

CAFÉ L'OCCITANE

86 CHAMPS ÉLYSÉES

Rejoignez-nous sur

 @86_Champs

 01 70 38 77 38

CAFÉ L'OCCITANE

86 CHAMPS ÉLYSÉES

Le Café L'Occitane des Champs-Élysées est le premier café de la Maison L'Occitane en Provence qui accueille Pierre Hermé Paris pour le plus grand plaisir des gourmands.

Vous pourrez y découvrir des exclusivités, créations inspirées de l'univers olfactif de L'Occitane, autour des pâtisseries de Pierre Hermé.

Beauté et nourriture se rencontrent à travers d'authentiques ingrédients de Provence, qui ravissent vos sens.

Cette proposition crée une expérience gustative unique pour chacun de nos visiteurs.

Si pour nous les plus belles richesses sont éphémères, les ingrédients sont sacrés.

Au 86Champs, nous mettons notre savoir-faire et nos croyances au service de votre plaisir.

L'OCCITANE
EN PROVENCE

«L'Occitane raconte la Provence que nous aimons,
un pays mystérieux qui n'en finit jamais d'inventer la beauté.»

"L'Occitane is all about the Provence that we love, a land of mystery where Beauty is endless reinvented."

Olivier Bausson

Fondateur de L'Occitane

L'OCCITANE
EN PROVENCE

Créée en 1976

Des producteurs avec qui nous travaillons *main de la main*,
de manière *responsable et durable*

Des produits *fabriqués en France*

Des produits *formulés* dans nos *centres R&D en Provence*

Une *forte expertise* derrière les *formulations*

Des valeurs simples d'authenticité,
de respect et de générosité

Une entreprise certifiée *B Corp*



THÉS • TEAS

12,00 €

THÉS SIGNATURE

CAFÉ
L'OCCITANE

NOIR PROVENCE

Thé noir parfumé au citron, au melon, à la pêche blanche et au romarin
Black tea flavoured with lemon, melon, white peach and rosemary

VEILLÉE EN PROVENCE

Infusion d'églantier parfumée à l'abricot, à la pêche et à la lavande
Rosehip infusion flavoured with apricot, peach and lavender

PIERRE HERMÉ

PARIS

JARDIN DE PIERRE

Thés noirs parfumés aux agrumes, au jasmin, à la rose et à la violette
Black teas flavoured with citrus fruits, jasmine, rose and violet

CÉRÉMONIE

Thé vert Sencha parfumé à l'amande, à la cardamome et au jasmin
Sencha green tea flavoured with almond, cardamom and jasminet

ISPAHAN

Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi
Black teas flavoured with rose, raspberry and litchi

INFINIMENT VANILLE

Thé vert Sencha parfumé aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Sencha green tea flavoured with vanillas from Tahiti, Mexico et Madagascar

THÉS VERTS • GREEN TEAS

SENCHA YAMATO OP BIO - JAPON

Notes végétales, beurrées, fruitées
Herbal, buttery, fruity notes

JASMIN CHUNG HAO BIO - CHINE

Chunlun parfumé au Jasmin, récolté en montagne
Chunlun Jasmine green tea harvested mountains

THÉS NOIRS • BLACK TEAS

DARJEELING

CASTLETON SECOND FLUSH BIO - INDE
Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille
Floral, honey, almond and vanilla notes

EARL GREY BIO - CHINE

Parfumés à la bergamote
Black teas flavoured with bergamot

YUNNAN COLLINE D'OR,
DIAN HUONG TGFOP BIO - CHINE

Notes boisées, de miel et de vanille
Woody, honey and vanilla notes

ENGLISH BREAKFAST BIO

Charpenté et fort en tannin
Structured teas and strong in tannin

THÉS BLANCS • WHITE TEAS

PANITAR

CRU D'EXCEPTION BIO - NÉPAL
Notes végétales et fruits à coque
Vegetal and nutty notes

INFUSIONS

10,00 €

VERVEINE - Verbena

VERVEINE & CITRON - Verbena & Lemon

VERVEINE & GINGEMBRE - Verbena & Ginger

MENTHE FRAÎCHE - Fresh mint

MENTHE FRAÎCHE & GINGEMBRE - Fresh Mint & Ginger

CAMOMILLE - Camomile

ROOIBOS BIO - AFRIQUE DU SUD

Notes de miel, de fruits compotés et notes boisées
Honey, preserved fruit and woody notes

