

## DÉJEUNER / LUNCH : 12H À/TO 15H

## PIERRE HERMÉ

## GOÛTER : À PARTIR DE 15H

## DÉJEUNER / LUNCH

## ENTRÉES / STARTERS

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| Asperges vertes tièdes à la pistache, œuf parfait, salade d'herbes fraîches à la vinaigrette de pistache<br><i>Warm green asparagus with pistachio, perfect soft boiled egg, fresh herb salad and pistachio dressing</i> | 13 € | Soupe de poissons de roches, petit pain feuilleté<br><i>Rockfish soup, puff roll</i>                                      | 13 € |
| Risotto de céleri-rave, crème de Parmigiano Reggiano jaune d'œuf confit, noisettes du Piémont grillées<br><i>Celeriac risotto, Parmigiano Reggiano cream, candied egg yolk, toasted hazelnut slivers</i>                 | 11 € | Soupe froide d'asperges, chair de pomelos, mousseline de panais<br><i>Cold asparagus soup, pomelo, parsnip mousseline</i> | 11 € |

## PLATS / MAIN COURSES

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| Pain perdu salé au curry et au curcuma, avocat, salade de quinoa et maïs<br><i>Curry and curcuma French Toast, avocado, quinoa and corn salad</i>  | 22 € | Légumes de saison à la vapeur, bouillons d'herbes<br><i>Steamed seasonal vegetables, herbal broth</i>   | 16 € |
| Filet de bœuf Normand poêlé, effeuillé de pomme de terre, légumes de saison, jus de bœuf<br><i>Pan-fried Norman beef tenderloin, thin potato slices, seasonal vegetables, beef juice</i> | 24 € | Burger de volaille fermière, condiment estragon, bacon et oignons frits<br><i>Free range chicken burger, tarragon condiment, bacon and fried onions</i> | 21 € |
| Paleron de Boeuf, jus de viande aux épices vandouvan, asperges crues et cuites<br><i>Beef chuck, vandouvan spices meat juice, raw and cooked asparagus</i>                               | 24 € | Club poulet<br><i>Chicken club sandwich</i>   | 20 € |
| Volaille fermière, salsifis rôtis, condiment aux oignons grillés<br><i>Free range chicken, roasted salsify, grilled onion condiment</i>  | 21 € | Club saumon<br><i>Salmon club sandwich</i>  | 21 € |
| Poisson de saison, fregola sarda au jus de coques<br><i>Seasonal fish, fregola sarda with cockle juice</i>   | 24 € | Croque Monsieur<br><i>Croque Monsieur</i>   | 18 € |

## GARNITURE AUX CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| Frites maison / <i>Home-made french fries</i> | 5 € | Légumes Vapeurs / <i>Steamed vegetables</i>                    | 5 € |
| Salade mesclun / <i>Mesclun Salad</i>         | 5 € | Chips de pomme de terre maison / <i>Home-made potato chips</i> | 5 € |

## DESSERTS &amp; GOURMANDISES / DESSERTS &amp; DELICACIES

|  |     |
|--|-----|
| Salade de fruits maison, sirop de menthe fraîche / <i>Homemade fruit salad, fresh mint syrup</i> | 8 € |
|--|-----|

## MACARONS / MACAROONS

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<br>2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris<br><i>2 macaroons to choose among the 18 flavours of Maison Pierre Hermé Paris</i> | 7 €    | Un macaron par Gourmandise<br><i>One macaroon per Treat</i>            |        |
| Thé & Gourmandises<br>2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris<br><i>2 macaroons to choose among the 18 flavours of Maison Pierre Hermé Paris</i>  | 9,50 € | Signature : Association de saveurs<br><i>A combination of flavours</i> | 2,90 € |
|   |        | Infiniment : Une saveur sublimée<br><i>One star flavour</i>            | 2,90 € |



## BOISSONS / BEVERAGES

## COCKTAILS SANS ALCOOLS / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

|  |      |
|--|------|
| Ispahan<br>Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade<br><i>Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup, lemonade</i>                 | 10 € |
| Virgin Mojito<br>Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade<br><i>Sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>                 | 10 € |
| Cocktails<br>Ispahan<br>Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose<br><i>Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup</i>  | 16 € |
| Mojito<br>Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade<br><i>White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i> | 13 € |
| Spritz<br>Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange<br><i>Prosecco, Aperol, sparkling water, orange</i>   | 13 € |
| Gin Tonic<br>Gin, Tonic, citron<br><i>Gin, Tonic, lemon</i>  | 13 € |
| Espresso Martini<br>Vodka, liqueur de café, Espresso Iapar Rouge du Brésil<br><i>Vodka, Coffee liqueur, Espresso Iapar Red from Brazil</i>       | 13 € |
| Kir Royal<br>Champagne, liqueur de cassis<br><i>Champagne, blackcurrant liqueur</i>  | 14 € |
| Kir<br>Vin blanc, liqueur de cassis<br><i>White wine, blackcurrant liqueur</i>   | 7 €  |

