



PIERRE HERMÉ  
PARIS

PIERRE HERMÉ  
PARIS

CUISINE

" Une carte offre une foultitude de raisons inattendues de céder à la gourmandise.

En ouvrant le Café Pierre Hermé Paris dans ce passage parisien protégé et animé de Saint-Germain des Prés, j'ai imaginé une cuisine saine et savoureuse. Les recettes proposées sont des classiques de la gastronomie que j'apprécie tout particulièrement et les créations ont été élaborées en collaboration avec la cheffe Anaïs Dutilleul. Les plats sont préparés, selon les saisons, à partir des meilleurs ingrédients, en apportant à chacun une touche de gourmandise propre à mon métier de Pâtissier.

J'ai souhaité partager avec vous ma passion et mon goût pour les meilleurs ingrédients, produits par des artisans et des producteurs soucieux de leur qualité et de l'environnement. Parmi mes plats signature, en entrée, un cœur de saumon gravlax acidulé agrémenté de pamplemousse frais, ou encore la pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie, à moins que vous ne soyez plutôt tenté par la chaleur d'une soupe de poissons de roches. En hiver, vous retrouverez notre pain perdu signature associé aux champignons de Paris et aux noisettes grillées du Piémont.

Enfin, point d'orgue du menu car véritable transposition du savoir-faire pâtissier : de jubilatoires pains perdus salés qui se déclinent à l'infini. Les bouchées à la reine ou les pâtés en croûte directement issus du répertoire pâtissier sont également mis à l'honneur en période automnale. Et pour un déjeuner sur le pouce, de délicieux sandwiches cuisinés dont un croque-monsieur réinterprété à ma façon et réalisé avec un Comté affiné 24 mois, un jambon blanc Prince de Paris dans un pain de mie japonais bien moelleux.

Dans la continuité de ma démarche, la réflexion se porte tout naturellement sur la sélection de chaque ingrédient que je choisis chez les meilleurs producteurs et artisans, ceux de proximité en Ile-de-France ou partout en France. Ainsi, les œufs bio proviennent des P'tites Cocotte d'Edith dans l'Essonne, les tomates et les aubergines bio sont issues de l'agriculture urbaine, Cultivate au nord de Paris, les asperges de La Ferme Clarisse à Sigolsheim en Alsace, quant à l'huile de pistache bio elle provient de l'Huilerie Beaujolaise. Les petits pois eux proviennent de chez la Maison Nourrit Jules dans les Bouches du Rhône et les herbes aromatiques sont soit cultivées sur les toits de Paris par Wesh Grow, ou proviennent de la famille Chevet en Ile-de-France. De la même façon, je porte une attention toute particulière au choix des viandes et les volailles proviennent de Normandie, les poissons et coquillages sont issus de la pêche durable de Bretagne. Et pour accompagner votre repas, vous trouverez une sélection de vins guidée par mes rencontres et mes dégustations partout en France.

En dessert, partie du repas la plus importante, vous retrouverez les créations signature – Ispahan, Tarte Infiniment Vanille, 2000 Feuilles, Carrément Chocolat – celles de saison et les éphémères de la Maison Pierre Hermé Paris. Ces pâtisseries sont à accompagner du savoir-faire des baristas, un métier à la précision toute pâtissière où chaque préparation demande une expertise particulière pour sublimer chaque facette aromatique des grains de café et des thés. Et pour encore plus de gourmandise, je propose un assortiment très large de boissons ou de cocktails inspirés du savoir-faire pâtissier et des saveurs Fetish de la Maison : les Frappés macarons ou les Latte, à base de lait ou de boissons végétales, à déguster accompagnés de quelques macarons.

Bon appétit ! "



PIERRE HERMÉ  
PARIS

## DÉJEUNER / LUNCH

### ENTRÉES / STARTERS

|   |      |
|---|------|
| Ceviche de daurade Ispahan<br><i>Ispahan sea bream ceviche</i>  | 15 € |
| Velouté d'asperges, œuf parfait, asperges cuites et crues<br><i>Asparagus soup, perfect egg, cooked and raw asparagus</i>   | 18 € |
| Oignon Roscoff croustillant, fromage blanc et paprika fumé<br><i>Crispy Roscoff onion, fromage blanc and smoked paprika</i>   | 10 € |
| Salade de quinoa et légumes de saison, vinaigrette au fruit de la Passion et herbes fraîches<br><i>Quinoa salad with seasonal vegetables, Passion fruit vinaigrette sauce and fresh herbs</i> | 15 € |