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

CAFÉ
L'OCCITANE

JUS DE FRUITS • FRUITS JUICES

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS (au choix) : 20cl / 6,8oz 8,50 €

- Orange - Orange
- Citron - Lemon
- Pamplemousse - Grapefruit

JUS DÉTOX FRUITS EXOTIQUES ★ 20cl / 6,8oz 14,00 €

Orange, Mangue, Ananas, Basilic, Fruit de la Passion
Orange, Mango, Pineapple, Basil, Passion Fruit

JUS DE FRUITS BOUTEILLE 25cl / 8,4oz 8,00 €

- Pomme, Bio - Apple, Organic
- Ananas, Bio - Pineapple, Organic

MACARONS FRAPPÉS

ISPAHAN ★ 20cl / 6,8oz 13,00 €

Lait, sirop Ispahan, crème Chantilly, framboises fraîches, biscuit macaron
Milk, Ispahan syrup, Chantilly cream, fresh raspberries, macaron biscuit

COCKTAILS

SANS ALCOOL • ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO ISPAHAN ★ 20cl / 6,8oz 13,00 €

Menthe fraîche, citron vert, framboise, litchi, sirop Ispahan, limonade
Fresh mint, lime, raspberry, lychee, Ispahan syrup, lemonade

VIRGIN MOJITO ★ 13,00 €

Menthe fraîche, citron vert, sirop sucre de canne, limonade
Fresh mint, lime, cane sugar syrup, lemonade

VIRGIN MOJITO SATINE ★ 13,00 €

Menthe fraîche, citron vert, fruit de la passion, jus d'orange, limonade
Fresh mint, lime, passion fruit, orange juice, lemonade

CRÉATIONS CAFÉ L'OCCITANE

MILKSHAKE AMANDE & KARITÉ ★ 25cl / 8,5oz 14,00 €

Lait, Glace au lait d'amande, Pâte d'amande toasté, Miel de Karité
Milk, Almond milk ice cream, Toasted almond paste, Karité honey
Boissons imaginée autour de la même collection de produits L'Occitane en Provence, en édition limitée
Cocktail inspired around the same line of products L'Occitane en Provence, in limited edition

MILKSHAKE POPCORN ★ 25cl / 8,5oz 13,00 €

Lait, Glace Vanille Bourbon, Praliné Maïs, Popcorn
Milk, Vanilla Bourbon ice cream, Corn Praline, Popcorn

CITRONNADE LAVANDE 20cl / 6,8oz 10,00 €

Jus de Citron, Limonade à la menthe, Lavande
Lemon juice, Mint lemonade, Lavender

THÉS GLACÉS • ICED TEAS

ISPAHAN 20cl / 6,8oz 12,00 €

Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi
Black teas flavoured with rose, raspberry and litchi

SODAS

COCA-COLA 33cl / 11,2oz 8,00 €

COCA ZÉRO 8,00 €

LIMONADE LORINA - Lorina Lemonade 8,50 €

TONIC FEVER TREE (20cl) 7,50 €

EAUX • WATERS

ÉVIAN 33cl 75cl 5,50 € 9,00 €

BADOIT ROUGES FINES BULLES 11,2oz 25,4oz 5,50 € 9,00 €

BADOIT VERTE 9,00 €



Prix nets taxes et service compris / Prices net of tax, service included.
Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande ou par QRCode ci-collé.
If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on QRCode.

COCKTAILS

BAR À SPRITZ

SPRITZ APÉROL 25cl/8,5oz 17,00 €
Apérol, Prosecco, eau gazeuze
Apérol, Prosecco, sparkling water

SPRITZ SATINE 25cl/8,5oz 19,00 €
Liquor de passion, purée de passion, jus d'orange, Prosecco
Passion fruit liqueur, passion puree, orange juice, Prosecco

SPRITZ SAINT-GERMAIN 25cl/8,5oz 20,00 €
Liquor Saint-Germain (Fleur de Sureau), Prosecco, Eau Gazeuze
Saint-Germain Liqueur (Elderflower), Prosecco, sparkling water

