

PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS

CUISINE

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

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 sandwichs 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

Pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie <i>Pissaladière with caramelized onions and Cantabrian anchovies</i>	14 €
Ceviche de dorade, leche de tigre aux fruits de la passion, pickles de gingembre, feuilles de coriandre fraîche <i>Sea bream ceviche, tiger leche with passion fruit, ginger pickles, fresh coriander leaves</i>	14 €
Risotto de céleri-rave, jaune d'œuf confit, parmesan Reggiano, noisettes du Piémont grillées <i>Celeriac risotto, candied egg yolk, Reggiano parmesan, roasted Piedmont hazelnuts</i>	10 €
Foie gras de canard, gelée de vin rouge aux épices, poires acidulées, toast de pain de campagne <i>Duck foie gras, spiced red wine jelly, tart pears, toast of farmhouse bread</i>	15 €

SALADES / SALAD

Salade Caesar au poulet Bacon grillé <i>Chicken Caesar salad Grilled bacon</i>	24 €
Salade Caesar aux crevettes Bacon grillé <i>Shrimp Caesar Salad Grilled bacon</i>	26 €

PLATS / MAIN COURSES

Volaille fermière, salsifis rôtis, condiment d'oignons blancs grillés <i>Free-range poultry, roast salsify, grilled white onion condiment</i>	24 €
Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati <i>Blanquette of veal with basmati rice</i>	26 €
Noix de Saint-Jacques à la vanille, légumes de saison au bouillon vanillé <i>Vanilla scallops, seasonal vegetables in a vanilla broth</i>	28 €
Houmous de choux romanesco, pois chiches au miso, crackers au maïs <i>Romanesco cabbage hummus, miso chickpeas, corn crackers</i>	21 €

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.

GARNITURES AU CHOIX / CHOICE OF FILLINGS

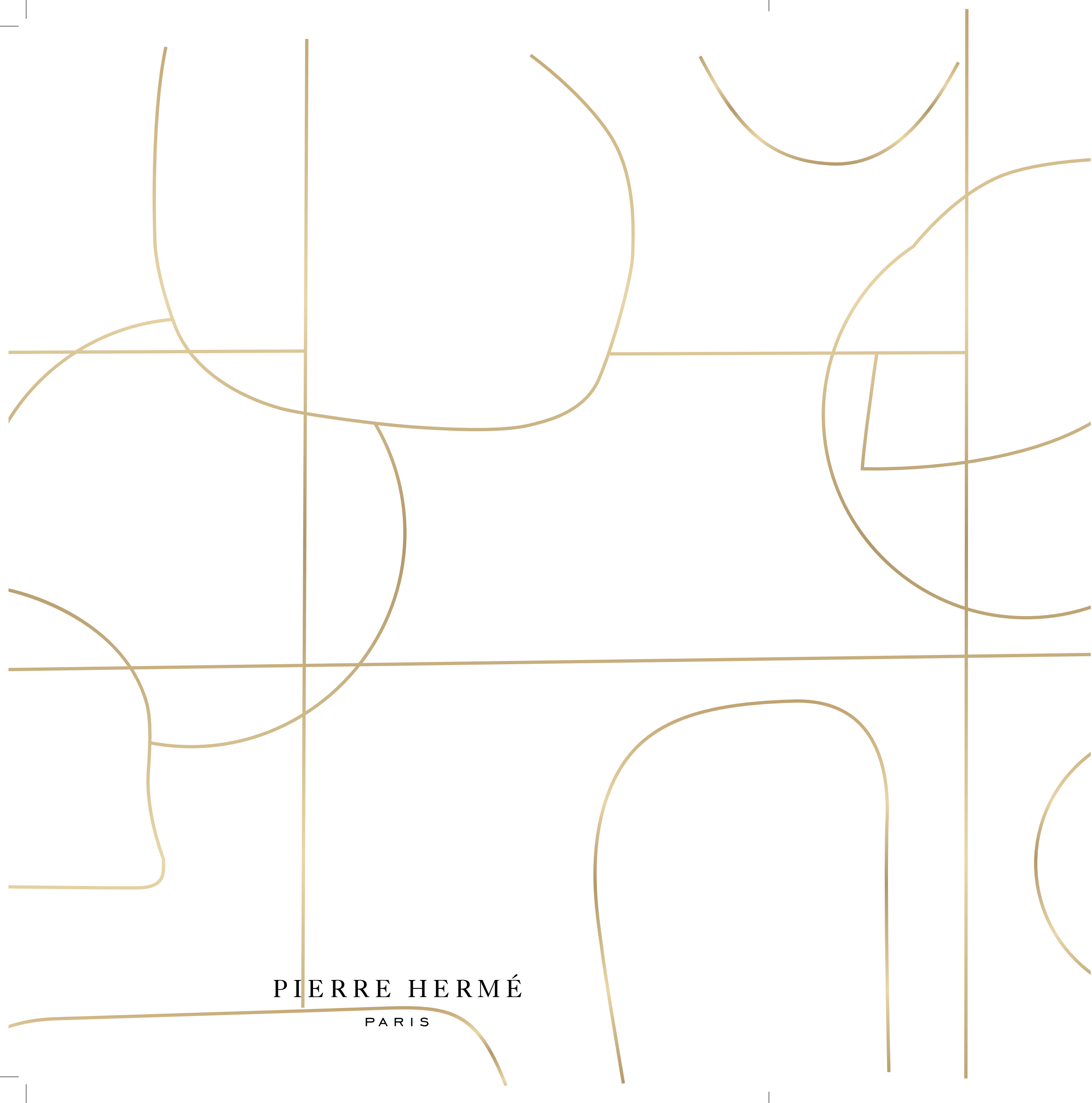
Frites maison <i>Homemade French fries</i>	6 €
Salade mesclun aux herbes fraîches <i>Mesclun salad with fresh herbs</i>	6 €
Légumes vapeur <i>Steamed vegetables</i>	6 €

