

# PÂTISSERIES / PASTRIES

## SIGNATURES

Ispahan	13 €
Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis <i>Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis</i>	
2000 Feuilles	13 €
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette <i>Caramelised puff pastry, flaky hazelnut praline, hazelnut praline mousseline cream</i>	
Plaisir Sucré	13 €
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait <i>Hazelnut dacquoise cake, flaky hazelnut praline, thin layers of milk chocolate, milk chocolate ganache and Chantilly cream</i>	
Tarte Infiniment Vanille	13 €
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar <i>Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and mascarpone cream with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar</i>	

## CRÉATION & SAISON / CREATION & SEASONAL

Montebello Fraise (selon saison)	11 €
Biscuit dacquoise à la pistache, crème mousseline à la pistache, fraises <i>Pistachio dacquoise cake, pistachio mousseline cream, strawberries</i>	
Tarte Croustillante Cerise & Pistache	11 €
Pâte brisée, crème d'amande à la pistache, cerises griottes et cerises noires, crumble à la cardamome <i>Shortcrust pastry, almond cream with pistachio, morello cherries and black cherries, cardamom crumble</i>	
Tarte Céleste	13 €
Pâte sablée, crème brûlée au fruit de la Passion, compote de rhubarbe aux fraises, fraises <i>Shortbread pastry, Passion fruit crème brûlée, strawberry and rhubarb compote, strawberries</i>	
Faubourg Saint-Honoré	13 €
Pâte sablée Infiniment Vanille, biscuit aux amandes à la vanille et aux noix de pécan, praliné aux noix de pécan, crème onctueuse au caramel à la fleur de sel, crème légère à la vanille <i>Infiniment Vanille shortbread pastry, almond cake with vanilla and pecan nuts, pecan nuts praline, smooth caramel with fleur de sel cream, light vanilla cream</i>	
Bayadère	15 €
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>Breton shortbread pastry, lime mousse, lime biscuit soaked with Passion fruit purée, rhubarb compote, strawberry compote</i>	

# VIENNOISERIES

Croissant	3,50 €
Croissant Ispahan - <i>Ispahan croissant</i>	4,50 €
Pain au Chocolat & Gianduja - " <i>Pain au chocolat</i> " with gianduja	4 €
Pain au Chocolat & Pistache - " <i>Pain au chocolat</i> " with pistachio	4,50 €
Chausson aux Pommes - <i>Apple Turnover</i>	4,50 €
Bostock	4,50 €
Kouign Amann	4,50 €

# VIENNOISERIES

Croissant	3,50 €
Croissant Ispahan - <i>Ispahan croissant</i>	4,50 €
Pain au Chocolat & Gianduja - " <i>Pain au chocolat</i> " with gianduja	4 €
Pain au Chocolat & Pistache - " <i>Pain au chocolat</i> " with pistachio	4,50 €
Chausson aux Pommes - <i>Apple Turnover</i>	4,50 €
Bostock	4,50 €
Kouign Amann	4,50 €

## CAKES À LA PART / CAKES BY THE SLICE

Cake Ispahan	4,50 €
Rose, Litchi & Framboise - <i>Rose, Litchi &amp; Raspberry</i>	
Cake Infiniment Citron	4,50 €
Citron - <i>Lemon</i>	
Cake Orphéo	4,50 €
Chocolat & Praliné - <i>Chocolate &amp; Praline</i>	

## BOISSONS / BEVERAGES

### CAFÉS / COFFEES

Espresso / Ristretto / Lungo	3,80 €
Café Américain	7 €
Double Espresso	7 €

### CAFÉS LACTÉS\* / MILKY COFFEES\*

Café Noisette	5 €
Cappuccino	7 €
Café Latte Macchiato	7 €
Café Viennois	7 €
Mocha	7 €
Café Flat White	7 €

### LATTE

Latte Ispahan	8 €
Lait, sirop de framboise et de litchi - <i>Milk, raspberry and litchi syrup</i>	
Matcha Cappuccino	8 €
Lait, thé Matcha du Japon - <i>Milk, Japanese Matcha tea</i>	
Chai Latte	8 €
Lait, épices et cannelle - <i>Milk, spices and cinnamon</i>	

### FRAPPÉS

Frappé Macaron Ispahan	9 €
Lait, sirop Ispahan, crème Chantilly, framboises fraîches & biscuit macaron <i>Milk, Ispahan syrup, Chantilly cream, fresh raspberries &amp; macaron biscuit</i>	

### CHOCOLATS CHAUDS / HOT CHOCOLATES

Chocolat Chaud Infiniment Chocolat / Infiniment Chocolat au Lait	7 €
Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat	8 €

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. Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts. Nous privilégions les ingrédients de saison. Nos viandes sont d'origine française.  
Prices are in euros net of tax, service included. If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request. All our dishes are homemade, prepared with raw products. We favour seasonal ingredients. Our meats are of French origin.

