

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 Baussan

Foundateur 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



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 / 3 eggs 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

CORBEILLE 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€

**CORBEILLE DE PAINS
&
ACCOMPAGNEMENTS** ou
BASKET OF BREADS ou
&
SIDES

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

1 VIENNOISERIE AU CHOIX

1 VIENNOISERIE OF YOUR CHOICE

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 ORANGE CAROTTE ★ 20cl / 6,8oz 13,00 €

Orange, Carotte, Pomme Granny Smith, Gingembre
Orange, Carrot, Granny-Smith Apple, Ginger

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 ★

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

20cl / 6,8oz
13,00 €

VIRGIN MOJITO ★

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

13,00 €



VIRGIN MOJITO SATINE ★

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

13,00 €

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 letchi
Black teas flavoured with rose, raspberry and litchi

THÉ GLACÉ JARDIN DE PROVENCE 20cl / 6,8oz 12,00 €

Thé Noir parfumé à la pêche, à l'abricot et à la lavande
Black tea flavored with peach, apricot and lavender

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
11,2oz 25,4oz

5,50 € 9,00 €

BADOIT ROUGES FINES BULLES

5,50 €

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.

BOISSONS • DRINKS

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 €
Liqueur de passion, purée de passion, jus d'orange, Prosecco
Passion fruit liqueur, passion puree, orange juice, Prosecco

SPRITZ 25cl/8,5oz 20,00 €

SAINT-GERMAIN

Liqueur 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
12cl /4,1oz 75cl/25,4oz

BLANC/WHITE • MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 18,00 € 100,00 €
ROSÉ • VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ 21,00 € 120,00 €

VINS ROUGES • RED WINES

Verre/Glass Bouteille/Bottle
12cl/4,1oz 75cl/25,4oz

LA ROSINE 2021 9,00 € 48,00 €
STÉPHANE OGIER
🌿 Vallée du Rhone - *Rhone Valley*
🍷 100 % Syrah - *Shiraz*

BOURGUEIL 2021 9,00 € 48,00 €
DOMAINE BRETON
🌿 Vallée de la Loire - *Loire Valley*
🍷 100 % Cabernet Franc - *Bio - Organic*

VINS BLANCS • WHITE WINES

Verre/Glass Bouteille/Bottle
12cl/4,1oz 75cl/25,4oz

SANCERRE 2023 9,50 € 49,00 €
DOMAINE GITTON
🌿 Vallée de la Loire - *Loire Valley*
🍷 100 % Sauvignon Blanc

CHABLIS 1^{ER} CRU 2019 12,50 € 65,00 €
DOMAINE CHRISTOPHE
🌿 Bourgogne - *Burgundy*
🍷 100 % Chardonnay

VIN ROSÉ • ROSÉ WINES

Verre/Glass Bouteille/Bottle
12cl/4,1oz 75cl/25,4oz

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 2023 9,00 € 48,00 €
CHÂTEAU LACOSTE
🌿 Provence
🍷 Syrah, Grenache - *Bio - Organic*

BIÈRES • BEERS

33cl / 11,2oz

BLANCHE - Belgium white ALE : LA PARISIENNE 9,50 €
BLONDE - Lager : CARLSBERG 8,90 €
BLONDE - MEXIQUE - Lager : CORONA 9,50 €

PIERRE HERMÉ

PARIS

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.



OURÉA 17,00 €

Pâte sablée, biscuit et crème onctueuse à la noisette, praliné noisette fondant et croustillant, gelée au yuzu de Kôchi, crème Chantilly à la noisette
Hazelnut shortbread pastry, biscuit and smooth cream, melt-in-your-mouth hazelnut praline, Kôchi yuzu gelée, hazelnut Chantilly cream



INFINIMENT PISTACHE 17,00 €

Pâte sablée, biscuit à la pistache, praliné fondant et croustillant à la pistache, crème onctueuse et crème Chantilly à la pistache d’Iran
Pistachio shortbread pastry and imbibed biscuit, crunchy melt-in-your-mouth pistachio praline, pistachio smooth cream and Chantilly cream