## CHAMPAGNES

|  |             |            |
|--|-------------|------------|
| Deutz Blanc de Blanc<br>Vanillé, beurré et toasté<br><i>Vanilla, buttery and toasted</i>   | 12 cl 75 cl | 16 € 100 € |
| Duval Leroy Réserve Brut<br>Puissant et subtil, notes de chocolat noir, cannelle et figue rôtie<br><i>Powerful and subtle, notes of dark chocolate, cinnamon and roasted fig</i> | 75 €        |            |
| Billecart-Salmon Rosé<br>Fraicheur et élégance, fruits rouges<br><i>Freshness and elegance, red fruits</i>   | 100 €       |            |

## BIÈRES / BEERS

|  |     |
|--|-----|
| Bière Brune Lefe (33 cl)<br><i>Lefe Brown Ale</i>          | 7 € |
| Bière Blonde Carlsberg (33 cl)<br><i>Carlsberg Lager</i>   | 7 € |
| Bière Blonde Pietra IPA (33 cl)<br><i>Pietra IPA Lager</i> | 7 € |

## EAUX / WATERS

|   |        |
|---|--------|
| Eau fraîche filtrée plate ou pétillante (75 cl)<br><i>Freshly filtered still or sparkling water</i> | 3 €    |
| Evian, Badoit (75 cl)   | 5,80 € |
| Evian, Badoit Rouge (33 cl)<br><i>Evian, Badoit Red</i>   | 4,50 € |

## SODAS

|  |        |
|--|--------|
| Coca, Coca Zéro (33 cl)  | 5,50 € |
| Tonic Fever Tree (20 cl)                                       | 5,50 € |
| Limonade Lorina (33 cl)<br><i>Lorina lemonade</i>              | 5,50 € |
| Limonade Lorina Citron (33 cl)<br><i>Lorina Lemon lemonade</i> | 5,50 € |

## PARIS

## SIGNATURES

|  |      |
|--|------|
| Ispahan®<br>Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et lichis<br><i>Macaron biscuit, rose petal cream, rose cake, raspberries and lichis</i>  | 10 € |
| 2000 Feuilles®<br>Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette<br><i>Floky caramelized puff pastry crust, crispy praline with Piedmont hazelnuts, praline mousseline cream</i>   | 10 € |
| Plaisir Sucré<br>Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait<br><i>Dacquoise biscuit with crunchy hazelnuts, hazelnut crisp, thin wafers of milk chocolate, milk chocolate ganache and milk chocolate chantilly</i> | 10 € |
| Carrément Chocolat<br>Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir<br><i>A layer of tender chocolate cake, rich chocolate cream, chocolate mousse and chocolate crisp, thin wafers of dark chocolate</i>                      | 10 € |
| Tarte Infiniment Vanille<br>Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar<br><i>Shortbread pastry, imbibed vanilla biscuit, Tahitian, Mexican, and Madagascan vanilla ganache and cream</i>  | 11 € |

## PÂTISSERIES DE SAISON / SEASONAL PASTRIES

|  |      |
|--|------|
| Millefeuille Jardin de l'Atlas<br>Pâte feuilletée caramélisée, crème légère au citron, miel du maquis corse, crème de mascarpone à la fleur d'oranger, marmelade d'orange à la fleur d'oranger<br><i>Caramelised puff pastry, light lemon cream, corsican maquis honey, orange blossom mascarpone cream, orange and orange blossom marmalade</i> | 10 € |
| Tarte aux Pommes & à l'Orange<br>Pâte sablée croustillante, pommes confites à l'orange, crumble au pavot<br><i>Crunchy shortbread pastry, orange-flavoured candied apples, poppy seed crumble</i>  | 10 € |
| Tarte Infiniment Pistache d'Iran<br>Pâte sablée, praliné à la pistache, biscuit imbibé à la pistache, crème onctueuse et crème Chantilly à la pistache d'Iran<br><i>Shortbread pastry, pistachio praline, cake imbibed with pistachio, Iranian pistachio smooth and Chantilly cream</i>  | 10 € |
| Baba Infiniment Chocolat<br>Pâte briochée imbibée au sirop au vieux rhum brun agricole, praliné feuilleté au chocolat noir, crème Chantilly au chocolat<br><i>Brioche pastry imbibed with an old dark agricole rum syrup, dark chocolate praline crisp and chocolate Chantilly cream</i>   | 10 € |
| Cheesecake Infiniment Chocolat<br>Pâte sablée, cheesecake moelleux au chocolat, croustillant au chocolat noir, crème légère au chocolat<br><i>Shortbread pastry, soft chocolate cheesecake, dark chocolate crisp, light chocolate cream</i>  | 10 € |