KIR VIN BLANC 12,5cl/4,2oz 10,00 €
Vin Bourgogne Aligoté, Crème de cassis ou framboise - *Burgundy Aligoté wine, blackcurrant or raspberry liqueur*

KIR ROYAL 18cl/6oz 22,00 €
Champagne Moët & Chandon, crème de cassis ou framboise - *Moët & Chandon Champagne, blackcurrant or raspberry liqueur*

MIMOSA 18cl/6oz 22,00 €
Champagne Moët & Chandon, Jus d'Orange - *Moët & Chandon Champagne, Orange Juice*

ROSÉ PISCINE 16cl/5,4oz 13,00 €
Vin Rosé Château Lacoste, Glaçons - *Château Lacoste Rosé Wine, Ice Cubes*

MOJITO 17,00 €
Rhum Havana, Menthe fraîche, citron vert, sirop sucre de canne, limonade
Havana Rum, Fresh mint, lime, cane sugar syrup, lemonade

MOJITO ISPAHAN 18,00 €
Rhum Havana, Menthe fraîche, citron vert, framboise, letchi, sirop Ispahan, limonade
Havana Rum, Fresh mint, lime, raspberry, lychee, Ispahan syrup, lemonade

MOJITO SATINE 18,00 €
Rhum Havana, Menthe fraîche, citron vert, fruit de la passion, jus d'orange, limonade
Havana Rum, Fresh mint, lime, passion fruit, orange juice, lemonade

CRÉATIONS L'OCCITANE

L'OCCITANE SPRITZ 15cl/5oz 17,00 €
Vin pétillant d'Argentine, Liqueur d'orange, d'épices et d'herbes
Sparkling wine from Argentina, Orange, spices and herbs liqueur

DAÏQUIRI GIVRÉ - FROZEN DAÏQUIRI ROSE & LITCHI 18cl/6oz 18,00 €
Rhum Havana, Litchi, Liqueur Saint-Germain (Fleur de Sureau), Sirop Rose, Jus de Citron
Havana Rum, Lychee, Saint-Germain Liqueur (Elderflower), Rose Syrup, Lemon juice

L'OCCITANE GIN TONIC 15cl/5oz 15,00 €
Gin Bombay infusé aux citrons, Tonic Fever Tree Méditerranée
Gin Bombay infused with lemon, Fever Tree Mediterranean Tonic

CHAMPAGNES

	Verre/Glass	Bouteille/Bottle
BLANC/WHITE • MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	12cl / 4,1oz	75cl / 25,4oz
ROSÉ • VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ	12cl / 4,1oz	75cl / 25,4oz

VINS ROUGES • RED WINES

	Verre/Glass	Bouteille/Bottle
LA ROSINE 2021	12cl / 4,1oz	75cl / 25,4oz
STÉPHANE OGIER	9,00 €	48,00 €
★ Vallée du Rhone - <i>Rhone Valley</i>		
🌿 100 % Syrah - <i>Shiraz</i>		
BOURGUEIL 2021	9,00 €	48,00 €
DOMAINE BRETON		
★ Vallée de la Loire - <i>Loire Valley</i>		
🌿 100 % Cabernet Franc - <i>Bio - Organic</i>		

VINS BLANCS • WHITE WINES

	Verre/Glass	Bouteille/Bottle
SANCERRE 2022	12cl / 4,1oz	75cl / 25,4oz
DOMAINE GITTON	9,50 €	49,00 €
★ Vallée de la Loire - <i>Loire Valley</i>		
🌿 100 % Sauvignon Blanc		
CHABLIS 1^{re} CRU 2018	12,50 €	65,00 €
DOMAINE CHRISTOPHE		
★ Bourgogne - <i>Burgundy</i>		
🌿 100 % Chardonnay		

VIN ROSÉ • ROSÉ WINES

	Verre/Glass	Bouteille/Bottle
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 2022	12cl / 4,1oz	75cl / 25,4oz
CHÂTEAU LACOSTE	9,00 €	48,00 €
★ Provence		
🌿 Syrah, Grenache - <i>Bio - Organic</i>		

BIÈRES • BEERS

	33cl / 11,2oz
BLANCHE - Belgium white ALE : LA PARISIENNE	9,50 €
BLONDE - Lager : CARLSBERG	8,90 €
BLONDE - MEXIQUE - Lager : CORONA	9,50 €

Nos variétés exceptionnelles de cafés, toutes pures origine, 100% arabica et certifiées agriculture biologique ont été sélectionnées et torréfiées en France par la Maison Coutume, exclusivement pour le Café L'Occitane et interprétées par nos baristas, selon votre bon plaisir.

