

CAFÉ L'OCCITANE

86 CHAMPS ÉLYSÉES



L'OCCITANE

EN PROVENCE

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.



LISTE DES ALLERGÈNES *LIST OF ALLERGENS*

Scannez le QR code ci-collé pour plus d'informations
Scan the QR code attached for more information

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

JUS DE FRUITS

Jus de Fruits Frais Pressés (au choix) 20cl / 6,8oz
Orange - Citron - Pamplemousse
Orange - Lemon - Grapefruit
8,50 €

Jus Détox Orange Carotte* 20cl / 6,8oz
Orange, Carotte, Pomme Granny Smith, Gingembre
Orange, Carrot, Granny-Smith Apple, Ginger
13,00 €

Jus de Fruits Bouteille 25cl / 8,4oz
Pomme, Bio • Ananas
Pineapple, Organic
8,00 €

CRÉATIONS CAFÉ L'OCCITANE

Citronnade Lavande 20cl / 6,8oz
Jus de Citron, Limonade
à la menthe, Lavande
Lemon juice, Mint
lemonade, Lavender
10,00 €

SODAS

Coca-Cola 33cl / 6,8oz 8,00 €

Coca Zéro 33cl / 6,8oz 8,00 €

Limonade Lorina - Lorina Lemonade 33cl / 6,8oz 8,50 €

Tonic Fever-Tree (20cl/6,7oz) 7,50 €

EAUX • WATER

Évian

33cl / 6,8oz 5,50 € - 75cl / 25,4oz 9,00 €

Badoit Rouges Fines Bulles

33cl / 6,8oz 5,50 €

Badoit Verte

75cl / 25,4oz 9,00 €

MACARON FRAPPÉ

 **Ispahan*** 20cl / 6,8oz
Lait, sirop Ispahan, crème Chantilly,
framboises fraîches, biscuit macaron
Milk, Ispahan syrup, Chantilly cream,
fresh raspberries, macaron biscuit
13,00 €

THÉS GLACÉS • ICED TEAS

 **Ispahan** 20cl / 6,8oz
Thés noirs parfumés à la rose, à la framboise et au litchi
Black teas flavoured with rose, raspberry and litchi
12,00 €

Jardin de Provence 20cl / 6,8oz
Thé Noir parfumé à la pêche, à l'abricot et à la lavande
Black tea flavored with peach, apricot and lavender
12,00 €

MOCKTAILS

20cl / 6,8oz

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

BOISSONS

DRINKS

CRÉATIONS CAFÉ L'OCCITANE

L'Occitane Spritz 15cl/5oz

Vin pétillant d'Argentine,
Liqueur d'orange, d'épices et d'herbes
*Sparkling wine from Argentina, Orange,
spices and herbs liqueur*

17,00 €

Daïquiri Givré - Frozen Daïquiri

Rose & Litchi 18cl / 6oz

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*

18,00 €

L'Occitane GinTonic 15cl/5oz

Gin Bombay infusé aux citrons,
Tonic Fever-Tree Méditerranée
*Gin Bombay infused with lemon,
Fever-Tree Mediterranean Tonic*

15,00 €

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Impérial

Coupe 12cl / Glass 4,1 oz 18,00 €

Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 100,00 €

Veuve Clicquot Brut Rosé

Coupe 12cl / Glass 4,1 oz 21,00 €

Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 120,00 €

COCKTAILS

Kir Vin Blanc 12,5cl/4,2oz

Vin Bourgogne Aligoté, Crème de cassis ou framboise
Burgundy Aligoté wine, blackcurrant or raspberry liqueur

10,00 €

Kir Royal 18cl/6oz

Champagne Moët & Chandon,
crème de cassis ou framboise
*Moët & Chandon Champagne, blackcurrant
or raspberry liqueur*