SNACKING

Servis avec une salade aux herbes fraîches <i>Served with a fresh herb salad</i>	
Croque-Monsieur Pierre Hermé Paris <i>Pierre Hermé Paris Croque-Monsieur</i>	26 €
Croque-Monsieur volaille <i>Poultry Croque-Monsieur</i>	26 €
Club sandwich volaille, frites maison <i>Chicken club sandwich, homemade French fries</i>	25 €
Club sandwich saumon fumé, frites maison <i>Salmon club sandwich, homemade French fries</i>	27 €
Club sandwich végétarien, frites maisons <i>Vegetarian club sandwich, homemade French fries</i>	19 €
Burger bœuf façon Pierre Hermé, frites maison <i>Pierre Hermé-style beef burger with homemade French fries</i>	22 €
Pain perdu aux saveurs de pain d'épices, salade de mâche et magret de canard fumé maison, poire confite au jus de volaille <i>French toast with gingerbread flavours, mache salad and home-smoked duck breast, candied pear with poultry jus</i>	25 €
PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH	
Club sandwich volaille <i>Chicken club sandwich</i>	12 €
Steak haché, frites maison <i>Ground beef, homemade French fries</i>	11 €

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



PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS

PÂTISSERIE

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

- Ispahan** 11 €
Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis
Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis
- 2000 Feuilles** 11 €
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette
Flaky caramelized puff pastry crust, crispy praline with hazelnuts, praline mousseline cream
- Plaisir Sucré** 11 €
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait
Dacquoise biscuit with crunchy hazelnuts, hazelnut crisp, thin wafers of milk chocolate, milk chocolate ganache and milk chocolate Chantilly
- Tarte Infiniment Vanille** 11 €
Pâte à choux aux éclats de fèves de cacao grillées, praliné feuilleté au chocolat noir, crème de mascarpone au chocolat.
Shortbread pasty, imbibed vanilla biscuit, Tahitian, Mexican, and Madagascan vanilla ganache
- CRÉATIONS**
- Infiniment Pistache** (du 28 Août au 20 Novembre) 13 €
Pâte sablée Infiniment pistache, biscuit à la pistache, praliné fondant et croustillant à la pistache, crème onctueuse et crème Chantilly à la pistache
Pistachio shortbread pastry and imbibed biscuit, crunchy melt-in-your-mouth pistachio praline, pistachio smooth cream and Chantilly cream
- Alkinoos** (du 28 Août au 23 Octobre) 11 €
Biscuit moelleux amande, compote de figues, compotée de poires, crème mascarpone à la feuille de figuier
Soft almond biscuit, fig compote, pear compote, fig leaf mascarpone cream
- Tarte Infiniment citron - Gourmandise Raisonnée** (du 28 Août au 20 Novembre) 11 €
Pâte sucrée, crème au citron, confit de citron, nuage citron, zestes de citron confits
Sweet pastry, lemon cream, candied lemon, lemon cloud, slightly-candied lemon zests
