



PIERRE HERMÉ

PARIS

BEAUPASSAGE

DÉJEUNER / LUNCH

ENTRÉES / STARTERS

Tarte tatin de tomates <i>Tomato tarte tatin</i>	14 €
Gravelax de lieu jaune, chair de melon, livèche et vinaigre de riz <i>Salt crust pollack, cantaloupe, lovage and rice vinegar</i>	18 €
Cœuf mollet, légumes croquants, vinaigrette d'herbes fraîches <i>Soft-boiled egg, crunchy vegetable salad, fresh herbs dressing</i>	13 €
Tataki de bœuf Normand, pickles de myrtilles, menthe fraîche, éclats de noisettes grillées du Piémont <i>Norman beef tataki, blueberry pickles, fresh mint, roasted Piedmont hazelnut slivers</i>	19 €

PLATS / MAIN COURSES

Filet de bœuf Normand poêlé, effeuillé de pomme de terre, légumes de saison, jus de bœuf <i>Pan-fried Norman beef tenderloin, thin potato slices, seasonal vegetables, beef juice</i>	32 €
Effeuillé de cabillaud, aubergine au Miso <i>Flaked cod fillet, miso eggplant</i>	28 €
Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i>	26 €
Suprême de volaille rôti, aubergines et tomates confites, olives Taggiasche, amandes grillées <i>Grilled poultry supreme, roasted eggplant, candied tomatoes, Taggiasche black olives, toasted almonds</i>	24 €
Pain perdu au basilic, salade de tomates, espuma de chèvre frais <i>Basil French toast, tomato salad, fresh goat cheese espuma</i>	22 €
Spaghetti à la Bolognaise de veau <i>Spaghetti with veal bolognaise sauce</i>	19 €

SALADES / SALAD

Salade Caesar poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	24 €
Salade Caesar aux crevettes <i>Shrimp Caesar Salad</i>	26 €
Salade Niçoise traditionnelle <i>Traditional Niçoise salad</i>	24 €

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.

SANDWICHS CUISINÉS / SNACKING

Burger de bœuf (180 gr) <i>Beef burger</i>	24 €
Club Sandwich au poulet <i>Chicken Club sandwich</i>	25 €
Club Sandwich au saumon fumé <i>Smoked salmon Club sandwich</i>	26 €
Club Sandwich végétarien <i>Vegetarian club sandwich</i>	19 €
Sandwich tiède façon Salmon Roll's <i>Salmon Roll style warm sandwich</i>	24 €
Croque-Monsieur Pierre Hermé <i>Pierre Hermé Croque-Monsieur</i>	24 €
Toast d'avocat, chair de tourteau, framboises fraîches <i>Avocado toast, edible crab, fresh raspberries</i>	25 €

MENU ENFANT / KID'S MENU

Spaghetti Bolognaise de veau (demie portion) <i>Spaghetti with veal bolognaise sauce (half portion)</i>	10 €
Club Sandwich au poulet (demie portion) <i>Chicken Club sandwich (half portion)</i>	12 €
Steack haché, frites <i>Hamburger steak, homemade French fries</i>	11 €

GARNITURE AUX CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

Frites maison <i>Home-made french Fries</i>	6 €
Salade mesclun <i>Mesclun Salad</i>	6 €
Légumes Vapeurs <i>Steamed vegetables</i>	6 €
Chips de pomme de terre maison <i>Home-made potato chips</i>	6 €

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

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

Ispahan 11 €
Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis
Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis

2000 Feuilles 11 €
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette
Flaky caramelized puff pastry crust, crispy praline with Piedmont hazelnuts, praline mousseline cream

Plaisir Sucré 11 €
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait
Dacquoise biscuit with crunchy hazelnuts, hazelnut crisp, thin wafers of milk chocolate, milk chocolate ganache and milk chocolate chantilly