Our exceptional varieties of coffees, all pure origin, 100% Arabica and certified organic, have been selected and roasted in France by Coutume Café, exclusively for the Café L'Occitane, and interpreted by our baristas according to your preferences.

CAFÉS NOIRS • BLACK COFFEES

RISTRETTO OU/ OR ESPRESSO LUNGO	5,00 €	CAFÉ, AMÉRICAIN - Americano coffee	7,50 €
DOUBLE ESPRESSO	7,20 €		

ANFILLOO D'ETHIOPIE
100% Arabica Pure Origine Ethiopie
Certifié Bio - *Certified Organic*
Région : Anfiloo Highlands
Ferme-Farm : Torban ; Altitude : 1800 - 2400m

MANZANILLA DU PÉROU DÉCAFÉINÉ
100% Arabica Pure Origine Pérou
Certifié Bio - *Certified Organic*
Région : Cajamarca
Ferme-Farm : Cajamarca ; Altitude : 1200 - 1800m

CAFÉS LATTE • LATTE COFFEES

CAFÉ LATTE MACCHIATO	10,00 €	CAFÉ NOISETTE - Espresso Macchiato	5,50 €
CAPPUCCINO	8,50 €	CAFÉ CRÈME - Creamy Coffee	8,50 €
SPANISH LATTE	10,00 €	FLAT WHITE	10,00 €

Café, lait, lait concentré - *Coffee, milk, condensed milk*

Les cafés à base de lait sont servis avec, au choix : lait entier, lait d'avoine, lait d'amande. *Milk-based coffees are served with your choice: whole cow's milk, oat milk, almond milk.*

CHOCOLAT CHAUD
HOT CHOCOLATE

Création originale avec du lait, de la crème et un mélange de chocolats.

Exclusive creation from 86Champs made with milk, cream and a blend of chocolates.

CLASSIQUE	20cl / 6,8oz	9,90 €
VIENNOIS	11,50 €	
Chocolat chaud, crème Chantilly - <i>Hot chocolate, Chantilly cream</i>		

CAFÉ & LATTE GLACÉS • ICED COFFEE & LATTE

CAFÉ LATTE MACCHIATO	10,00 €
COLD BREW	8,50 €
Café Noir Infusé à Froid <i>Cold Brewed Black Coffee</i>	
LATTE ISPAHAN	9,50 €
Lait, sirop de framboise et de letchi <i>Milk, raspberry and litchi syrup</i>	
LATTE AMANDE	10,00 €
Lait, pâte d'amande toasté, sirop d'amande <i>Milk, toasted almond paste, almond syrup</i>	
AVEC CAFÉ / With Coffee	+2,00 €

CAFÉS & LATTES CRÉATIONS • CREATIONS COFFEES & LATTES

LATTE ISPAHAN	9,50 €	MATCHA LATTE BIO & VEGAN / ORGANIC & VEGAN	10,00 €
Lait, sirop de framboise et de letchi <i>Milk, raspberry and litchi syrup</i>		Bienfaits : Antioxydant & Riche en fibres et nutriments <i>Benefits: Antioxidant & Rich in fiber and nutrients</i>	
MOCCHA - Café, chocolat chaud, lait	12,00 €	Lait d'avoine & Pâte de matcha et moringa	
<i>Coffee, hot chocolate, milk</i>		Huile de Coco, sirop de Riz, Thé Vert Matcha, Moringa, Gingembre <i>Coconut oil, Rice syrup, Matcha Green Tea, Moringa, Ginger</i>	
LATTE AMANDE - Lait, pâte d'amande toasté, sirop d'amande / <i>Milk, toasted almond paste, almond syrup</i>	10,00 €	Oat Milk & Matcha and Moringa Paste	
AVEC CAFÉ / With Coffee	+2,00 €	<i>Coconut oil, Rice syrup, Matcha Green Tea, Moringa, Ginger</i>	
		CHAÏ LATTE BIO / ORGANIC 10,00 €	
		Bienfaits : Anti-Inflammatoire & Détend <i>Benefits: Anti-Inflammatory & Relaxes</i>	
		Lait d'avoine Mélange d'épices	
		Miel, Thé Noir, Cannelle, Poivre Noir, Cardamome, Gingembre, Vanille et Clou de Girofle <i>Honey, Black tea, Cinnamon, Black pepper, Cardamom, Ginger, Vanilla and Clove</i>	
		Oat Milk & Blend of spices	
		<i>Honey, Black tea, Cinnamon, Black pepper, Cardamom, Ginger, Vanilla and Clove</i>	
		GOLDEN LATTE BIO & VEGAN / ORGANIC & VEGAN 10,00 €	
		Bienfaits : Anti-Inflammatoire & Antioxydant <i>Benefits: Anti-Inflammatory & Antioxidant</i>	
		Lait d'avoine & Pâte Golden	
		Sirop d'Agave, Curcuma, Huile de Coco, Poivre Noir, Gingembre, Muscade et Cardamome <i>Agave syrup, Turmeric, Coconut Oil, Black Pepper, Ginger, Nutmeg and Cardamom</i>	



