

# 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

	33cl	75cl
	11,2oz	25,4oz
<b>ÉVIAN</b>	5,50 €	9,00 €
<b>BADOIT ROUGES FINES BULLES</b>	5,50 €	
<b>BADOIT VERTE</b>		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<sup>ER</sup> 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 CAMEL**  
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 - <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 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 &amp; Rich in fiber and nutriments</i>	
MOCCHA - Café, chocolat chaud, lait	12,00 €	<b>Lait d'avoine &amp; Pâte de matcha et moringa</b>	
<i>Coffee, hot chocolate, milk</i>		Huile de Coco, sirop de Riz, Thé Vert Matcha, Moringa, Gingembre <b>Oat Milk &amp; Matcha and Moringa Paste</b>	
LATTE AMANDE - Lait, pâte d'amande toasté, sirop d'amande / <i>Milk, toasted almond paste, almond syrup</i>	10,00 €	<i>Coconut oil, Rice syrup, Matcha Green Tea, Moringa, Ginger</i>	
AVEC CAFÉ / <i>With Coffee</i>	+2,00 €	<b>CHAI LATTE BIO / ORGANIC</b> 10,00 €	
		Bienfaits : Anti-Inflammatoire & Détend <i>Benefits: Anti-Inflammatory &amp; Relaxes</i>	
		<b>Lait d'avoine Mélange d'épices</b>	
		Miel, Thé Noir, Cannelle, Poivre Noir, Cardamome, Gingembre, Vanille et Clou de Girofle <b>Oat Milk &amp; Blend of spices</b>	
		<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 &amp; Antioxidant</i>	
		<b>Lait d'avoine &amp; Pâte Golden</b>	
		Sirop d'Agave, Curcuma, Huile de Coco, Poivre Noir, Gingembre, Muscade et Cardamome <b>Oat Milk &amp; Golden Paste</b>	
		<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 QR Code ci-collé.  
*If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on QR Code.*



## 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