### PLATS / MAIN COURSES

|  |      |
|--|------|
| Poitrine de bœuf confite, polenta au parmesan Reggiano et échalotes confites<br><i>Beef brisket confit, polenta with Reggiano Parmesan and shallot candied</i>   | 25 € |
| Bavette de bœuf Normande, échalotes rôties, ails confits<br><i>Normandy beef flank steak, roasted shallots, garlic confit</i>  | 26 € |
| Volaille fermière, asperges rôties et oignons grillés<br><i>Free-range poultry, roasted asparagus and grilled onions</i>   | 28 € |
| Dos de lieu jaune, sauce vierge aux agrumes, herbes fraîches, et fèves fraîches au jus<br><i>Fillet of pollack in a citrus sauce with fresh herbs and fresh broad beans with juice</i>   | 30 € |
| Salade d'asperges vertes et blanches, vinaigrette au grué de cacao et ail noir<br><i>Green and white asparagus salad with cocoa nib and black garlic vinaigrette sauce</i>   | 28 € |
| Spaghetti à la bolognaise de veau<br><i>Veal spaghetti bolognese</i>   | 22 € |
| Pain perdu aux pistaches d'Iran, asperges vertes tièdes, vinaigrette à la pistache, zestes de citron jaune confit<br><i>French toast with Iranian pistachios, green asparagus, pistachio vinaigrette sauce, candied lemon zest</i> | 26 € |

### SALADES / SALAD

|   |      |
|---|------|
| Salade Caesar au poulet<br><i>Chicken Caesar salad</i>    | 24 € |
| Salade Caesar aux crevettes<br><i>Shrimp Caesar Salad</i> | 26 € |

### SANDWICHES CUISINÉS / SNACKING

|  |      |
|--|------|
| Burger bœuf façon Pierre Hermé, chips maison<br><i>Pierre Hermé style beef burger with home-made chips</i> | 25 € |
| Club Sandwich au poulet<br><i>Chicken Club sandwich</i>  | 25 € |

|   |      |
|---|------|
| Club Sandwich au saumon<br><i>Salmon Club Sandwich</i>              | 27 € |
| Croque-Monsieur Pierre Hermé<br><i>Pierre Hermé Croque-Monsieur</i> | 26 € |

### PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

|   |      |
|---|------|
| Club Sandwich au poulet<br><i>Chicken Club sandwich</i>                         | 12 € |
| Steak de bœuf haché maison, frites<br><i>Ground beef, homemade French fries</i> | 11 € |
| Spaghetti bolognaise de veau<br><i>Spaghetti with veal bolognaise sauce</i>     | 10 € |

### GARNITURES AU CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

|   |     |
|---|-----|
| Frites maison<br><i>Homemade French fries</i>                               | 6 € |
| Salade mesclun aux herbes fraîches<br><i>Mesclun salad with fresh herbs</i> | 6 € |
| Légumes vapeur<br><i>Steamed vegetables</i>                                 | 6 € |
| Chips de pomme de terre maison<br><i>Homemade potato chips</i>              | 6 € |
| Avocat nature<br><i>Natural avocado</i>                                     | 6 € |

### DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Pain perdu Pierre Hermé et fruits rouges de saison<br><i>Pierre Hermé French toast with seasonal red fruit</i> | 14 € |
|--|------|

### MACARONS

|   |     |
|---|-----|
| CAFÉ & GOURMANDISES<br>2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris<br><i>2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris</i> | 9 € |
|---|-----|

|  |      |
|--|------|
| THÉ & GOURMANDISES<br>2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris<br><i>2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris</i> | 11 € |
|--|------|

|  |  |
|--|--|
| UN MACARON PAR GOURMANDISE/ONE MACARON PER TREAT<br>À choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris<br><i>To choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris</i> |  |
|--|--|

|  |        |
|--|--------|
| Signature - Association de saveurs<br><i>A combination of flavours</i> | 3,30 € |
|--|--------|

|   |        |
|---|--------|
| Infiniment - Une saveur sublimée<br><i>One star flavour</i> | 3,30 € |
|---|--------|

## PÂTISSERIES / PASTRIES

### SIGNATURES

|  |      |
|--|------|
| Ispahan<br><i>Rose, Framboises &amp; Litchis<br/>Rose, Raspberries &amp; Litchis</i>                 | 13 € |
| 2000 Feuilles<br><i>Praliné Noisette<br/>Hazelnut Praline</i>  | 13 € |
| Plaisir Sucré<br><i>Praliné Noisette, Chocolat au Lait<br/>Hazelnut Praline &amp; Milk Chocolate</i> | 13 € |

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.*

|  |      |
|--|------|
| Tarte Infiniment Vanille<br><i>Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar<br/>Vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar</i> | 13 € |
|--|------|

|  |      |
|--|------|
| Carrément Chocolat<br><i>Chocolat Grand Cru Araguani, 72% de cacao<br/>Araguani Grand Cru chocolate, 72% cocoa</i> | 13 € |
|--|------|

|  |            |
|--|------------|
| PÂTISSERIES PIERRE HERMÉ PARIS/<br>PIERRE HERMÉ PARIS PASTRIES | 11€ - 15 € |
|--|------------|

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