- Ouréa** (du 28 Août au 23 Octobre) 13 €
Biscuit moelleux amande, compote de figues, compotée de poires, crème mascarpone à la feuille de figuier
Soft almond biscuit, fig compote, pear compote, fig leaf mascarpone cream
- Paris-Brest Carrément Chocolat** (du 28 Août au 20 Novembre) 9 €
Pâte à choux aux éclats de fèves de cacao grillées, praliné feuilleté au chocolat noir, crème de mascarpone au chocolat
Choux pastry with roasted cocoa bean nibs, dark chocolate flaky praline, chocolate mascarpone cream

- Mont-Blanc Infiniment Vanille** (du 24 Octobre au 20 Novembre) 9 €
Pâte sucrée, ganache et crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar, meringue, vermicelle de purée de marrons à la vanille, sablé diamant infiniment vanille
Sweet pastry, ganache and mascarpone cream flavoured with vanilla from Tahiti, Mexico and Madagascar, French meringue, vanilla chestnut purée vermicelli and vanilla shortbread pieces
- Cheesecake Satine** (du 26 Décembre au 22 Janvier) 11 €
Pâte sablée, biscuit imbibé au jus de fruit de la Passion, cheesecake moelleux, marmelade d'orange et crème légère au cream cheese
Shortbread pastry, cake imbibed in passion fruit juice, fluffy cheesecake, orange marmalade and light cream cheese
- Tarte Infiniment Chocolat** (du 21 Novembre au 25 Décembre) 9 €
Pâte sablée, ganache au chocolat, croustillant au chocolat noir, crème Chantilly au chocolat
Shortbread pastry, chocolate ganache, dark chocolate crisp, chocolate Chantilly cream
- BÛCHES** (à partir du 21 novembre)
- Ispahan** 11 €
Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et litchis
Macaron biscuit, rose petal cream, rose cake, raspberries and litchis
- Aurore** 11 €
Pâte sablée chocolat à la fleur de sel, biscuit au chocolat et noix de pécan, crème à la noix de pécan, praliné noix de pécan, Chantilly au chocolat Hacienda Eléonor
Eléonor Chocolate with sea salt shortbread pastry, chocolate and peanut nuts biscuit, peanut nuts cream, peanut nuts praline, Hacienda Eleonor chocolate Chantilly
- Arya** 11 €
Pâte sablée, biscuit moelleux Infiniment pistache, praliné fondant et croustillant à la pistache, crème onctueuse à la pistache, crème légère à la fleur d'oranger
Shortbread pastry, Infiniment Pistache soft biscuit, crunchy and melt-in-mouth pistachio praline, pistachio soft cream, orange blossom light cream
- Reffet** 11 €
Sablé breton à la farine de châtaigne, biscuit moelleux au marron et au gingembre, crème à la vanille et au marron glacé, confit de gingembre
Chestnut flour Breton shortbread biscuit, chestnut and ginger biscuit, vanilla and candied chestnut cream
- Infiniment citron** 11 €
Pâte sablée au citron, crème Chantilly au citron, biscuit moelleux imbibé au citron, citron légèrement confit, gelée de citrons
Lemon shortbread pastry, lemon Chantilly cream, cake imbibed with lemon, slightly-candied lemon, lemon gelée