Carrément Chocolat 11 €
Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir
A layer of tender chocolate cake, rich chocolate cream, chocolate mousse and chocolate crisp, thin wafers of dark chocolate

Tarte Infiniment Vanille 11 €
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Shortbread pastry, imbibed vanilla biscuit, Tahitian, Mexican, and Madagascan vanilla ganache and cream

PÂTISSERIES DE SAISON / SEASONAL PASTRIES

Paris-Brest 11 €
Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, crème mousseline au praliné, éclats de noisettes caramélisées et morceaux de praliné feuilleté noisette
Choux pastry, hazelnut praline, bits of caramelised almonds

Talisman 11 €
Biscuit moelleux aux amandes et à la vanille, crème au riz au lait et à la vanille, mousse au caramel, riz soufflé caramélisé
Soft almond and vanilla cake, vanilla rice pudding cream, caramel mousse, caramelised puffed rice

Bourdaloue 11 €
Pâte sucrée et crème d'amande, praliné amande, compotée de poires, crème au turrón et à l'amande
Sweet pastry with almond cream, almond praline, pear compote, nougat and almond cream

Tarte Infiniment Praliné Noisette 11 €
Pâte sablée, biscuit noisettes, praliné noisette fondant et croustillant, crème onctueuse et crème Chantilly aux noisettes, éclats de noisettes du Piémont torréfiées
Shortbread pastry, Piedmont hazelnut cream, crunchy hazelnut praline

Satine 11 €
Pâte sablée, biscuit imbibé au jus de fruit de la Passion, cheesecake moelleux, marmelade d'orange et crème légère au cream cheese
Shortbread pastry, cake imbibed in passion fruit juice, fluffy cheesecake, orange marmalade and light cream cheese

CRÉATIONS

Moka Infiniment Café 13 €
Génoise imbibée au café, crème pâtissière allégée au café, Chantilly au café Iapar Rouge du Brésil, sablés au café
Genoise cake soaked in coffee, lightened pastry cream with coffee, Iapar Rouge du Brésil coffee Chantilly cream, coffee shortbread pieces

Tarte Saint-Honoré 13 €
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème onctueuse au caramel, crème légère à la vanille, crème Chantilly, caramel
Puff pastry, choux pastry, smooth caramel cream, light vanilla cream, Chantilly cream, caramel

Carré Blanc 13 €
Biscuit moelleux aux éclats d'amandes, marmelade de poires et d'aireselles, crème de mascarpone au sirop d'érable
Soft cake with almond slivers, pear and cranberry marmalade, maple syrup mascarpone cream

MACARONS / 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.
A thin, crispy envelope, a round, slightly domed shape, beautiful shimmering colours and a soft heart... a few grams suffice to excite our senses.

Café & Gourmandises 7 €
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

Thé & Gourmandises 9,50 €
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

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 2,90 €
Association de saveurs / A combination of flavours

Infiniment 2,90 €
Une saveur sublimée / One star flavour

PIERRE HERMÉ

PARIS

GLACES & SORBETS (EN POTS) ICE CREAMS & SORBETS

Création unique et originale de la Maison Pierre Hermé Paris
Unique and original creation by Pierre Hermé Paris

Sorbet Ispahan® 9,50 €

Sorbet au litchi et à la rose & sorbet à la framboise
Litchi and rose sorbet & raspberry sorbet

Glace Infiniment Praliné Noisette 9,50 €

Glace au praliné noisette, éclats de noisettes caramélisées, praliné noisette fondant et croustillant
Hazelnut praline ice cream, caramelised hazelnut slivers, crunchy and melt-in-your-mouth hazelnut praline

Glace Montebello 9,50 €

Glace à la pistache, sorbet à la fraise
Pistachio ice cream, strawberry sorbet

Glace Pêche Melba 9,50 €

Glace Infiniment Vanille, sorbet à la pêche jaune, compote de groseille
Infiniment Vanille ice cream, yellow peach sorbet, redcurrant compote

