

PIERRE HERMÉ

PARIS

PIERRE HERMÉ

PARIS

OFFRE SALÉE & SUCRÉE  
SAVOURY & SWEET OFFER

# DÉJEUNER / LUNCH

## ENTRÉES / STARTERS

Oeuf mollet, salade de légumes croquants,  
vinaigrette d'herbes fraîches  
*Soft-boiled egg, crisp vegetable salad, fresh herb vinaigrette*

11 €

Ceviche de dorade, léché de tigre à la coriandre,  
framboises fraîches, citron confit, piment rouge  
*Sea bream ceviche, tiger lick with coriander, fresh raspberries, preserved lemon, red chilli pepper*

15 €

Gaspacho de tomates  
*Tomato gazpacho*

16 €

## SALADES / SALAD

Salade Caesar au poulet  
*Chicken Caesar salad*

24 €

Salade Caesar aux crevettes  
*Shrimp Caesar Salad*

26 €

Salade de tomates de variétés anciennes, basilic,  
olives noires Taggiasche  
*Heirloom tomato salad with basil and black Taggiasche olives*

17 €

## PLATS / MAIN COURSES

Suprême de volaille rôti, aubergines et tomates confites,  
olives Taggiasche, amandes grillées  
*Roast chicken breast, aubergine and tomato confit, Taggiasche olives, grilled almonds*

24 €

Bavette de Bœuf Normand, échalotes rôties, ails confits  
*Pan-fried flank steak, roasted shallots, candied garlic*

25 €

Effeillé de cabillaud, légumes de saison croquants, aioli  
*Cod flakes, crunchy seasonal vegetables, aioli*

25 €

## GARNITURES AU CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

Frites maison  
*Home-made french Fries*

6 €

Salade mesclun  
*Mesclun Salad*

6 €

Légumes vapeur  
*Steamed vegetables*

6 €

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.*

## SNACKING

Servis avec Salade aux Herbes fraîches  
*Pierre Hermé Croque-Monsieur*

26 €

Croque-Monsieur Volaille  
*Poultry Croque-Monsieur*

26 €

Club Sandwich Volaille  
*Chicken Club sandwich*

25 €

Club Sandwich Saumon fumé  
*Salmon Club Sandwich*

27 €

Club Sandwich Végétarien  
*Vegetarian Sandwich Club*

19 €

Pain perdu salé Basilic, espuma de Chèvre,  
salade de tomate  
*French toast with basil, goat's cheese espuma and tomato salad*

23 €

## PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Club Sandwich au poulet (demie portion)  
*Chicken Club Sandwich (half portion)*

12 €

Steak haché, frites  
*Hamburger steak, homemade French fries*

11 €

## DESSERTS

### MACARONS

CAFÉ & GOURMANDISES  
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs  
de la Maison Pierre Hermé  
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé

9 €

THÉ & GOURMANDISES  
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs  
de la Maison Pierre Hermé  
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé

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

Signature - Association de saveurs  
*A combination of flavours*

3,20 €

Infiniment - Une saveur sublimée  
*One star flavour*

3,20 €

# PÂTISSERIES / PASTRIES

## SIGNATURES

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

13 €

2000 Feuilles  
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes,  
crème mousseline au praliné noisette  
*Caramelised puff pastry, flaky hazelnut praline, hazelnut praline mousseline cream*

13 €


Plaisir Sucré  
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes,  
fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly  
au chocolat au lait  
*Hazelnut dacquoise cake, flaky hazelnut praline, thin layers of milk chocolate, milk chocolate ganache and Chantilly cream*

13 €

Tarte Infiniment Vanille  
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone  
à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar  
*Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and mascarpone cream with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar*

13 €

## CRÉATIONS

Tarte Jardin Enchanté - Pâtisserie Végétale  13 €  
Pâte sucrée végétale, crème d'Amande au citron vert  
et au piment d'Espelette, framboises fraîches, gelée  
et zestes de citron vert  
*Vegetable sweet pastry, almond cream with lime and Espelette chilli fresh raspberries, jelly and lime zest*

Jardin Japonais 15 €  
Sablé Infiniment Citron, biscuit au citron, compote  
de griottes à la fève tonka et au citron, crème Chantilly  
Infiniment Citron  
*Infiniment Citron shortbread pastry, lemon biscuit, morello cherry with tonka bean and lemon compote, Infiniment Citron Chantilly cream*

Cheesecake Céleste 11 €  
Pâte sablée, cheesecake moelleux au fruit de la Passion,  
biscuit imbibé au jus de fruit de la Passion,  
compote de rhubarbe aux fraises et crème légère  
au cream cheese  
*Shortbread pastry, soft passion fruit cheesecake, cake imbibed in passion fruit juice, strawberry and rhubarb compote and light cream cheese cream*

Envie 13 €  
Biscuit moelleux aux amandes, compote de cassis,  
crème de mascarpone à la vanille et à la violette  
*Tender cake with almonds, blackcurrant compote, vanilla mascarpone cream with violet*

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

PIERRE HERMÉ

PARIS

# BOISSONS / BEVERAGES

Toutes les boissons peuvent être servies chaudes ou glacées. / All drinks can be served hot or iced.