MACARONS / MACARONS

- 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** 11 €
Deux macarons de la Maison Pierre Hermé Paris accompagnés d'un espresso
Two Pierre Hermé Paris macaroons with an espresso
- Thé & Gourmandises** 13 €
Deux macarons de la Maison Pierre Hermé Paris accompagnés d'une tasse de thé
Two Pierre Hermé Paris macaroons with a cup of tea

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** 3,20 €
Association de saveurs
A combination of flavours
- Infiniment** 3,20 €
Une saveur sublimée
One star flavour

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

PIERRE HERMÉ

PARIS

BOISSONS / BEVERAGES

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

CAFÉS

Cafés d'exception sélectionnés avec Hippolyte Courty, l'Arbre à Café
Exceptional coffees selected with Hippolyte Courty, l'Arbre à Café

IAPAR

Aromatique & Onctueux (arômes chocolatés, mentholés, légèrement poivrés)
Aromatic & Creamy (chocolatey, mentholated and slightly peppery aromas)

CAFÉ SIGNATURE

Puissant & Rond (arômes chocolatés, biscuités, légèrement épicés)
Strong & Round (chocolatey, biscuity, slightly spicy aromas)

CAFÉ INTENSE

Intense & Onctueux (arômes chocolatés et noisettes grillées)
Intense & Creamy (chocolate and roasted hazelnut aromas)

DÉCAFÉINÉ

Onctueux & Aromatique (arômes chocolatés et fruités)
Creamy & Aromatic (chocolate, fruity aromas)

CAFÉS NOIRS / BLACK COFFEES

Espresso, Ristretto ou Lungo

5 €

Double Espresso

7 €

Café Américain / American Coffee

7 €

CAFÉS AU LAIT* / MILKY COFFEES*

Café Noisette

5 €

Café Crème

7 €

Flat White

7 €

Cappuccino

7 €

Café Latte

7 €

Café Viennois / Viennese Coffee

8 €

Mocha

8 €

Café & Gourmandises

9 €

CHOCOLATS À BOIRE* / DRINKING CHOCOLATE*

Chocolat infiniment Chocolat / Chocolate Infiniment Chocolat

8 €

Chocolat Viennois infiniment Chocolat /

9 €

Viennese Chocolate Infiniment Chocolat

*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.

Prices in euros net of tax, service included. If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request.

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 nécessaire à sa préparation.

All our teas are prepared with perfectly pure osmosed water.

The leaves are infused by our baristas according to the rules of the art.

Each variety of tea is followed by an indication of the temperature and infusion time required to prepare it.

THÉS D'ORIGINE / ORIGINAL TEAS

Thé vert biologique Sencha Yamato, Japon

8 €

Notes végétales, beurrées, fruitées

Vegetal, buttery, fruity notes

2 minutes/70°C

Thé noir Darjeeling First Flush, Inde

8 €

Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille

Floral, honey, almond and vanilla notes

3 minutes/80°C

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

4 minutes/90°C

Thé Ispahan

8 €

Thé noir parfumé à la rose, à la framboise et au litchi

Black tea scented with a rose, raspberry and litchi

Thé Jardin de Pierre

8 €

Thé noir parfumé aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette

Black tea scented with citrus fruits, jasmine, rose and violet

Earl Grey

8 €

Thé noir parfumé à la bergamote

Black tea with a bergamot aroma

THÉ VERT / GREEN TEA

2 minutes/70°C

Cérémonie

8 €

Thé vert Sencha parfumé à l'amande, à la cardamome et au jasmin

Sencha and jasmine green teas flavoured with orange blossom and citrus fruits perfumes