Prix nets taxes et service compris / *Prices net of tax, service included.*
Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande ou par QRCode ci-collé.
If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on QRCode.

LES MACARONS PIERRE HERMÉ

PARIS

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, crisp coating, a rounded, slightly plump shape, beautiful shimmering colours and a soft center...
it only takes a few grams to set all our senses ablaze.*

SIGNATURE

Créations rares et originales
Unique, original creations



MOGADOR
Chocolat au Lait & Fruit de la Passion
Milk Chocolate & Fruit Passion



ISPAHAN
Rose, Litchi & Framboise
Rose, Litchi & Raspberry



PLAISIR SUCRÉ
Chocolat au Lait & Praliné Feuilleté
Milk Chocolate & Flaky Praline



JARDIN DE CASSANDRE
Cassis & Rhubarbe
Blackcurrant & Rhubarb



ELLA
Citron & Framboise
Lemon & Raspberry



JARDIN DE CONSTANCE
Noix de coco, Vanille & Citron Vert, Ananas
rôti caramélisé
*Coconut, Vanilla & Lime, Caramelised Roasted
Pineapple*



JARDIN JAPONAIS
Griotte, Citron & Fève Tonka
Morello Cherry, Lemon & Tonka Bean



JARDIN EN SICILE
Orange & Fleur de basilic
Orange & Basil flower



VELOUTÉ INFINIMENT FRAÏSE
Yaourt & Fraîse
Yoghurt & Strawberry



INFINIMENT CARAMEL
Caramel au Beurre Salé
Salted-Butter Caramel



INFINIMENT PRALINÉ PISTACHE
Praliné Pistache
Pistachio Praline



**INFINIMENT CHOCOLAT PURE ORIGINE BRÉSIL
PLANTATION PAINEIRAS**
Pure Origin Brazilian Dark Chocolate, Paineiras Plantation



INFINIMENT VANILLE DE MADAGASCAR
Vanille de Madagascar
Madagascan Vanilla



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE
Praliné Noisette & Praliné Croustillant
Hazelnut Praline & Crispy Praline



INFINIMENT FRAMBOISE
Framboise & Confit de Framboise
Raspberry & Candied Raspberry



INFINIMENT FRUIT DE LA PASSION
Fruit de la Passion & Confit de Fruit de la Passion
Passion Fruit & Candied Passion Fruit



INFINIMENT CAFÉ IAPAR
Café Iapar
Iapar Coffee



INFINIMENT MENTHE FRAÏCHE
Menthe Fraîche
Fresh Mint

3 Macarons	12,00 €
5 Macarons	18,00 €
10 Macarons	33,00 €

LE SALÉ • SAVORY MENU

Déjeuner & Dîner* - Lunch & Dinner*

Lundi à Jeudi de 11h30 à 17h30 - Monday to Thursday from 11.30am to 5.30pm

*Vendredi & Dimanche de 11h30 à 21h30 - Friday & Sunday from 11.30am to 9.30pm

*Samedi de 11h30 à 23h - Saturday from 11.30am to 11pm

CAFÉ
L'OCCITANE

LES SANDWICHS CUISINÉS • SNACKING

LE CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ

Pain de mie doré aux herbes Provençales,
Crème de Comté, Chiffonnade de jambon
*Toasted bread with Provençal herbs,
Comté cheese cream, Ham chiffonade*
Format Plat / Main Dishes Size 24,00 € Format Petite Faim / Smaller Appetite Portion 14,00 €

