

INFUSIONS

Verveine & Citron	6,50 €
<i>4 minutes / 90°C</i>	
Camomille	6,50 €
<i>4 minutes / 90°C</i>	
Menthe fraîche	6,50 €
<i>4 minutes / 90°C</i>	
Tilleul de Carpentras	6,50 €
<i>4 minutes / 90°C</i>	

Prices net of tax, service included.

If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request.

VINS ROUGES

	14 cl	75 cl
VDF Gaillac Cuvée Impeccable 2018, Domaine Cinq Peyres (Syrah, Gamay, Merlot) <i>Notes fruitées, arômes de fruits rouges et de violette</i>	5 €	30 €

Bourgueil 2018 Cuvée Nuit d'Ivresse, Domaine Breton (Cabernet Franc) <i>Notes fruitées et gourmandes, arôme de fruits rouges et mûrs</i>	6 €	35 €
--	-----	------

Morgon 2017, Côte du Py Jean Foillard (Gamay) <i>Charmu, tanins fins et élégants, notes de fruits rouges et de pivoines</i>	8 €	48 €
---	-----	------

Jadis AOC Faugères Languedoc 2016, Didier Barral (Carignan, Syrah, Grenache) <i>Arômes de fruits rouges et mûrs toasté</i>	12 €	74 €
--	------	------

Château Tronquoy-Lalande 2013, Saint-Estèphe, Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon) <i>Ample, boisé et gourmand, arômes de fruits noirs</i>	86 €	
---	------	--

VINS BLANCS

	14 cl	75 cl
Viognier de Rosine IGP des Collines Rhodaniennes Stéphane Ogier 2018 (Viognier) <i>Aromatique, arômes d'abricot</i>	6 €	35 €

VDF Corse Cuvée Grotte di Sole 2018, Jean-Baptiste Arena (Vermentino) <i>Aromatique, notes de fleurs blanches</i>	9 €	52 €
---	-----	------

Pouilly-Fuissé, Tradition 2014, Philippe Valette (Chardonnay) <i>Arômes d'amande, de frangipane et de vanille</i>	13 €	86 €
---	------	------

VINS ROSÉS

	14 cl	75 cl
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Grand Vin Château La Coste 2018 (Grenache, Vermentino, Syrah) <i>Notes de fruits rouges et pivoine, fraîcheur, bouche ronde</i>	6,50 €	40 €

AOP Figari Corse, Clos Canarelli rosé, 2017 (Scicarellu, Grenache, Nielluciu) <i>Notes de mandarine et de myrte, minéralité</i>	58 €	
---	------	--

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Deutz Blanc de Blanc <i>Vanillé, beurré et toasté</i>	16 €	100 €

Billecart-Salmon Rosé <i>Fraîcheur et élégance, fruits rouges</i>	100 €	
--	-------	--

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Ispahan <i>Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade</i>	10 €
Virgin Mojito <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 €