INFUSIONS / HERBAL TEAS

4 minutes/90°C

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 / Lime tea from Carpentras

7 €

PIERRE HERMÉ

PARIS

EAUX / WATERS

Eau fraîche filtrée plate ou pétillante <i>Freshly filtered still or sparkling water</i>	5 €
Evian 50cl – 1L	5-8 €
Perrier Fines Bulles 50cl – 1L	5-8 €
Chateldon	10 €

SODAS / SOFT DRINKS

Breizh Cola 33cl	8 €
Breizh Cola 0 33cl	8 €
Hysope Ginger Beer	8 €
Hysope Tonic	8 €
Limonade Phenix / <i>Phenix lemonade</i>	8 €
Ice Tea Boissonnerie de Paris	8 €

JUS & NECTARS DE FRUIT / FRUIT JUICES & NECTARS

Jus d'orange – Jus de pomme – Jus de tomate Nectar d'abricot – Nectar de poire <i>Orange juice - Apple juice - Tomato juice</i> <i>Apricot nectar - Pear nectar</i>	9 €
Jus de Fruits 25cl de la maison La Boissonnerie de Paris, située à Saint-Denis / <i>25cl Fruit Juices from La Boissonnerie de Paris</i>	
Orange pressée / Citron pressé <i>Squeezed orange / Squeezed lemon</i>	12 €

BIÈRES / BEERS

Bières de brasserie Toussaint en 33cl/ <i>Toussaint brewery beers in 33cl</i>	
La blonde 5% / <i>The Lager 5%</i>	10 €
La Blanche 5% / <i>The White 5%</i>	10 €
La French Pale Ale 5,5% / <i>The French Pale Ale 5,5%</i>	10 €
L'IPA numéro 1 6,2% / <i>IPA number 1 6,2%</i>	11 €
Bière Toussaint 0% / <i>Toussaint beer 0%</i>	10 €

COCKTAILS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE COCKTAILS

Ispahan Thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose, limonade <i>Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup, lemonade</i>	12 €
Virgin Mojito Eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>Sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	12 €

COCKTAILS

Ispahan Champagne, thé Ispahan, pulpe de framboises, sirop de rose <i>Champagne, Ispahan tea, raspberry pulp, rose syrup</i>	22 €
Mojito Rhum blanc, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche, cassonade <i>White rum, sparkling water, lime, fresh mint, brown sugar</i>	15 €
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, Espresso Iapar <i>Vodka, coffee liqueur, Iapar Espresso</i>	18 €

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Deutz Brut	22 €	110 €
Deutz Rosé	26 €	150 €
Adrien Bergère Blanc de Blancs		99 €

VINS BLANCS / WHITE WINES

	12cl	50cl	75cl
Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives* 2018 - Domaine Pierre Yve Meyer	15 €	54 €	
Chablis 1 ^{er} Cru 2022 - Domaine Grossot - Vaucoupin	16 €		89 €
Sancerre 2021 - Domaine Reverdy - Le Paradis	15 €		80 €
IGP Méditerranée 2023 - Château Fonscolombe	9 €		40 €

VINS ROUGES / RED WINES

	12cl	75cl
Savigny les Beaune 2022 - Domaine Fery - Sous la Cabotte	16 €	89 €
Beaujolais Grand cru Morgon 2022 - Domaine Striffling - Les Charmes	13 €	65 €
Côtes-du-Rousillon 2023 - Clos des Fées - Sorcière	12 €	55 €
Saint-Emilion 2017 - Château Fonplégade Grand cru classé	18 €	109 €
Coteaux d'Aix en Provence 2022 - Château Fonscolombe	9 €	45 €

VINS ROSÉS / ROSE WINES

	12cl	75cl
IGP Méditerranée 2023 - Château Fonscolombe	9 €	40 €

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