

DÉJEUNER / LUNCH : 12H À/TO 15H  
GOÛTER / AFTERNOON : À PARTIR DE 15H

# PIERRE HERMÉ

PARIS

## DÉJEUNER / LUNCH

### ENTRÉES / STARTERS

Céviché de dorade Magador Magador sea bream ceviche	15 €
Oeuf parfait, poêlée de champignons de Paris, éclat de noisette du piémont, espuma de pomme de terre, huile de noisette Perfect egg, pan-fried Paris's mushrooms, Piedmont hazelnut chips, potato espuma, hazelnut oil	14 €
Cœur de saumon fumé, agrumes confits, chair de pamplemousse "tangelolo", raifort frais, blinis tièdes Heart of smoked salmon, candied citrus fruit, tangelolo grapefruit flesh, fresh horseradish, warm blinis	18 €
Poireaux fondants aux framboises écrasées, vinaigre de framboise Melt-in-the-mouth leeks with crushed raspberries and raspberry vinegar	14 €

### PLATS / MAIN COURSES

Joue de bœuf confite, jeune carotte au jus Vadouvan, kumquats confits Beef cheek confit, baby carrot with Vadouvan juice, candied kumquats	25 €
Volaille rôtie, courge poêlée, chair de citron, espuma de courge, jus de volaille Roast poultry, pan-fried squash, lemon flesh, squash espuma, poultry jus	24 €
Bouchée à la reine classique (volaille fermière, quenelle de volaille et champignon de Paris bouton, ris de veau) Classic bouchée à la reine (free-range poultry, poultry quenelle and button mushrooms, sweetbreads)	26 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto de butternut aux éclats de pistaches, clémentines à plancha Pan-fried scallops, butternut risotto with pistachio slivers, plancha clementines	32 €
Pain perdu aux saveurs de pain d'épices, salade de mâche et magret de canard fumé maison, poire confite au jus de volaille French toast with gingerbread flavours, mâche salad and home-smoked duck breast, candied pear with poultry jus	25 €
Houmous de choux romanesco, pois chiches au miso, crackers au maïs Romanesco cabbage hummus, miso chickpeas and corn crackers	24 €
Spaghetti a la poutargue Spaghetti with bottarga	24 €
SALADES / SALAD	
Salade Caesar au poulet Chicken Caesar salad	24 €
Salade Caesar aux crevettes Shrimp Caesar salad	26 €
SANDWICHES CUISINÉS / SNACKING	
Burger de volaille fermière, condiment à l'estragon, bacon et oignons frits Free range chicken burger, tarragon condiment, bacon and fried onions	22 €

Club Sandwich au poulet Chicken Club Sandwich	25 €
Club Sandwich au saumon Salmon Club Sandwich	27 €
Croque-Monsieur Pierre Hermé Pierre Hermé Croque-Monsieur	26 €

### PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Club Sandwich au poulet Chicken Club Sandwich	12 €
Steak de bœuf haché maison, frites Ground beef, homemade French fries	11 €
Spaghetti bolognaise de veau Spaghetti with veal bolognese sauce	10 €

### GARNITURES AU CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

Frites maison Homemade French fries	6 €
Salade mesclun Mesclun greens	6 €
Légumes vapeur Steamed vegetables	6 €
Chips de pomme de terre maison Homemade potato chips	6 €

### DESSERTS

Pain perdu Infiniment Praliné Noisette Infiniment Praliné Noisette french toast	14 €
--	------

### MACARONS

CAFÉ & GOURMANDISES	9 €
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	11 €
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 - Association de saveurs A combination of flavours	3,20 €
Infiniment - Une saveur sublimée One star flavour	3,20 €

## PÂTISSERIES / PASTRIES

### SIGNATURES

Ispahan Rose, Framboises & Litchis Rose, Raspberries & Litchis	13 €
2000 Feuilles Praliné Noisette Hazelnut Praline	13 €
Plaisir Sucré Praliné Noisette, Chocolat au Lait Hazelnut Praline & Milk Chocolate	13 €
Tarte Infiniment Vanille Vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar Vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar	13 €

### CRÉATIONS

Tarte Infiniment Café Iapar Café Iapar Iapar coffee	11 €
Flor Café, Noisettes & Chocolat Blond Coffee, Hazelnuts & Blond Chocolate	15 €
Carrément Chocolat Chocolat Grand Cru Araguani, 72% de cacao Araguani Grand Cru chocolate, 72% cocoa	13 €
Cheesecake Satine (à partir du 26 décembre) Fruit de la Passion, Marmelade d'Orange & Cream Cheese Passion Fruit, Orange Marmelade & Cream Cheese	11 €