## CAFÉS / COFFEES

|  |           |
|--|-----------|
| Cafés d'exception sélectionnés avec Hippolyte Courty, L'Arbre à Café / <i>Exceptional coffees selected with Hippolyte Courty, L'Arbre à Café:</i>  |           |
| IAPAR ROUGE DU BRÉSIL / IAPAR RED BRAZIL<br>Aromatique & Onctueux (arômes chocolatisés, mentholés, légèrement poivrés)<br><i>Aromatic &amp; Creamy (chocolatey, mentholated and slightly peppery aromas)</i> | 8 € 48 €  |
| CAFÉ SIGNATURE / SIGNATURE COFFEE<br>Puissant & Rond (arômes chocolatisés, biscuités, légèrement épicés)<br><i>rStrong &amp; Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)</i>                         | 12 € 74 € |
| CAFÉ INTENSE / INTENSE COFFEE<br>Intense & Onctueux (arômes chocolatisés et noisettes grillées)<br><i>Intense &amp; Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)</i>                                       | 86 €      |
| DÉCAFÉINÉ / DECAFFEINATED COFFEE<br>Onctueux & Aromatique (arômes chocolatisés et fruités)<br><i>Creamy &amp; Aromatic (chocolate, fruity aromas)</i>  |           |

## CAFÉS NOIRS / BLACK COFFEES

|   |     |
|---|-----|
| Espresso, Ristretto ou /or Lungo        | 3 € |
| Double Espresso                         | 4 € |
| Café Américain / <i>American coffee</i> | 4 € |
| Café Froid / <i>Cold coffee</i>         | 5 € |

## CAFÉS AU LAIT / MILKY COFFEES

|   |        |
|---|--------|
| Café Noisette / <i>Macchiato</i>                            | 3,50 € |
| Café Crème façon Cappuccino / <i>Cappuccino-style</i>       | 4,50 € |
| Café Flat White / <i>Flat White</i>                         | 5 €    |
| Cappuccino Servi chaud ou glacé / <i>Served hot or iced</i> | 4,50 € |
| Café Latte Macchiato  | 5,50 € |
| Servi chaud ou glacé / <i>Served hot or iced</i>            |        |
| Café Viennois / <i>Vienna Coffee</i>                        | 5,50 € |
| Mocha Pierre Hermé Paris                                    | 6 €    |
| Café & Gourmandises / <i>Coffee &amp; Gourmandises</i>      | 7 €    |
| Thé & Gourmandises / <i>Tea &amp; Gourmandises</i>          | 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.*

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<br><i>Hot or Cold Chocolate Infiniment Chocolate</i> | 6,50 € |
| Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat<br><i>Hot Vienna Chocolate Infiniment Chocolate</i>  | 6,50 € |

## LATTE

Servi chaud ou glacé / *Served hot or iced*

|  |     |
|--|-----|
| Ispahan<br>Lait, sirop de framboise et de lichis / <i>Milk, raspberry and litchi syrup</i> | 6 € |
| Matcha Cappuccino<br>Lait, thé Matcha du Japon / <i>Milk, Matcha tea from Japan</i>        | 6 € |
| Chai Latte<br>Lait, épices et cannelle / <i>Milk, spices and cinnamon</i>                  | 6 € |

## FRAPPÉS MACARON / FRAPPÉS MACAROON

|   |     |
|---|-----|
| Frappé Macaron Ispahan<br><i>Frappé Macaroon Ispahan</i>                          | 7 € |
| Frappé Macaron Infiniment Chocolat<br><i>Frappé Macaroon Infiniment Chocolate</i> | 7 € |

