

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

PIERRE HERMÉ

PARIS

DÉJEUNER / LUNCH

ENTRÉES / STARTERS

Ceviche de dorade Ispahan <i>Sea bream ceviche Ispahan</i>	15 €
Soupe froide de petits pois frais, basilic, chair de citron et noisettes du Piémont <i>Cold soup with fresh peas, basil, lemon pulp and Piedmont hazelnuts</i>	12 €
Tarte tatin de tomates <i>Tomato tart tatin</i>	12 €
Oignon Roscoff croustillant, condiment fromage blanc, paprika fumé <i>Crispy Roscoff onion, fromage blanc condiment, smoked paprika</i>	10 €

PLATS / MAIN COURSES

Carpaccio de bœuf, tomates confites, pesto d'herbes au parmesan, salade de roquette <i>Beef carpaccio, tomato confit, parmesan herb pesto, arugula salad</i>	24 €
Suprême de volaille rôti, aubergines et tomates confites, olives Taggiasche, amandes grillées <i>Roasted chicken supreme, eggplant and tomato confit, Taggiasche olives, toasted almonds</i>	24 €
Effeuilé de cabillaud, légumes de saison croquants, aioli <i>Cod flakes, crispy seasonal vegetables, aioli</i>	26 €
Gaspacho de tomates glacées <i>Glazed tomato gazpacho</i>	16 €
Pain perdu au basilic, salade de tomates, espuma de chèvre frais <i>Basil French toast, tomato salad, fresh goat's cheese foam</i>	23 €
Spaghetti à la tomate et aubergines confites <i>Spaghetti with tomato and eggplant confit</i>	20 €

SALADES / SALAD

Salade Caesar au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	24 €
Salade Caesar aux crevettes <i>Shrimp Caesar Salad</i>	26 €
Carpaccio de courgettes, éclats de noisettes grillées, parmesan, citron, herbes fraîches <i>Zucchini carpaccio, toasted hazelnut slivers, parmesan, lemon, fresh herbs (Veggie)</i>	16 €
Salade Niçoise <i>Nicoise Salad</i>	26 €

SANDWICHES CUISINÉS / SNACKING

Burger de volaille fermière, condiment à l'estragon, bacon et oignons frits <i>Free range chicken burger, tarragon condiment, bacon and fried onions</i>	22 €
Club Sandwich au poulet <i>Chicken Club sandwich</i>	25 €

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

PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Club Sandwich au poulet (demie portion) <i>Chicken Club sandwich (half portion)</i>	12 €
Steak de bœuf haché maison, frites <i>Hamburger steak, homemade French fries</i>	11 €

GARNITURES AU CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

Frites maison <i>Homemade French fries</i>	6 €
Salade mesclun <i>Mesclun greens</i>	6 €
Légumes vapeur <i>Steamed vegetables</i>	6 €
Chips de pomme de terre maison <i>Homemade potato chips</i>	6 €
Tomates cerise poêlées au vinaigre balsamique blanc <i>Pan-fried cherry tomatoes with white balsamic vinegar</i>	6 €

DESSERTS

Pain perdu Ispahan <i>Ispahan French Toast</i>	14 €
Coupe glacée Miléna <i>Miléna ice cream sundae</i>	14 €
Coupe glacée Infiniment Praliné Noisette <i>Infiniment Hazelnut Praline ice cream sundae</i>	14 €

MACARONS

CAFÉ & GOURMANDISES	9 €
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris <i>2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris</i>	
THÉ & GOURMANDISES	11 €
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris <i>2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris</i>	

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 <i>A combination of flavours</i>	3,20 €
Infiniment - Une saveur sublimée <i>One star flavour</i>	3,20 €

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

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

CRÉATION & SAISON / CREATION & SEASONAL

Montebello Fraise (selon saison) <i>Pistache & Fraises Pistachio & Strawberries</i>	11 €
Tarte Croustillante Cerise & Pistache <i>Pistache, Cerises griottes et noires & Cardamome Pistachio, Morello and black cherries & Cardamom</i>	11 €
Tarte Céleste <i>Crème brûlée au fruit de la Passion, Rhubarbe & Fraises Passion fruit crème brûlée, Rhubarb & Strawberries</i>	13 €

Constellation <i>Gourmandise Raisonnée Fraise, Orange & Cardamome Strawberry, Orange & Cardamom</i>	13 €
--	------

Tarte Jardin Enchanté <i>Pâtisserie Végétale Citron Vert et Piment d'Espelette & Framboise Lime and Espelette Pepper & Raspberry</i>	13 €
---	------

Bayadère <i>Sablé breton, Citron Vert, Fruit de la Passion, Rhubarbe & Fraises Breton shortbread pastry, Lime, Passion fruit, Rhubarb & Strawberries</i>	15 €
---	------