LE CLUB SANDWICH

Pain de mie toasté, Filet de poulet fermier grillé
aux herbes Provençales, Tomate, Œuf Bio, Roquette,
Pesto et Mayonnaise à l'ancienne
*Toasted Bread, Grilled free-range chicken filet with
Provençal herbs, Tomato, Organic egg, Arugula,
Pesto and Mayonnaise*
Format Plat / Main Dishes Size 26,00 € Format Petite Faim / Smaller Appetite Portion 16,00 €

LES SALADES • SALADS

LA SALADE DE TOMATES & BURRATA

Tomates cœur de bœuf confites à l'huile d'olive,
Tomates cerise au pesto, Salade roquette,
Burrata et Vinaigrette parfumée à l'ail
*Oxheart tomatoes confit in olive oil, Cherry tomatoes
with pesto, Arugula salad, Burrata and Garlic
flavored vinaigrette*
28,00 €

LA SALADE CAESAR

Salade romaine, Poulet fermier grillé aux herbes
Provençales, Croûtons au Thym & Origan,
Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar
*Romaine salad, Grilled free-range chicken with Provençal herbs,
Thyme & Oregano croutons, Parmesan shavings, Caesar sauce*
Format Plat / Main Dishes Size 24,00 € Format Petite Faim / Smaller Appetite Portion 14,00 €

FORMULE EXPRESS

29,00 €

1 PLAT AU CHOIX

1 MAIN DISHE OF YOUR CHOICE*

+

1 BOISSON AU CHOIX - 1 DRINK OF YOUR CHOICE :

Café - Coffee • Verre de Vin - Glass of Wine*
Eau Minérale 33cl - Mineral Water 33cl
Soda - Soda • Thé - Tea*

* Salade Burrata et Saumon en supplément à 5,00 € - Burrata and Salmon add +5,00€
Thés et Vin Chablis : supplément de 3,00 € - Teas and Chablis wine add +3,00€

LES PLATS • MAIN COURSES

LE SAUMON & LÉGUMES DE PROVENCE CONFITS

Pavé de saumon grillé, Légumes de Provence
confits à l'huile d'olive et Sauce beurre blanc au basilic
*Grilled salmon steak, Vegetables from Provence confit in olive oil
and Basil beurre blanc sauce*
29,00 €

LE RISOTTO AU CITRON & SUPIONS

Risotto crémeux au citron frais, Copeaux
de parmesan, Pignons de pin toastés
et Sauté de supions à la persillade
et une pointe de piment de Cayenne
*Creamy risotto with fresh lemon, Parmesan shavings,
Toasted pine nuts and Sauteed squid with parsley and garlic
and a hint of Cayenne pepper*
26,00 €

LES PLANCHES À PARTAGER

BOARDS TO SHARE

Disponible toute la journée - Available all day

PLANCHE FROMAGE

Faite pour 2 personnes - Made for 2 people
Sélection de fromages affinés et accompagnements
Selection of aged cheeses and garnishes
23,00 €

PLANCHE CHARCUTERIE

Faite pour 2 personnes - Made for 2 people
Sélection de charcuteries et accompagnements -
Selection of charcuterie (cold cuts) and garnishes
24,00 €

PLANCHE MIXTE

Faite pour 4 personnes - Made for 4 people
Sélection de fromages affinés, charcuteries
et accompagnements -
Selection of aged cheeses, charcuteries (cold cuts) and sides
38,00 €

MENU 86CHAMPS

39,00 €

1 PLAT AU CHOIX

1 MAIN DISHE OF YOUR CHOICE*

+

☪ 1 PÂTISSERIE OU 5 MACARONS
1 PASTRY OR 5 MACARONS

* Salade Burrata et Saumon en supplément à 3,00 €
Burrata and Salmon add +3,00€



Prix nets taxes et service compris / Prices net of tax, service included.

Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande ou par QRCode ci-collé.
If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on QRCode.