22,00 €

Mimosa 18cl/6oz

Champagne Moët & Chandon, Jus d'Orange
Moët & Chandon Champagne, Orange Juice

22,00 €

Rosé Piscine 16cl/5,4oz

Vin Rosé Château Lacoste, Glaçons
Château Lacoste Rosé Wine, Ice Cubes

13,00 €

Mojito

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

17,00 €



Mojito Ispahan

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

18,00 €



Mojito Satine

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


18,00 €

BOISSONS

DRINKS

BAR À SPRITZ

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

 **Spritz Satine** 25cl/8,5oz
Liqueur de passion, purée de passion,
jus d'orange, Prosecco
*Passion fruit liqueur, passion puree,
orange juice, Prosecco*
19,00 €

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

BIÈRES • BEERS

La Parisienne 33cl / 6,8oz
Blanche Belgium white ALE
9,50 €

Carlsberg 33cl / 6,8oz
Blonde - Lager
8,90 €

Corona 33cl / 6,8oz
Blonde - Mexique - Lager
9,50 €

VIN SANS ALCOOL • ALCOHOL-FREE WINE

Nooh by Château Lacoste
Vin Blanc Effervescent Sans Alcool
Sparkling White Wine Without Alcohol
100 % Sauvignon Blanc - 0,00 % Alcool - Alcohol
Notes de citron, fruits blancs et de fleur de jasmin
Notes of lemon, white fruits and jasmine flower
Coupe 12cl / Glass 4,1 oz 10,00 €
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 52,00 €

VINS ROUGES • RED WINES

La Rosine 2021 Stéphane Ogier
Vallée du Rhone, *Rhone Valley*
100 % Syrah, *Shiraz*
Verre 12cl / Glass 4,1 oz 10,00 €
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 52,00 €

Bourgeuil 2021 Domaine Breton
Vallée de la Loire - *Loire Valley*
100 % Cabernet Franc - Bio - *Organic*
Verre 12cl / Glass 4,1 oz 10,00 €
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 52,00 €

VINS BLANCS • WHITE WINES

Sancerre 2023 Domaine Gitton
Vallée de la Loire, *Loire Valley*
100 % Sauvignon Blanc

Verre 12cl / Glass 4,1 oz 10,50 €
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 55,00 €

Chablis 1^{er} cru 2019 Domaine Christophe
Bourgogne, *Burgundy*
100 % Chardonnay

Verre 12cl / Glass 4,1 oz 12,90 €
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 68,00 €

VINS ROSÉ • ROSÉ WINES

Coteau d'Aix-en-Provence 2023
Château Lacoste Provence
Grenache Syrah,
Bio - *Organic*
Verre 12cl / Glass 4,1 oz 11,50 €
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 62,00 €

LE SALÉ

SAVORY MENU

LES PLATS • MAIN COURSES

Le Risotto aux Saint-Jacques *

Risotto crémeux à la sauce crustacés, Noix de Saint-Jacques poêlées, Copeaux de Parmesan
Creamy risotto with shellfish sauce, Pan-fried scallops, Parmesan shavings

29,00 €

Le Saumon, Purée de Patate Douce & Légumes Glacés *

Pavé de saumon grillé, Purée de patate douce et pomme de terre, Légumes glacés, Sauce au curcuma
Grilled salmon steak, Sweet potato and potato puree, Glazed vegetables, Turmeric sauce

29,00 €

La Volaille en Suprême & Fregola à la Crème de Cèpe et Truffe *

Suprême de volaille poêlé, Fregola à la crème de cèpe et parfumé à la truffe, Jus corsé
Pan-fried chicken supreme, Fregola with porcini mushrooms cream and flavored with truffle, Reduced juice

29,00 €

SALADE • SALAD

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 €**

PLANCHES À PARTAGER • BOARDS TO SHARE

Planche Fromage

Faite pour 2 personnes, sélection de fromages affinés et accompagnements
Made for 2 people, selection of aged cheeses and garnishes

23,00 €

Planche Charcuterie

Faite pour 2 personnes, sélection de charcuteries et accompagnements
Made for 2 people, selection of charcuterie (cold cuts) and garnishes

24,00 €

Planche Mixte

Faite pour 4 personnes, sélection de fromages affinés, charcuteries et accompagnements
Made for 4 people, selection of aged cheeses, charcuteries (cold cuts) and sides