Jardin Japonais <i>Citron, Griottes & fève de Tonka Lemon, Morello cherry & Tanka bean</i>	15 €
---	------

Héléna <i>Pistache & Ricotta aux fruits confits Pistachio & Ricotta cream with candied fruits</i>	13 €
--	------

FRAPPÉS MACARON

Frappé Macaron Ispahan <i>Ispahan Macaron Frappé</i>	9 €
Frappé Macaron Infiniment Fraise <i>Strawberry Macaron Frappé Infiniment Fraise</i>	9 €

JUS DÉTOX / DETOX JUICES

Jus Détox Rouge / Red Detox Juice <i>Pommes granny, fraises, framboises, groseilles, menthe Granny apples, strawberries, raspberries, redcurrants, mint</i>	8 €
Jus Détox Vert / Green Detox Juice <i>Kiwi, persil, céleri, pomme golden et pomme granny Kiwi, parsley, celery, golden and granny apples</i>	8 €

JUS DE FRUITS BIOLOGIQUES / ORGANIC FRUIT JUICES

Pur jus de pomme <i>Apple juice (24cl)</i>	8 €
Jus de tomate <i>Tomato juice (24cl)</i>	8 €
Nectar d'abricot <i>Apricot juice (24cl)</i>	8 €
Pur jus d'ananas <i>Pineapple juice (24cl)</i>	8 €

JUS DE FRUITS PRESSÉS / SQUEEZED FRUIT JUICES

Jus d'orange pressée <i>Squeezed orange juice (24cl)</i>	8 €
Jus de pamplemousse pressé <i>Squeezed grapefruit juice (24cl)</i>	8 €
Jus de citron pressé <i>Squeezed lemon juice (8cl)</i>	8 €

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>	
CAFÉ SIGNATURE	
Puissant & Rond (arômes chocolatisés, légèrement épicés) <i>Strong & Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)</i>	
CAFÉ INTENSE	
Intense & Onctueux (arômes chocolatisés et noisettes grillées) <i>Intense & Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)</i>	
DÉCAFÉINÉ	
Onctueux & Aromatique (arômes chocolatisés et fruités) <i>Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)</i>	

CAFÉS NOIRS / BLACK COFFEES

Espresso, Ristretto ou/or Lungo	5 €
Double Espresso	7 €
Café Américain/American Coffee	7 €
Café Froid/Cold Coffee	7 €

CAFÉS AU LAIT / MILKY COFFEES

Café Noisette/Espresso Macchiato	5 €
Café Crème façon Cappuccino /-style	7 €
Café Flat White/Flat White	7,50 €
Cappuccino	7 €
Servi chaud ou glacé/Served hot or iced	
Café Latte Macchiato	7 €
Café Viennois/Vienna Coffee	7,50 €
Mocha Pierre Hermé Paris	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 <i>Hot or Cold Chocolate Infiniment Chocolat</i>	8 €
Chocolat Chaud Viennois Infiniment Chocolat <i>Hot Vienna Chocolate Infiniment Chocolat</i>	8 €

LATTE

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

THÉS & INFUSIONS/TEAS & HERBAL TEAS

THÉS GLACÉS / ICED TEAS

Earl Grey <i>Thés noirs parfumés à la bergamote Black tea with a bergamot aroma</i>	8 €
--	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with a rose, raspberry and litchi</i>	8 €
--	-----

THÉS D'ORIGINE / ORIGINAL TEAS

Thé vert biologique Sencha Yamato, Japon <i>Notes végétales, beurrées, fruitées Vegetal, buttery, fruity notes</i>	8 €
---	-----

Thé noir Darjeeling First Flush, Inde <i>Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille Floral, honey, almond and vanilla notes</i>	8 €
--	-----

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

Thé Ispahan <i>Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litchi</i>	8 €
---	-----

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

Thé Satine <i>Thé noir parfumé au fruit de la passion et à l'orange Black tea scented with passion fruit and orange</i>	8 €
--	-----

Thé Earl Grey <i>Thé noir parfumé à la bergamote Black tea with a bergamot aroma</i>	8 €
---	-----

THÉS VERTS / GREEN TEAS

Thé Cérémonie <i>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</i>	8 €
--	-----

THÉS GLACÉS/ICED TEAS

Earl Grey <i>Thés noirs parfumés à la bergamote Black tea with a bergamot aroma</i>	8 €
--	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

INFUSIONS/HERBAL TEAS

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

THÉ & GOURMANDISES/TEA & GOURMANDISES

COCKTAILS SANS ALCOOLS / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

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

COCKTAILS

Ispahan <i>Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup</i>	16 €
Mojito <i>Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	13 €
Spritz <i>Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange Prosecco, Aperol, sparkling water, orange</i>	13 €
Gin Tonic <i>Gin, Tonic, citron Gin, Tonic, Lemon</i>	13 €