### BÛCHES

Ispahan Rose, Litchi & Framboise Rose, Litchi & Raspberry	13 €
Arya Pistache & Fleur d'Oranger Pistachio & Orange Blossom	13 €
Infiniment citron Baba Infiniment Citron Baba Infiniment Lemon	13 €
Aurore Chocolat & Praliné Noix de Pécan Chocolate & Pecan Praline	13 €
Reflet Marron Glacé, Vanille & Gingembre Candied chestnut, Vanilla & Ginger	13 €

## BOISSONS / BEVERAGES

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

### CAFÉS / COFFEES

Cafés d'exception sélectionnés avec Hippolyte Courty, L'Arbre à Café.  
Exceptional coffees selected with Hippolyte Courty, L'Arbre à Café.  
Tous nos cafés sont certifiés biologiques.  
All our coffees are certified organic.

CAFÉ IAPAR DIAMANTINA Aromatique & Onctueux, L'espresso dans sa plus belle expression aromatique, Arômes chocolatés, mentholés, légèrement poivrés Aromatic & Smooth, Espresso at its most aromatic, Chocolatey, mentholated and slightly peppery aromas	
CAFÉ SIGNATURE Puissant & Rond, Un café rond et complexe, Arômes chocolatés, biscuits, légèrement épicés - Créé exclusivement pour Pierre Hermé Paris Powerful & Round, A round, complex coffee, Chocolatey and slightly spicy aromas - Created exclusively for Pierre Hermé Paris	
CAFÉ INTENSE Intense & Onctueux, Un assemblage puissant et aromatique, Arômes chocolatés et noisettes grillées - Créé exclusivement pour Pierre Hermé Paris Intense & Smooth, A powerful, aromatic blend, Chocolate and roasted hazelnut aromas - Created exclusively for Pierre Hermé Paris	
DÉCAFÉINÉ Onctueux & Aromatique, Les saveurs d'un café sans caféine, Arômes chocolatés et fruités Smooth and aromatic, The flavours of a caffeine-free coffee, Chocolatey and fruity aromas	

CAFÉS NOIRS / BLACK COFFEES	
Espresso, Ristretto ou/or Lungo	5 €
Double Espresso	7 €
Café Américain/American Coffee	7 €

CAFÉS AU LAIT* / MILKY COFFEES*	
Café Noisette/Espresso Macchiato	5 €
Café Crème façon Cappuccino / Café Crème Cappuccino style	7 €
Flat White	7,50 €
Cappuccino	7 €
Café Latte Macchiato	7 €
Café Latte Infiniment Caramel	7 €
Café Viennois/Viennese Coffee	7,50 €
Mocha	7,50 €
Café & Gourmandises/Coffee & Gourmandises	9 €

CHOCOLATS À BOIRE* / DRINKING CHOCOLATE*	
Servi noir ou au lait / Served plain or with milk	
Chocolat Chaud ou Froid Infiniment Chocolat Hot or Cold Chocolate Infiniment Chocolate	8 €
Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat Hot Vienna Chocolate Infiniment Chocolate	8 €

LATTES*	
Latte Ispahan Lait, sirop de framboise et de litchi Milk, raspberry and litchi syrup	8 €
Matcha Cappuccino Lait, thé Matcha du Japon Milk, Matcha tea from Japan	8 €
Chai Latte Lait, épices et cannelle Milk, spices and cinnamon	8 €
Latte Infiniment Caramel Lait, Caramel Milk and caramel	8 €

### 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 biologique Sencha Yamato, Japon Notes végétales, beurrées, fruitées Vegetal, buttery, fruity notes 2 minutes/70°C	8 €
Thé noir Darjeeling First Flush, Inde Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille Floral, honey, almond and vanilla notes 3 minutes/80°C	8 €
THÉS NOIRS / BLACK TEAS	
Thé Ispahan Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litchi	8 €
Thé Jardin de Pierre Thé noir parfumé aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette Black tea scented with citrus fruits, jasmine, rose and violet	8 €
Thé Satine Thé noir parfumé au fruit de la passion et à l'orange Black tea scented with passion fruit and orange	8 €
Thé Earl Grey Thé noir parfumé à la bergamote Black tea with a bergamot aroma	8 €