38,00 €

LE SALÉ

SAVORY MENU

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 €**

MENU 86 CHAMPS

1 Plat ou 1 Sandwich cuisiné ou 1 Salade au choix
1 Main dish or 1 Snacking or 1 Salad of your choice

☎ 1 Pâtisserie ou 5 Macarons
1 Pastry or 5 Macarons

39,00 €

Les plats avec * suppléments de + 3,00 €
*Extra charge of +3,00€ for dishes with **

FORMULE EXPRESS

1 Plat ou 1 Sandwich cuisiné ou 1 Salade au choix
1 Main dish or 1 Snacking or 1 Salad of your choice

1 Boisson au choix : Café • Thé • Verre de Vin •
Eau Minérale 33cl • Soda 33cl
*1 Drink of your choice: Coffee • Tea • Glass of Wine •
Mineral Water 33cl • Soda 33cl*

29,00 €

Les plats avec * suppléments de + 5,00 €
Thés et Vin Chablis : + 3,00 €
*Extra charge of +5,00€ for dishes with *
Teas and Chablis wine +3,00 €*

CAFÉS & LATTÉS

COFFEES & LATTES

CRÉATIONS CAFÉ L'OCCITANE

LA ESPERANZA DU GUATEMALA

100% Pure Origine Guatemala
Certifié Bio - Certified Organic ;
Région : Antigua
Ferme - Farm : La Esperanza ;
Altitude : 1500m

MANZANILLA DU PÉROU DÉCAFÉINÉ

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

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.

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, oatmilk, almond milk.

CAFÉS NOIRS • BLACK COFFEES

Ristretto / Espresso Lungo 5,00 €
Double Espresso 7,20 €
Café, Américain *Americano coffee* 7,50 €

CAFÉS LATTE • LATTE COFFEES

Café Latte Macchiato 10,00 €
Cappuccino 8,50 €
Café Noisette *Espresso Macchiato* 5,50 €
Café Crème *Creamy Coffee* 8,50 €
Flat White 10,00 €

Spanish Latte
Café, lait, lait concentré sucré
Coffee, milk, sweetened condensed milk
10,00 €

CAFÉ & LATTE GLACÉS ICED COFFEE & LATTE

Café Latte Macchiato Glacé-*Iced*
10,00 €

Cold Brew
Café Noir Infusé à Froid
Cold Brewed Black Coffee
8,50 €

☉ Latte Ispahan Glacé-*Iced*
Lait, sirop de framboise et de litchi
Milk, raspberry and litchi syrup
9,50 €

Latte Amande Glacé-*Iced*
Lait, pâte d'amande toasté, sirop d'amande
Milk, toasted almond paste, almond syrup
10,00 €
Avec Café / *With Coffee* + 2,00 €

CAFÉS & LATTÉS

COFFEES & LATTES

CHOCOLAT CHAUD • HOT CHOCOLATE

Création originale Café L'Occitane avec du lait, de la crème et un mélange de chocolats Valrhona.
Exclusive creation from Café L'Occitane, made with milk, cream and a blend of Valrhona's chocolates.
20cl / 6,8oz

Classique
9,90 €

Viennois
Chocolat chaud, crème Chantilly
Hot chocolate, Chantilly cream
11,50 €

Gourmand*
Chocolat Chaud, Chantilly, Guimauve
Praliné Noisette, Guimauves grillées à la Vanille
*Hot chocolate, Chantilly cream, Hazelnut praline
marshmallow, Grilled vanilla marshmallows*
14,00 €

CAFÉS & LATTES CRÉATIONS • CREATIONS COFFEES & LATTES

Matcha Latte

Bio & Vegan

Antioxydant & Riche en fibres et nutriments

Lait d'avoine & Pâte de matcha et moringa Huile de Coco,
sirop de Riz, Thé Vert Matcha, Moringa, Gingembre