TARTE INFINIMENT CITRON 16,00 €

“GOURMANDISE RAISONNÉE”
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



ODYSSÉE 16,00 €

Biscuit aux éclats de noix et de marrons, nougatine au sucre noir d’Okinawa et aux noix, crème à l’eau de noix
Biscuit with walnut and chestnut slivers, Okinawa black sugar and walnut nougatine, walnut liqueur cream



TARTE PARADIS 16,00 €

“PÂTISSERIE VÉGÉTALE” 
Pâte sucrée végétale au blé noir, praliné au blé noir, ganache végétale au Chocolat Noir, nougatine et crumble végétal au blé Noir
Dark wheat vegan sweet pastry, dark wheat praline, Dark Chocolate vegan ganache, DarkWheat nougatine & crumble

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.



ALKINOOS 16,00 €

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 ISPAHAN 15,00 €

Pâte sablée, crème d’amande à la rose et au litchi, framboises, gelée de litchis, biscuit macaron à la rose
Shortbread pastry, rose and litchi almond cream, raspberries, litchi gelée, rose macaron biscuit



PARIS-BREST 15,00 €

CARRÉMENT CHOCOLAT
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

GOÛTER GOURMAND

1 BOISSON AU CHOIX

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

1 PÂTISSERIE OU 1 GLACE AU CHOIX

3 MACARONS AU CHOIX

34,00 €

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.

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



FHLOR
Biscuit macaron, crème à la vanille de Madagascar et praliné au café Honduras
Macaron biscuit, Madagascar vanilla cream and Honduras coffee praline



ULTIME
Vanille de Madagascar & Chocolat Pure Origine Bélice
Madagascar Vanilla & Pure Origin Belizean Chocolate



AURORA
Biscuit macaron, crème à la rose et à la bergamote
Macaron biscuit, rose and bergamot cream



JARDIN DE L'ATLAS
Citron, Fleur d'Oranger & Miel du Maquis
Lemon, Orange Blossom & Maquis Honey



JARDIN D'AMBRE
Biscuit macaron, crème caramel au beurre salé et parfumée à l'ambre, crème aux pétales de rose
Macaron biscuit, salted butter caramel and amber cream, rose petal cream

INFINIMENT

Saveurs uniques dans leur plus belle expression
Single flavours in their most beautiful expression



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
Madagascar 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 NOIX DE PÉCAN
Biscuit macaron, crème à la noix de pécan
Macaron biscuit, pecan cream



INFINIMENT FEUILLE DE TOMATE
Biscuit macaron et ganache à la feuille de tomate
Macaron biscuit and tomato leaf ganache



VELOUTÉ INFINIMENT FIGUE
Yaourt, Figue & Feuille de Figuiers
Yoghurt, Fig & Fig Leaf

.....
3 Macarons 12,00 €

5 Macarons 18,00 €

10 Macarons 33,00 €
.....

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 - <i>Americano coffee</i>	7,50 €
DOUBLE ESPRESSO	7,20 €		

ANFILOO 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 - <i>Espresso Macchiato</i>	5,50 €
CAPPUCCINO	8,50 €	CAFÉ CRÈME - <i>Creamy Coffee</i>	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.

	20cl / 6,8oz
CLASSIQUE	9,90 €
VIENNOIS	11,50 €

Chocolat chaud, crème Chantilly - *Hot chocolate, Chantilly cream*

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 litchi <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 / <i>With Coffee</i>	+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 litchi <i>Milk, raspberry and litchi syrup</i>		Bienfaits : Antioxydant & Riche en fibres et nutriments <i>Benefits: Antioxidant & Rich in fiber and nutriments</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 / <i>With Coffee</i>	+2,00 €		
		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>	
		Oat Milk & Golden Paste	
		<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.

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'églatier 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

CAFÉ L'OCCITANE

86 CHAMPS ÉLYSÉES



Rejoignez-nous sur

 @86_Champs

 01 70 38 77 38