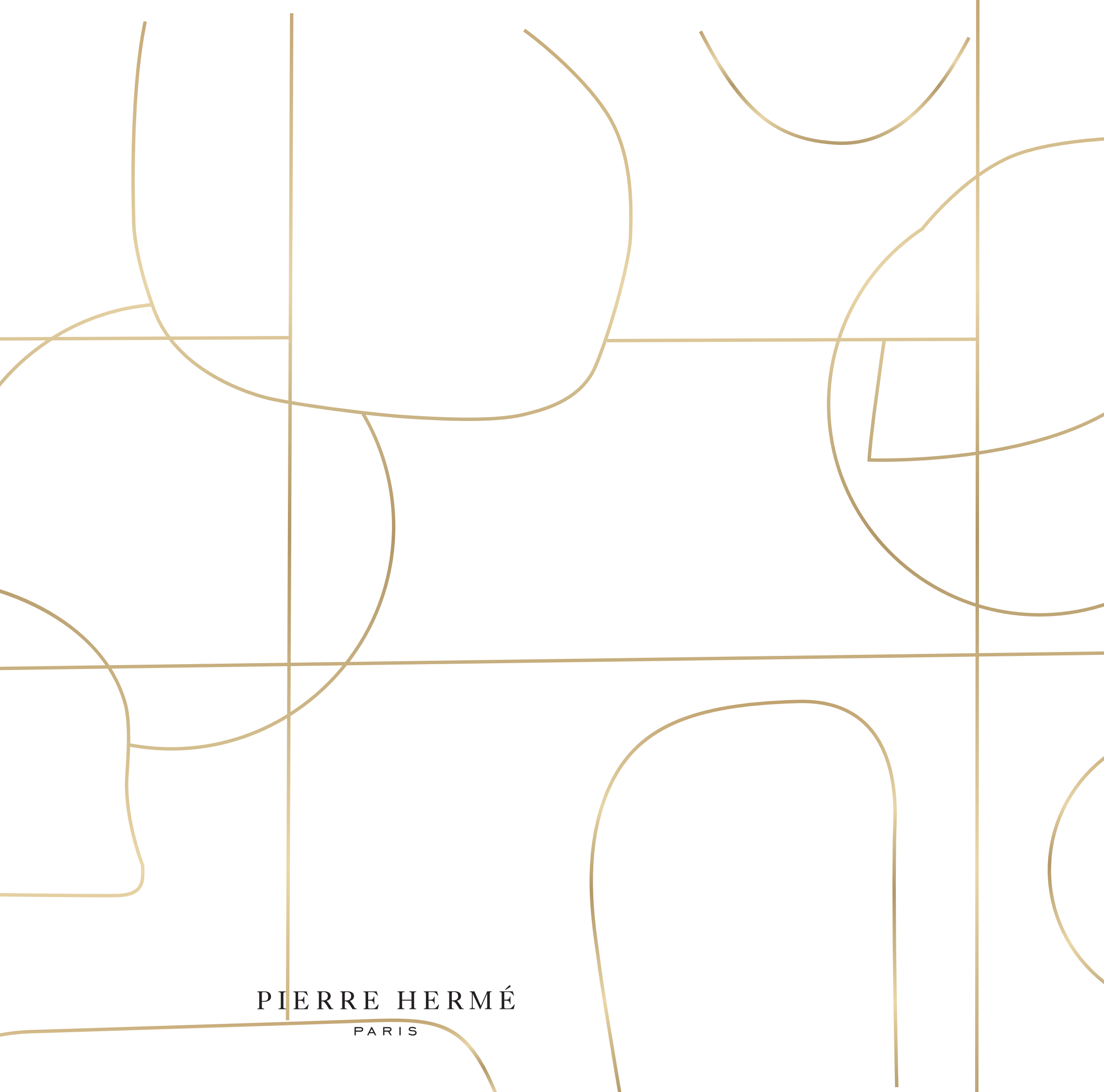




PIERRE HERMÉ
PARIS

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 ceviche de dorade, lèche de tigre à la coriandre, framboises fraîches et citrons confits, ou encore la pissaladière aux oignons doux confits et anchois de Cantabrie, à moins que vous ne soyez plutôt tenté par la chaleur d’un velouté de chou-fleur cuit et cru et avruga.

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.

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

PIERRE HERMÉ
PARIS

DÉJEUNER / LUNCH

ENTRÉES / STARTERS

Salade de pommes de terre grenailles et cresson, haddock fumé, oignon nouveau en pickles, espuma de cresson <i>Grilled potato and watercress salad, smoked haddock, pickled new onion, watercress espuma</i>	14 €
Oeuf parfait, poêlée de champignons de Paris, éclats de noisettes du Piémont, espuma de pomme de terre, huile de noisette <i>Perfect egg, stir fry Paris mushrooms, Piedmont hazelnut slivers, potato espuma, hazelnut oil</i>	14 €
Salade d'endives, pesto de noix de pécan, parmesan, grenades, pomme acidulée <i>Endive salad, pecan nut pesto, parmesan, pomegranate, sour apple</i>	12 €
Velouté de chou-fleur cuit et cru, avruga <i>Cooked and raw cauliflower velouté, avruga</i>	12 €

SALADES / SALAD

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

PLATS / MAIN COURSES

Joue de bœuf confite, jeunes carottes au jus Vadouvan, kumquats confits <i>Beef cheek confit, Vadouvan juice carrots, candied kumquats</i>	24 €
Effeillé de cabillaud, légumes de saison au bouillon d'agrumes et épices douces <i>Cod, seasonal vegetables in citrus and spice broth</i>	22 €
Bouchée à la reine <i>Bouchée à la reine</i>	28 €
Choux-fleurs rôtis, vinaigrette aux grenades fraîches, pignons de cèdre et coriandre <i>Roasted cauliflower, fresh pomegranate vinaigrette, cedar pine nuts and coriander</i>	20 €
Pain perdu aux champignons et noisettes grillées du Piémont, poêlée de champignons, espuma de noisettes <i>French toast with mushrooms and grilled Piedmont hazelnuts, stir fry mushrooms, hazelnuts espuma</i>	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 <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 maison <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 €

PLATS ENFANT / KID'S MENU

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