Organic & Vegan

Antioxidant & Rich in fiber and nutrients

*Oat Milk & Matcha and Moringa Paste, Coconut oil,
Rice syrup, Matcha GreenTea, Moringa, Ginger*

10,00 €

Chaï Latte

Bio

Anti-Inflammatoire & Détend

Lait d'avoine Mélange d'épices, Miel, Thé Noir, Cannelle,
Poivre Noir, Cardamome, Gingembre, Vanille et Clou de Girofle

Organic

Anti-Inflammatory & Relaxes

*Oat Milk & Blend of spices Honey, Black tea, Cinnamon,
Black pepper, Cardamom, Ginger, Vanilla and Clove*

10,00 €

Golden latte

Bio & Vegan

Anti-Inflammatoire & Antioxydant

Lait d'avoine & Pâte Golden Sirop d'Agave, Curcuma,
Huile de Coco, Poivre Noir, Gingembre, Muscade et Cardamome

Organic & Vegan

Anti-Inflammatory & Antioxidant

*Oat Milk & Golden Paste Agavesyrup, Turmeric, Coconut Oil,
Black Pepper, Ginger, Nutmeg and Cardamom*

10,00 €



Latte Ispahan

Lait, sirop de framboise et de litchi

Milk, raspberry and litchi syrup

9,50 €

Pumpkin Latte

Café, pâte de pumpkin (Butternut), épices,
caramel beurre salé, lait, chantilly

*Coffee, pumpkin paste, spices, salted butter caramel,
milk, chantilly cream*

12,00 €

Moccha

Café, chocolat chaud, lait

Coffee, hot chocolate, milk

12,00 €

Latte Amande

Lait, pâte d'amande toasté sirop d'amande

Milk, toasted almond paste, almond syrup

10,00 €

Avec Café /With Coffee +2,00 €

LES PÂTISSERIES

PASTRIES

PIERRE HERMÉ

PARIS

CRÉATIONS



Rose des Sables Pâtisserie Végétale - Vegan

Pâte sablée, ganache au chocolat amande et à la rose, praliné amande onctueux
Shortbread pastry, almond and rose chocolate ganache, creamy almond praline

16,00 €



Solento

Sablé breton au citron vert, biscuit moelleux au citron vert et à l'huile d'olive, compote de mangue, gelée au citron vert, crème onctueuse et crème Chantilly au citron vert

Breton style lime shortbread pastry, lime and olive oil soft cake, mango compote, lime gelée, lime smooth cream and Chantilly cream

17,00 €



Tarte Arya

Pâte sablée, crème à la pistache, pistaches torréfiées et praliné à la pistache et fleur d'oranger

Shortbread pastry, pistachio cream, roasted pistachios and pistachio and orange blossom pralin

17,00 €



Cheesecake Satine

Pâte sablée, biscuit imbibé au jus de fruit de la Passion, cheesecake moelleux, marmelade d'orange et crème légère au cream cheese

Shortbread pastry, cake imbibed in passion fruit juice, fluffy cheesecake, orange marmalade, and light cream cheese

15,00 €



Dune

Biscuit dacquoise pistache, crème légère à la pistache, praliné feuilleté au maïs grillé

Pistachio dacquoise cake, light pistachio cream, roasted corn flavoured flaky praline

16,00 €



Estella

Sablé au blé noir, biscuit moelleux, praliné aux pignons de cèdre, ganache et crème Chantilly aux bourgeons de pins, gelée fraîche végétale

Buckwheat shortbread, soft biscuit, cedar pine praline, ganache and pine bud whipped cream, fresh freeze green herbs

16,00 €



Tarte Infiniment Pignon de Cèdre

Pâte sablée, praliné au pignon de cèdre, biscuit imbibé au pignon de cèdre, crème onctueuse et crème Chantilly au pignon de Cèdre, nougatine aux pignons de cèdre

Shortbread pastry, cedar pine praline, biscuit imbibed with cedar pine, cedar pine smooth cream and Chantilly cream, cedar gable nougatine