## CAFÉS

Cafés d'exception sélectionnés  
avec Hippolyte Courty, l'Arbre à Café  
*Exceptional coffees selected with Hippolyte Courty,  
l'Arbre à Café*

### IAPAR

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 Lungo 5 €  
Double Espresso 7 €  
Café Américain / American Coffee 7 €

## CAFÉS AU LAIT / MILKY COFFEES\*

Café Noisette 5 €  
Café Crème 7 €  
Flat White 7 €  
Cappuccino 7 €  
Café Latte 7 €  
Café Viennois / Vienna Coffee 8 €  
Mocha 8 €  
Café & Gourmandises 9 €

## CHOCOLATS À BOIRE / DRINKING CHOCOLATE

Chocolat infiniment Chocolat / *Chocolate Infiniment Chocolat* 8 €  
Chocolat Viennois infiniment Chocolat / *Vienna Chocolate Infiniment Chocolat* 9 €

\*Nos boissons au lait sont servies avec, au choix : lait de vache entier, lait d'avoine ou lait d'amande.

\*Our milk-based drinks are served with a choice of whole cow's milk, oat milk or almond milk.

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.*

## 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 nécessaire à sa préparation.  
*All our teas are prepared with perfectly pure osmosed water. The leaves are infused by our baristas according to the rules of the art. Each variety of tea is followed by an indication of the temperature and infusion time required to prepare it.*

### THÉS D'ORIGINE / ORIGINAL TEAS

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

Thé noir Darjeeling First Flush, Inde 8 €  
Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille  
3 minutes/80°C  
*Floral, honey, almond and vanilla notes*

### THÉS NOIRS / BLACK TEAS

4minutes/90°C  
Ispahan 8 €  
Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au litchi  
*Black tea scented with a rose, raspberry and litchi*

Thé Jardin de Pierre 8 €  
Thé noir parfumé aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette  
*Black tea scented with citrus fruits, jasmine, rose and violet*

Thé Satine 8 €  
Thé noir parfumé au fruit de la passion et à l'orange  
*Black tea scented with passion fruit and orange*

Earl Grey 8 €  
Thé noir parfumé à la bergamote  
*Black tea with a bergamot aroma*

### THÉS VERTS / GREEN TEAS

2minutes/70°C  
Cérémonie 8 €  
Thé vert Sencha parfumé à l'amande, à la cardamome et au jasmin  
*Sencha and jasmine green teas flavoured with orange blossom and citrus fruits perfumes*

### INFUSIONS / HERBAL TEAS

4minutes/90°C  
Thé Rooibos, Afrique du Sud / *Rooibos Tea, South Africa* 8 €  
Verveine & Citron / *Verbena & Lemon* 7 €  
Camomille / *Camomile* 7 €  
Menthe fraîche / *Fresh Mint* 7 €  
Tilleul de Carpentras / *Lime tea from Carpentras* 7 €

PIERRE HERMÉ

PARIS

## EAUX / WATERS

Eau fraîche filtrée plate ou pétillante <i>Freshly filtered still or sparkling water</i>	5 €
Evian 50cl – 1L	5-8 €
Perrier Fines Bulles 50cl – 1L	5-8 €
Chateldon	10 €

## SODAS / SOFT DRINKS

Breizh Cola 33cl	7 €
Breizh Cola 0 33cl	7 €
Hysope Ginger Beer	7 €
Hysope Tonic	7 €
Limonade Phenix / <i>Phenix lemonade</i>	7 €
Ice Tea Boissonnerie de Paris	7 €

## JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Orange – Pomme – Tomate – Abricot – Poire <i>Orange - Apple - Tomato - Apricot - Pear</i>	9 €
Jus de Fruits 25cl de la maison La Boissonnerie de Paris, <i>située à Saint-Denis / 25cl Fruit Juices from La Boissonnerie de Paris</i>	
Orange pressée / Citron pressé <i>Squeezed orange / Squeezed lemon</i>	12 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE COCKTAILS

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

## COCKTAILS

Ispahan Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose <i>Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup</i>	18 €
Mojito Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	14 €
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, Espresso lapar <i>Vodka, coffee liqueur, lapar Espresso</i>	16 €

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Deutz Brut	18 €	102 €
Deutz Rosé	20 €	118 €
Adrien Bergère Blanc de Blancs		99 €

## VINS BLANCS / WHITE WINES

	12cl	75cl
Sancerre 2021 - Le Paradis Domaine Reverdy (Sauvignon)	14 €	80 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru 2022 - Vaucoupin Domaine Grossot (Chardonnay)	15 €	82 €
Côtes-de-Provence 2021 - Clos Blanc Domaine La Martinette (Vermentino)	14 €	79 €
IGP Collines Rhodaniennes 2023 - Le Blanc d'en face Stéphane Montez (Viognier)	9 €	42 €

## VINS ROUGES / RED WINES

	12cl	75cl
Bourgogne 2021 Domaine David Duband (Pinot noir)	13 €	68 €
Saumur 2021 Domaine Guiberteau (Cabernet franc)	12 €	65 €
Haut-Medoc 2022, Domaine Ceres (Merlot)	12 €	65 €
Côtes-du-Rousillon 2023 - Sorcières Clos des fées (Syrah)	10 €	55 €

## VINS ROSÉS / ROSE WINES

	12cl	75cl
IGP Bouches-du-Rhône 2022 Château Fonscolombe (Grenache)	8 €	48 €

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