Glace au Macaron Infiniment Yuzu 9,50 €

Glace au yuzu, pâte d'amande au yuzu, biscuits macaron
Yuzu ice cream, yuzu almond paste, macaron biscuits

Glace Ultime 9,50 €

Glace à la vanille de Madagascar, glace au chocolat
Pure Origine Bélize, éclats de chocolat noir à la fleur de sel
Madagascan vanilla ice cream, pure origin Belizean dark chocolate ice cream, dark chocolate chips with fleur de sel

Glace au Macaron Infiniment Vanille 9,50 €

Glace Infiniment Vanille, pâte d'amande à la vanille, biscuits macarons vanille
Vanilla ice cream, vanilla almond paste, vanilla macaron biscuits

Glace au Macaron Infiniment Caramel 9,50 €

Glace Infiniment Caramel, biscuits macarons, caramel fondant
Infiniment Caramel ice cream, macaron biscuits, smooth caramel

Glace Velouté Infiniment Fruits Rouges 9,50 €

Glace au yaourt, sorbet aux fruits rouges
Yoghurt ice cream, red berries sorbet

Glace Chado 9,50 €

Glace au thé vert Matcha, glace au yuzu
Matcha green tea ice cream, yuzu ice cream

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

BOISSONS / BEVERAGES

COCKTAILS SANS ALCOOLS / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Ispahan	10 €
Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade <i>Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup, lemonade</i>	
Virgin Mojito	10 €
Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>Sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	

COCKTAILS

Ispahan	16 €
Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose <i>Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup</i>	
Mojito	13 €
Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	
Spritz	13 €
Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange <i>Prosecco, Aperol, sparkling water, orange</i>	
Gin Tonic	13 €
Gin, Tonic, citron <i>Gin, Tonic, Lemon</i>	
Espresso Martini	13 €
Vodka, Liqueur de café, Espresso Iapar Rouge du Brésil <i>Vodka, Coffee liqueur, Espresso Iapar Red from Brazil</i>	
Kir Royal	14 €
Champagne, liqueur de cassis <i>Champagne, blackcurrant liqueur</i>	
Kir	7 €
Vin blanc, liqueur de cassis <i>White wine, blackcurrant liqueur</i>	

CHAMPAGNES	15 cl	75 cl
Deutz Blanc de Blanc	13 €	100 €
Vanillé, beurré et toasté <i>Vanilla, buttery and toasted</i>		
Duval Leroy Réserve Brut	75 €	
Puissant et subtil, notes de chocolat noir, cannelle et figue rôtie <i>Powerful and subtle, notes of dark chocolate, cinnamon and roasted fig</i>		
Billecart-Salmon Rosé	15 €	100 €
Fraîcheur et élégance, fruits rouges <i>Freshness and elegance, red fruits</i>		

BIÈRES / BEERS

Bière Brune Leffe (33 cl)	7 €
<i>Leffe Brown Ale</i>	
Bière Blonde Carlsberg (33 cl)	7 €
<i>Carlsberg Lager</i>	
Bière Blonde Pietra IPA (33 cl)	7 €
<i>Pietra IPA Lager</i>	

EAUX / WATERS

Eau fraîche filtrée plate ou pétillante (75 cl)	3 €
<i>Freshly filtered still or sparkling water</i>	
Evian, Badoit (75 cl)	6,50 €
Evian, Badoit Rouge (33 cl)	5 €
<i>Evian, Badoit Red</i>	

SODAS / SOFT DRINKS

Coca, Coca Zéro (33 cl)	6 €
Tonic Fever Tree (20 cl)	6 €
Limonade Lorina (33 cl)	6 €
<i>Lorina lemonade</i>	
Limonade Lorina Citron (33 cl)	6 €
<i>Lorina lemon lemonade</i>	