À LA CARTE

GRANOLA & FROMAGE BLANC

Fromage Blanc et Fruits Rouges

Au choix : Granola pépites de chocolat

ou Muesli Fruits Rouges sans gluten

Au choix : Miel de Lavande **ou** Sirop d'Erable

Cottage cheese and Red Fruits

Your choice: Chocolate chip Granola

or Gluten free Red Fruit Muesli

Your choice : Lavender Honey **or** Mapple Syrup

12,00 €

BOL DE FRUITS ROUGES & NOIRS

Servi avec Miel de Lavande ou Sirop d'Erable

Bowl of Red & Black Fruits

Served with Lavender Honey or Mapple Syrup

11,00 €

LES ŒUFS

ŒUFS BROUILLÉS

SCRAMBLED EGGS

9,00 €

ŒUFS AU PLAT

EGGS SUNNY SIDE UP

2 œufs / 2 eggs 9,00 €

3 œufs / 3eggs 11,00 €

OMELETTE

10,00 €

Garnitures œufs (jusqu'à 3) +3,00€ :

Comté, Ciboulette, Tomate, Jambon, Saumon fumé

Eggs garnishes (up to 3) +3,00€ :

Comté cheese, Chive, Tomato, Ham, Smoked salmon

CORBILLE DE PAINS ET ACCOMPAGNEMENTS

BASKET OF BREADS

6,00 €

Baguette, beurre doux, 2 confitures au choix : Ispahan, Fraise, Satine, Abricot

Bread, unsalted butter and your choice of 2 jams: Ispahan, Strawberry, Satine, Apricot

ACCOMPAGNEMENTS, CHOIX DE 3 :

SIDES, CHOICE OF 3:

2,00 €

Beurre doux, confitures : Ispahan, Fraise, Satine, Abricot

Unsalted butter and jams: Ispahan, Strawberry, Satine, Apricot

VIENNOISERIES PIERRE HERMÉ



CROISSANT
3,20 €



PAIN AU CHOCOLAT & GIANDUJA
3,90 €

Pâte levée feuilletée, chocolat & gianduja
Leavened puff pastry, chocolate & gianduja



CROISSANT ISPAHAN
4,50 €

Pâte feuilletée levée, rose, pâte d'amande, framboise et compote de litchi
Leavened puff pastry, rose, almond paste, raspberry and lichi compote



PAIN AU CHOCOLAT & PISTACHE
4,50 €

Pâte levée feuilletée, chocolat, pâte d'amande à la pistache
Leavened puff pastry, chocolate, pistachio almond paste

EXPRESS 86

10,00 €

1 CAFÉ NOIR

1 BLACK COFFEE

(Espresso, Double Espresso, Américain)

(Espresso, Double Espresso, Americano)

1 VIENNOISERIE AU CHOIX

1 VIENNOISERIE OF YOUR CHOICE

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

23,00 €

1 JUS DE FRUIT AU CHOIX

1 FRUIT JUICE OF YOUR CHOICE

(Jus détox en supplément de 3,00€)

(Detox Juices, +3,00€)

-

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

1 HOT DRINK OR YOUR CHOICE

**BOL DE FRUITS
ROUGES
& NOIRS**
*BOWL OF RED
& BLACK FRUITS*
+3,00€

ou

or

**CORBILLE DE PAINS
&
ACCOMPAGNEMENTS**
*BASKET OF BREADS
&
SIDES*

ou

or

**GRANOLA
&
FROMAGE BLANC**
*COTTAGE CHEESE
& GRANOLA*
+3,00€

1 VIENNOISERIE AU CHOIX

1 VIENNOISERIE OF YOUR CHOICE



PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

SIGNATURES

16,00 €

Les pâtisseries emblématiques de la Maison, qui ont participé à la renommée mondiale de Pierre Hermé Paris.
The House's emblematic pastries, which have contributed to the worldwide fame of Pierre Hermé Paris.