## PÂTISSERIES / PASTRIES

## CRÉATIONS

|  |      |
|--|------|
| Tarte Infiniment Citron - Gourmandise Raisonnée<br>Pâte sablée, crème au citron, confit de citron, nuage citron, zestes de citron confits<br><i>Shortbread pastry, lemon cream, candied lemon, lemon cloud, slightly-candied lemon zests</i>   | 13 € |
| Origine<br>Crumble au chocolat, biscuit moelleux au chocolat, fines feuilles de chocolat noir à la fleur de sel, crème onctueuse et ganache légère au chocolat noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda Eleanor<br><i>Chocolate crumble, soft chocolate biscuit, thin dark chocolate leaves with fleur de sel, smooth chocolate cream and light dark chocolate ganache Pure Origin Ecuador, Hacienda Eleanor Plantation</i> | 13 € |
| Sensation<br>Meringue croustillante aux noisettes, crème pralinée aux noisettes caramélisées, baba imbibé au vieux rhum brun agricole<br><i>Crunchy hazelnut meringue, praline cream with caramelised hazelnuts, brioche pastry soaked in old dark rum</i>   | 13 € |
| Aurora<br>Sablé au citron, biscuit soufflé imbibé à la bergamote, gelée et crème Chantilly à la bergamote, crème mascarpone à la rose<br><i>Lemon shortbread biscuit, soufflé biscuit imbibed with bergamot, bergamot gelée and Chantilly cream, rose mascarpone cream</i>   | 13 € |

## THÉS &amp; INFUSIONS / TEAS &amp; 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<br>Notes végétales, beurrées, fruitées<br><i>Vegetal, buttery, fruity notes</i><br>2 minutes / 70°C                               | 6,50 € |
| Thé noir Darjeeling First Flush, Inde<br>Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille<br><i>Floral, honey, almond and vanilla notes</i><br>3 minutes / 80°C | 6,50 € |

## THÉS NOIRS / BLACK TEAS

|  |        |
|--|--------|
| Thé Ispahan<br>Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au lichis<br><i>Black tea scented with rose, raspberry and litchi</i><br>4 minutes / 90°C                                   | 6,50 € |
| Thé Jardin de Pierre<br>Thé noir parfumé aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette<br><i>Black tea scented with citrus fruits, jasmine, rose and violet</i><br>4 minutes / 90°C | 6,50 € |
| Thé Envie<br>Thé noir parfumé au cassis, à la vanille et à la violette<br><i>Black tea scented with blackcurrant, vanilla and violet</i><br>4 minutes / 90°C                             | 6,50 € |
| Thé Satine<br>Thé noir parfumé au fruit de la passion et à l'orange<br><i>Black tea scented with passion fruit and orange</i><br>4 minutes / 90°C  | 6,50 € |
| Thé Earl Grey<br>Thé noir parfumé à la bergamote<br><i>Black tea with a bergamot aroma</i><br>4 minutes / 90°C   | 6,50 € |

## THÉS VERTS / GREEN TEAS

|   |        |
|---|--------|
| Thé Infiniment Vanille<br>Thé vert Sencha parfumé aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar<br><i>Sencha Green tea scented with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar</i><br>2 minutes / 70°C | 6,50 € |
| Thé Cérémonie<br>Thé vert Sencha parfumé à l'amande, à la cardamome et au jasmin<br><i>Sencha Green tea scented with almond, cardamom and jasmine</i><br>2 minutes / 70°C                                     | 6,50 € |

## THÉS GLACÉS / ICED TEAS

|   |        |
|---|--------|
| Earl Grey<br>Thés noirs parfumés à la bergamote<br><i>Black tea with a bergamot aroma</i>   | 6,50 € |
| Ispahan<br>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au lichis<br><i>Black tea scented with rose, raspberry and litchi</i> | 6,50 € |
| INFUSIONS / HERBAL TEAS<br>Thé Rooibos, Afrique du Sud / <i>Rooibos tea, South Africa</i><br>4 minutes / 90°C                     | 6,50 € |
| Verveine & Citron / <i>Verbena &amp; lemon</i><br>4 minutes / 90°C  | 6,50 € |
| Camomille / <i>Camomile</i><br>4 minutes / 90°C   | 6,50 € |
| Menthe fraîche / <i>Fresh mint</i><br>4 minutes / 90°C  | 6,50 € |
| Tilleul de Carpentras / <i>Lime tea from Carpentras</i><br>4 minutes / 90°C   | 6,50 € |

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.