\*Nos boissons à base de 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.

## THÉS / TEAS

Thé vert biologique Sencha Yamato, Japon - <i>Sencha Yamato, Japan, organic green tea</i>	8 €
Thé noir Darjeeling - <i>Darjeeling black tea</i> Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille - <i>Floral, honey, almond and vanilla notes</i>	8 €
Thé Earl Grey - <i>Earl Grey black tea</i> Thé noir parfumé à la bergamote - <i>Black tea flavoured with bergamot</i>	8 €
Thé Ispahan (Disponible en thé glacé / <i>available in iced tea</i> ) Thé noir parfumé rose, framboise & litchi - <i>Black tea flavoured with rose, raspberry &amp; litchi</i>	8 €
Thé Cérémonie (Disponible en thé glacé / <i>available in iced tea</i> ) Thé vert Sencha & Thé vert au jasmin aromatisés parfum fleur d'oranger & agrumes <i>Sencha green tea &amp; Jasmine green tea flavoured with orange blossom &amp; citrus fruits</i>	8 €
Thé Jardin de Pierre Thé noir aromatisé parfum agrumes, rose & épices - <i>Black tea flavoured with citrus, rose &amp; spices</i>	8 €
Thé Infiniment Vanille Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar - <i>Vanillas from Tahiti, Mexico &amp; Madagascar</i>	8 €
Infusion Rooibos biologique, Afrique du Sud - <i>Organic Rooibos herbal tea, South Africa</i>	8 €

## JUS DE FRUITS PRESSÉS / FRESH FRUIT JUICES

Jus d'orange frais (25cl) - <i>Fresh-squeezed orange juice</i>	8 €
Jus de pamplemousse frais (25cl) - <i>Fresh-squeezed grapefruit juice</i>	8 €

## EAUX & SODAS / WATER & SOFT DRINKS

Évian, Badoit rouge (33cl)	5 €
Évian, Badoit (75cl)	8 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl)	7 €
Limonade Lorina (33cl)	7 €

## ALCOOL / ALCOHOL DRINKS

### VINS ROUGES / RED WINES

	15 cl	75 cl
Bourgueil 2020, Cuvée Nuit d'Ivresse, Domaine Breton (Cabernet Franc)	8 €	35 €
Morgon 2021, Côte du Py, Jean Foillard (Gamay)	10 €	48 €
Jadis AOC Faugères Coteaux du Languedoc 2019, Didier Barral (Carignan, Syrah, Grenache)	8 €	39 €
Château Tronquoy Lalande 2017, Saint-Estèphe (Merlot, Cabernet Sauvignon)		75 €

### VINS BLANCS / WHITE WINES

	15 cl	75 cl
Viognier de Rosine IGP des Collines Rhodaniennes Stéphane Ogier 2021 (Viognier)	9 €	35 €
VDF Corse Morta Maio, 2021 Jean-Baptiste Arena (Vermentino)	11 €	52 €
Chablis Grains Dorés Domaine Garnier, 2020 (Chardonnay)	12 €	60 €
Pouilly-Fuissé, Tradition 2016, Philippe Valette (Chardonnay)		86 €

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

	15 cl	75 cl
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Grand Vin Château La Coste 2021 (Grenache, Vermentino, Syrah)	8 €	38 €
AOC Figari Corse, Clos Canarelli Rosé, 2018 (Sciaccarellu, Grenache, Niellucciu)		58 €

### CHAMPAGNES

	15 cl	75 cl
Deutz Blanc de Blanc	15 €	120 €
Billecart-Salmon Rosé	15 €	120 €

### BIERES / BEERS

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

# PIERRE HERMÉ

PARIS