ISPAHAN
Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis
Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis



2000 FEUILLES®
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème de mousseline au praliné noisette
Caramelised puff pastry, flaky hazelnut praline, hazelnut praline mousseline cream



TARTE INFINIMENT VANILLE
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and mascarpone cream with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar



PLAISIR SUCRÉ
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes fines feuilles de chocolat, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise praline, thin layer of milk chocolate, milk chocolate and ganache and Chantilly cream

GOÛTER PARISIEN

1 BOISSON AU CHOIX 20,00 €

Toutes boissons comprises, hors alcool
Les boissons avec ★ supplément de 3,00 €

1 VIENNOISERIE AU CHOIX

- Croissant
- Croissant Ispahan

(pâte feuilletée levée, rose, pâte d'amande, framboise et compote de litchi)

- Pain au Chocolat Gianduja
- Pain au Chocolat Pistache

(pâte levée feuilletée, chocolat, pâte d'amande à la pistache)

2 MACARONS AU CHOIX

1 DRINK OF YOUR CHOICE

All drinks included, except alcohol
Drinks with ★ add +3,00€

1 VIENNOISERIE OF YOUR CHOICE

- Croissant
- Croissant Ispahan

(leavened puff pastry, rose almond paste, raspberry and litchi compote),

- Pain au Chocolat Gianduja
- Pain au Chocolat Pistache

(leavened puff pastry, chocolate, pistachio almond paste)

2 MACARONS OF YOUR CHOICE

CRÉATIONS

Collection "Haute-Couture" exclusive : des créations confectionnées à base d'ingrédients rares et précieux et d'un savoir-faire d'exception, ces créations sont l'expression du geste pâtissier dans toute sa splendeur.
Exclusive "Haute-Couture" collection: creations made from rare and precious ingredients and exceptional know-how, these creations are the expression of the pastry gesture in all its splendor.



JARDIN JAPONAIS 17,00 €
Sablé Infiniment Citron, biscuit au citron, compote de griottes à la fève tonka et au citron, crème Chantilly Infiniment Citron
Infiniment Citron shortbread pastry, lemon biscuit, morello cherry with tonka bean and lemon compote, Infiniment Citron Chantilly cream



ULTIME 16,00 €
Sablé Infiniment Chocolat, ganache à la vanille de Madagascar, crème onctueuse au chocolat Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun, fines feuilles de chocolat noir
Infiniment Chocolate shortbread pastry, Madagascan vanilla ganache, Pure Origin Belizean dark chocolate ganache and Chantilly cream, Cayo District, Xibun Plantation, thin layers of dark chocolate



TARTE JARDIN ENCHANTÉ VÉGÉTALE 16,00 €
Pâte sucrée végétale, crème d'Amande au citron vert et au piment d'Espelette, framboises fraîches, gelée et zestes de citron vert
Vegan sweet pastry, almond cream with lime and Espelette chilli, fresh raspberries, jelly and lime zest

SAISONS

Toujours en quête des ingrédients de la plus grande qualité, Pierre Hermé sélectionne au fil de l'année fruits, fleurs et plantes aromatiques de pleine saison afin de les sublimer dans des créations dévoilant toutes leurs facettes.
Always in search of the highest quality ingredients, Pierre Hermé selects fruits, flowers and aromatic plants in full season throughout the year in order to enhance them in creations revealing all their facets.



CHEESECAKE CÉLESTE 16,00 €
Pâte sablée, cheesecake moelleux au fruit de la Passion, biscuit imbibé au jus de fruit de la Passion, compote de rhubarbe aux fraises et crème légère au cream cheese
Shortbread pastry, soft passion fruit cheesecake, cake imbibed in passion fruit juice, strawberry and rhubarb compote and light cream cheese cream



ENVIE 16,00 €
Biscuit moelleux aux amandes, compote de cassis, crème de mascarpone à la vanille et à la violette
Tender biscuit with almonds, blackcurrant compote, vanilla mascarpone cream with violet

GOÛTER GOURMAND

1 BOISSON AU CHOIX 34,00 €

Toutes boissons comprises, hors alcool
Les boissons avec ★ supplément de 3,00 €

1 PÂTISSERIE OU 1 GLACE AU CHOIX

3 MACARONS AU CHOIX

1 DRINK OF YOUR CHOICE

All drinks included, except alcohol
Drinks with ★ add +3,00€

1 PASTRY OR 1 ICE CREAM OF YOUR CHOICE

3 MACARONS OF YOUR CHOICE



Prix nets taxes et service compris / Prices net of tax, service included.
Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande ou par QRCode ci-collé.
If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on QRCode.