JUS DE FRUITS BIOLOGIQUES / ORGANIC FRUIT JUICES

Jus de fruits Pressoirs de France 100% pressés <i>Pressoir de France 100% squeezed fruit juices</i>	
Pur jus de pomme (24 cl)	8 €
<i>Apple juice</i>	
Jus de tomate (24 cl)	8 €
<i>Tomato juice</i>	
Nectar d'abricot (24 cl)	8 €
<i>Apricot juice</i>	
Pur jus d'ananas (24 cl)	8 €
<i>Pineapple juice</i>	

VINS ROUGES / RED WINES

	15 cl	75 cl
Bourgueil 2020 Cuvée Nuit d'Ivresse, Domaine Breton (Cabernet Franc)	7,50 €	35 €
Notes fruitées et gourmandes, arôme de fruits rouges et mûrs <i>Fruity, gourmand notes, ripe red-fruited aroma</i>		
Morgon 2020, Côte du Py, Jean Foillard (Gamay)	10 €	48 €
Charnu, tanins fins et élégants, notes de fruits rouges et de pivoines <i>Fleshy, fine and elegant tannins, notes of red fruits and peonies</i>		
Jadis AOC Faugères Coteaux du Languedoc 2016, Didier Barral (Carignan, Syrah, Grenache)	14 €	74 €
Arômes de fruits rouges et mûrs toastés <i>Aromas of toasted ripe red fruits</i>		
Château Tronquoy-Lalande 2013, Saint-Estèphe, Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)	86 €	
Ample, boisé et gourmand, arômes de fruits noirs <i>Almond, frangipani and vanilla aromas</i>		

VINS BLANCS / WHITE WINES

Viognier de Rosine IGP des Collines Rhodaniennes	7,50 €	35 €
Stéphane Ogier 2020 (Viognier)		
Aromatique, arômes d'abricot <i>Aromatic, apricot note</i>		
VDF Corse Cuvée Grotte di Sole 2017 Jean-Baptiste Arena (Vermentino)	11 €	52 €
Aromatique, notes de fleurs blanches <i>Aromatic, white flower notes</i>		
Pouilly-Fuissé, Tradition 2016, Philippe Valette (Chardonnay)	15 €	86 €
Arômes d'amande, de frangipane et de vanille <i>Almond, frangipani and vanilla aromas</i>		

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Grand Vin Château La Coste 2021 (Grenache, Vermentino, Syrah)	8 €	38 €
Notes de fruits rouges et pivoine, fraîcheur, bouche ronde <i>Notes of red fruits and peony, freshness, rounded</i>		
AOC Figari Corse, Clos Canarelli Rosé, 2018 (Sciaccarellu, Grenache, Niellucciu)	58 €	
Notes de mandarine et de myrte, minéralité <i>Notes of mandarin and myrtle, minerality</i>		

PIERRE HERMÉ

PARIS

BOISSONS / BEVERAGES

CAFÉS / COFFEES

Cafés d'exception sélectionnés avec Hippolyte Courty, L'Arbre à Café.
Exceptional coffees selected with Hippolyte Courty, L'Arbre à Café:

IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

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

Aromatic & Creamy (chocolatey, mentholated and slightly peppery aromas)

CAFÉ SIGNATURE

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

Strong & Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)

CAFÉ INTENSE

Intense & Onctueux (arômes chocolatés et noisettes grillées)

Intense & Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)

DÉCAFÉINÉ

Onctueux & Aromatique (arômes chocolatés et fruités)

Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)

CAFÉS NOIRS / BLACK COFFEES

Espresso, Ristretto ou/ou Lungo	4 €
Double Espresso	6 €
Café Américain/American Coffee	6 €
Café Froid/Cold Coffee	6 €

CAFÉS AU LAIT / MILKY COFFEES

Café Noisette/Macchiato	4,50 €
Café Crème façon Cappuccino /-style	5 €
Café Flat White/Flat White	5 €
Cappuccino	5 €
Servi chaud ou glacé/Served hot or iced	
Café Latte Macchiato	5,50 €
Servi chaud ou glacé/Served hot or iced	
Café Viennois/Vienna Coffee	5,50 €
Mocha Pierre Hermé Paris	6 €
Café & Gourmandises/Coffee & Gourmandises	9 €

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.
Extra charge of 0.50 euro on all coffees made with Iapar Red Pure Origin Brazil. The milk-based coffees are served with a choice of whole cow's milk, soy milk, almond milk or oat milk.