16,00 €



Infiniment Praliné Noisette

Pâte sablée, biscuit aux noisettes, praliné noisette fondant et croustillant, crème onctueuse et crème Chantilly aux noisettes, éclats de noisettes du Piémont torréfiées

Shortbread pastry, hazelnut cake, crunchy and melt-in-your-mouth hazelnut praline, smooth hazelnut cream, hazelnut Chantilly cream, roasted Piedmont hazelnuts slivers

17,00 €

LES PÂTISSERIES

PASTRIES

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



Carrément Chocolat

Biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat noir, fine feuille de chocolat noir
Soft chocolate cake, smooth chocolate cream, chocolate mousse, dark chocolate crisp, thin layer of dark chocolate

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



Solento
Biscuit macaron, ganache à la mangue
et crème de citron vert, fleur de verveine
blanche séchée
*Macaron biscuit, mango ganache and lime
cream, dried white verberna flower*



Ispahan
Rose, Litchi & Framboise
Rose, Litchi & Raspberry



Jardin de Charles Grey
Biscuit macaron au thé, ganache au Chocolat
au Lait Pierre Hermé Paris et au thé Earl Grey
*Tea macaron biscuit, Pierre Hermé Paris Milk
Chocolate ganache and Earl Grey tea*



Huile d'olive au citron vert
Biscuit macaron, ganache à l'huile d'olive
au citron vert, confit de citron vert
*Macaron biscuit, lime olive oil ganache, lime
confit*



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



Ambrosia
Biscuit macaron, crème de mandarine
et ganache à l'immortelle et au miel
*Macaron biscuit, mandarin cream and
immortelle and honey ganache*



Venus
Rose & Coing
Rose & Quince



Fleur d'agrume
Jasmin & Pamplemousse
Jasmine & Grapefruit



Plaisir Sucré
Chocolat au Lait & Praliné Feuilleté
Milk Chocolate & Flaky Praline



CHADO
Biscuit macaron, ganache au thé vert
matcha & confit de Yuzu
*Macaron biscuit, matcha green tea
ganache & yuzu confit*

INFINIMENT

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



Infiniment Pignon De Cèdre
Biscuit macaron, crème aux pignons
de cèdre
Macaron biscuit with cedar pine cream



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

3 Macarons

12,00 €

5 Macarons

18,00 €

10 Macarons

33,00 €

GOÛTER PARISIEN

1 Boisson au choix

Toutes boissons comprises, hors alcool.

Les boissons avec * supplément de +3,00 €

1 Drink of your choice

*All drinks included, except alcohol drinks with * add +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)

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 au choix

2 Macarons of your choice

20,00 €

GOÛTER GOURMAND

1 Boisson au choix

Toutes boissons comprises, hors alcool.

Les boissons avec * supplément de +3,00 €

1 Drink of your choice

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

1 Pâtisserie au choix

1 Pastry of your choice

3 Macarons au choix

3 Macarons of your choice

34,00 €

THÉS ET INFUSIONS

TEAS AND INFUSIONS

CRÉATIONS CAFÉ L'OCCITANE

12,00 €

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*

THÉS VERTS • GREEN TEAS

12,00 €

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

12,00 €

Darjeeling

Castleton Second Flush bio - Inde

Notes de fleurs, de miel, d'amande et de vanille
Floral, honey, almond and vanilla notes

Yunnan Colline d'Or,

Dian Huang tgfop bio - Chine

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

Earl Grey bio - Chine

Parfumés à la bergamote
Black teas flavoured with bergamot

English Breakfast bio

Charpenté et fort en tannin
Structured teas and strong in tannin

THÉS BLANCS • WHITE TEAS

12,00 €

Panitar Cru d'Exception bio - Népal

Notes végétales et fruits à coque
Vegetal and nutty notes

THÉS ET INFUSIONS

TEAS AND INFUSIONS

CRÉATIONS

PIERRE HERMÉ

PARIS

12,00€

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*

Ispahan

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

Cérémonie

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

Infiniment Vanille

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

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*




*«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

 @86_Champs

 01 70 38 77 38