Espresso Martini <i>Vodka, Liqueur de café, Espresso Iapar Rouge du Brésil Vodka, Coffee liqueur, Espresso Iapar Red from Brazil</i>	13 €
---	------

Kir Royal <i>Champagne, liqueur de cassis Champagne, blackcurrant liqueur</i>	14 €
--	------

Kir <i>Vin blanc, liqueur de cassis White wine, blackcurrant liqueur</i>	10 €
---	------

CHAMPAGNES

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

Faubourg Saint-Honoré <i>Vanille de Madagascar, Praliné Noix de Pécan & Caramel à la fleur de sel Madagascan Vanilla, Pecan Nut Praline & Salted Caramel</i>	13 €
---	------

Ullime <i>Vanille de Madagascar & Chocolat noir Pure Origine Bélize Madagascan vanilla & Pure Origin Belizean dark chocolate</i>	13 €
---	------

Tarte Céleste <i>Crème brûlée au fruit de la Passion, Rhubarbe & Fraises Passion fruit crème brûlée, Rhubarb & Strawberries</i>	13 €
--	------

Constellation <i>Gourmandise Raisonnée Fraise, Orange & Cardamome Strawberry, Orange & Cardamom</i>	13 €
--	------

Tarte Jardin Enchanté <i>Pâtisserie Végétale Citron Vert et Piment d'Espelette & Framboise Lime and Espelette Pepper & Raspberry</i>	13 €
---	------

Bayadère <i>Sablé breton, Citron Vert, Fruit de la Passion, Rhubarbe & Fraises Breton shortbread pastry, Lime, Passion fruit, Rhubarb & Strawberries</i>	15 €
---	------

Jardin Japonais <i>Citron, Griottes & fève de Tonka Lemon, Morello cherry & Tanka bean</i>	15 €
---	------

Héléna <i>Pistache & Ricotta aux fruits confits Pistachio & Ricotta cream with candied fruits</i>	13 €
--	------

Signature - Association de saveurs <i>A combination of flavours</i>	3,20 €
Infiniment - Une saveur sublimée <i>One star flavour</i>	3,20 €

Frappé Macaron Ispahan <i>Ispahan Macaron Frappé</i>	9 €
Frappé Macaron Infiniment Fraise <i>Strawberry Macaron Frappé Infiniment Fraise</i>	9 €

Jus Détox Rouge / Red Detox Juice <i>Pommes granny, fraises, framboises, groseilles, menthe Granny apples, strawberries, raspberries, redcurrants, mint</i>	8 €
Jus Détox Vert / Green Detox Juice <i>Kiwi, persil, céleri, pomme golden et pomme granny Kiwi, parsley, celery, golden and granny apples</i>	8 €

Pur jus de pomme <i>Apple juice (24cl)</i>	8 €
Jus de tomate <i>Tomato juice (24cl)</i>	8 €
Nectar d'abricot <i>Apricot juice (24cl)</i>	8 €
Pur jus d'ananas <i>Pineapple juice (24cl)</i>	8 €

Jus d'orange pressée <i>Squeezed orange juice (24cl)</i>	8 €
Jus de pamplemousse pressé <i>Squeezed grapefruit juice (24cl)</i>	8 €
Jus de citron pressé <i>Squeezed lemon juice (8cl)</i>	8 €

Cafés d'exception sélectionnés avec Hippolyte Courty, L'Arbre à Café. <i>Exceptional coffees selected with Hippolyte Courty, L'Arbre à Café.</i>	
CAFÉ SIGNATURE	
Puissant & Rond (arômes chocolatisés, légèrement épicés) <i>Strong & Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)</i>	
CAFÉ INTENSE	
Intense & Onctueux (arômes chocolatisés et noisettes grillées) <i>Intense & Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)</i>	
DÉCAFÉINÉ	
Onctueux & Aromatique (arômes chocolatisés et fruités) <i>Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)</i>	

Espresso, Ristretto ou/or Lungo	5 €
Double Espresso	7 €
Café Américain/American Coffee	7 €
Café Froid/Cold Coffee	7 €

Café Noisette/Espresso Macchiato	5 €
Café Crème façon Cappuccino /-style	7 €
Café Flat White/Flat White	7,50 €
Cappuccino	7 €
Servi chaud ou glacé/Served hot or iced	
Café Latte Macchiato	7 €
Café Viennois/Vienna Coffee	7,50 €
Mocha Pierre Hermé Paris	7,50 €
Café & Gourmandises/Coffee & Gourmandises	9 €

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	8 €
---	-----

Ispahan <i>Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi Black tea scented with rose, raspberry and litch</i>	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