CHOCOLATS À BOIRE / DRINKING CHOCOLATE

Servi noir ou au lait/ Served plain or with milk

Chocolat Chaud ou Froid Infiniment Chocolat 6,50 €
Hot or Cold Chocolate Infiniment Chocolat

Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat 6,50 €
Hot Vienna Chocolate Infiniment Chocolat

LATTE

Ispahan 6 €
Lait, sirop de framboise et de litchi/Milk, raspberry and litchi syrup

Matcha Cappuccino 6 €
Lait, thé Matcha du Japon/Milk, Matcha tea from Japan

Chai Latte 6 €
Lait, épices et cannelle / Milk, spices and cinnamon

FRAPPÉS MACARON / FRAPPÉS MACAROON

Frappé Macaron Ispahan 7 €
Frappé Macaron Infiniment Chocolat 7 €

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

BOISSONS / BEVERAGES

THÉS & INFUSIONS / TEAS & HERBAL TEAS

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.

All our teas are prepared with perfectly pure osmosed water. The leaves are infused to professional standards by our baristas. Each variety of tea is accompanied by an indication of the temperature and infusion time required for its preparation.

THÉS D'ORIGINE / ORIGINAL TEAS

Thé vert Sencha Yamato, Japon 7 €
Notes végétales, beurrées, fruitées
Vegetal, buttery, fruity notes
2 minutes/70°C

Thé noir Darjeeling First Flush, Inde 7 €
Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille
Floral, honey, almond and vanilla notes
3 minutes/80°C

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

Thé Ispahan 7 €
Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au litchi
Black tea scented with rose, raspberry and litchi
4 minutes/90°C

Thé Jardin de Pierre 7 €
Thé noir parfumé aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette
Black tea scented with citrus fruits, jasmine, rose and violet
4 minutes/90°C

Thé Envie 7 €
Thé noir parfumé au cassis, à la vanille et à la violette
Black tea scented with blackcurrant, vanilla and violet
4 minutes/90°C

Thé Satine 7 €
Thé noir parfumé au fruit de la passion et à l'orange
Black tea scented with passion fruit and orange
4 minutes/90°C

Thé Earl Grey 7 €
Thé noir parfumé à la bergamote
Black tea with a bergamot aroma
4 minutes/90°C

THÉS VERTS / GREEN TEAS

Thé Infiniment Vanille 7 €
Thé vert Sencha parfumé aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Sencha Green tea scented with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar
2 minutes/70°C

Thé Cérémonie 7 €
Thé vert Sencha parfumé à l'amande, à la cardamome et au jasmin
Sencha Green tea scented with almond, cardamom and jasmine
2 minutes/70°C

THÉS GLACÉS / ICED TEAS

Earl Grey 7 €
Thés noirs parfumés à la bergamote
Black tea with a bergamot aroma

Ispahan 7 €
Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi
Black tea scented with rose, raspberry and litchi

INFUSIONS / HERBAL TEAS

Thé/Tea Rooibos, Afrique du Sud/South Africa 7 €
4 minutes/90°C

Verveine & Citron/Verbena & Lemon 7 €
4 minutes/90°C

Camomille/Camomile 7 €
4 minutes/90°C

Menthe fraîche/Fresh Mint 7 €
4 minutes/90°C

Tilleul de Carpentras/Lime tea from Carpentras 7 €
4 minutes/90°C

THÉ & GOURMANDISES / TEA & GOURMANDISES

11 €

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