



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

Tarte Tatin de tomates Tomatos Tarte Tatin	18 €
Ceviche de dorade aux petits pois, gingembre confit, fraises fraîches et coriandre Ceviche of sea bream with peas, candied ginger, fresh strawberries, coriander	14 €
Salade Niçoise traditionnelle Traditional Niçoise salad	19 €
Carpaccio de courgettes, éclats de noisettes grillées, parmesan, citron, herbes fraîches Courgette carpaccio, grilled hazelnut slivers, parmesan, lemon, fresh herbs	14 €

## SALADES / SALAD

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

## PLATS / MAIN COURSES

Suprême de volaille rôti, aubergines et tomates confites, olives Taggiasche, amandes grillées Roast chicken breast, eggplants and candied tomatos, Taggiasche olives, grilled almonds	26 €
Salade de Filet de bœuf, sauce aigre douce légumes croquants Beef fillet salad, sweet and sour sauce, crunchy vegetables	28 €
Effeillé de cabillaud sur une tomate ananas rôtie, tomates cerises confites, basilic frais Cod flakes on a roasted pineapple tomato, candied cherry tomatos, fresh basil	30 €
Pain perdu au basilic, salade de tomates, espuma de chèvre frais Basil French toast, tomato salad, fresh goat's cheese espuma	24 €

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 Homemade French fries	6 €
Salade mesclun aux herbes fraîches Mesclun salad with fresh herbs	6 €
Légumes vapeur Steamed vegetables	6 €

## SNACKING

Servis avec une salade aux herbes fraîches Served with a fresh herb salad	
Croque-Monsieur Pierre Hermé Paris Pierre Hermé Paris Croque-Monsieur	26 €
Croque-Monsieur volaille Poultry Croque-Monsieur	26 €
Club sandwich volaille, frites maison Chicken club sandwich, homemade French fries	25 €
Club sandwich saumon fumé, frites maison Salmon club sandwich, homemade French fries	27 €
Club sandwich végétarien, frites maisons Vegetarian club sandwich, homemade French fries	19 € 
Burger bœuf façon Pierre Hermé, frites maison Pierre Hermé-style beef burger with homemade French fries	22 €

## PLATS ENFANT / CHILDREN'S DISH

Club sandwich volaille Chicken club sandwich	12 €
Steak haché, frites maison Ground beef, homemade French fries	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