THÉS VERTS / GREEN TEAS	
Thé Cérémonie Thé vert Sencha & thé vert au jasmin aromatisés parfum fleur d'orange & agrumes Sencha and jasmine green teas flavoured with orange blossom and citrus fruits perfumes	8 €
Thé Infiniment Vanille Thé vert Sencha parfumé aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar Sencha green tea flavoured with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar	8 €

INFUSIONS/HERBAL TEAS	
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/Carpentras's Linden	7 €

FRAPPÉS MACARON*	
Frappé Macaron Ispahan Ispahan Macaron Frappé	9 €

JUS DÉTOX / DETOX JUICES	
Jus Détox Orange / Orange Detox Juice Orange, carotte, gingembre, pomme granny Orange, carrot, ginger and granny apples	8 €
Jus Détox Vert / Green Detox Juice Kiwi, persil, céleri, pomme golden et pomme granny Kiwi, parsley, celery, golden and granny apples	8 €

### JUS DE FRUITS BIOLOGIQUES / ORGANIC FRUIT JUICES

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

### JUS DE FRUITS PRESSÉS / SQUEEZED FRUIT JUICES

Jus d'orange pressé Squeezed orange juice (24cl)	8 €
Jus de pamplemousse pressé Squeezed grapefruit juice (24cl)	8 €
Jus de citron pressé Squeezed lemon juice (8cl)	8 €

### COCKTAILS SANS ALCOOLS / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Ispahan Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup, lemonade	8 €
Virgin Mojito Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade Sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar	10 €

COCKTAILS	
Ispahan Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup	16 €
Mojito Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar	13 €
Spritz Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange Prosecco, Aperol, sparkling water, orange	13 €
Gin Tonic Gin, Tonic, citron Gin, Tonic, Lemon	13 €
Espresso Martini Vodka, Liqueur de café, Espresso Iapar Rouge du Brésil Vodka, Coffee liqueur, Espresso Iapar Red from Brazil	13 €
Kir Royal Champagne, liqueur de cassis Champagne, blackcurrant liqueur	14 €
Kir Vin blanc, liqueur de cassis White wine, blackcurrant liqueur	10 €

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

BIÈRES / BEERS		33 cl
Bière Brune Lefte Lefte Brown Ale	7 €	
Bière Blonde Carlsberg Carlsberg Lager	7 €	
Bière Blonde Pietra IPA Pietra IPA Lager	7 €	

EAUX / WATERS		
Eau fraîche filtrée plate ou pétillante (75 cl) Freshly filtered still or sparkling water	3 €	
Evian, Badoit (75 cl)	8 €	
Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl) Evian, Badoit Red	6 €	

SOFT DRINKS		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl)	7 €	
Tonic Fever Tree (20 cl)	7 €	
Limonade Lorina (33 cl) Lorina lemonade	7 €	
Limonade Lorina Citron (33 cl) Lorina lemon lemonade	7 €	

VINS ROUGES / RED WINES	15 cl	75 cl
Bourgueil 2021 Cuvée Nuit d'Ivresse, Domaine Breton (Cabernet France)	7,50 €	35 €
Morgon 2021, Côte du Py, Jean Foillard (Gamay)	10 €	35 €
Jadis AOC Faugères Coteaux du Languedoc 2019, Didier Barral (Carignan, Syrah, Grenache)	8 €	39 €
Château Tronquoy-Lalande 2013, Saint-Estèphe Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)	16 €	86 €

VINS BLANCS / WHITE WINES	15 cl	75 cl
Vignier de Rosine IGP des Collines Rhodaniennes, Stéphane Ogier 2022 (Vignier)	7,50 €	35 €
Patrimonia - Morté Maio 2022 Jean-Baptiste Arena (Vermentino)	11 €	52 €
Pouilly-Fuissé, Tradition 2017, Philippe Valette (Chardonnay)	15 €	86 €
Chablis, Domaine Garnier, 2022 (Chardonnay)	12 €	60 €
VINS ROSÉS / ROSÉ WINES	15 cl	75 cl
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Grand Vin Château La Coste 2022 (Grenache, Vermentino, Syrah)	8 €	38 €
AOC Figari Corse, Clos Canarelli Rosé, 2018 (Sciaccarellu, Grenache, Niellucciu)	58 €	

\* 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. 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.