

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 dans 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
- Pamplémousse - 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

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

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

COCKTAILS

SANS ALCOOL • ALCOHOL FREE



VIRGIN MOJITO ISPAHAN ★

Menthe fraîche, citron vert, framboise, litchi, 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

CITRONNADE LAVANDE

20cl / 6,8oz 10,00 €

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

SODAS

33cl / 11,2oz

COCA-COLA

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

ÉVIAN

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.



AURORA 17,00 €
Sablé au citron, biscuit soufflé imbibé à la bergamote, gelée et crème Chantilly à la bergamote, crème mascarpone à la rose
Lemon shortbread biscuit, soufflé biscuit imbibed with bergamot, bergamot gelée and Chantilly cream, rose mascarpone 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



FAUBOURG SAINT-HONORÉ 17,00 €
Pâte sablée Infiniment Vanille, biscuit aux amandes à la vanille et aux noix de pécan, praliné aux noix de pécan, crème onctueuse au caramel à la fleur de sel, crème légère à la vanille
Infiniment Vanille shortbread pastry, almond cake with vanilla and pecan nuts, pecan nuts praline, smooth caramel with fleur de sel cream, light vanilla 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



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

SAISONS



MONT-BLANC INFINIMENT VANILLE 16,00 €
Pâte sablée, ganache et crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar, meringue, vermicelle de purée de marrons à la vanille, sablé diamant
Shortbread pastry, ganache and mascarpone cream flavoured with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar, meringue, vanilla chestnut purée vermicelli and vanilla sablé diamant



TARTE INFINIMENT CAFÉ 15,00 €
Pâte sablée, biscuit cuillère imbibé au café, ganache et chantilly au café mélange Pierre Hermé
Pâte sablée, tender biscuit moistened with coffee, ganache and chantilly cream flavoured with Pierre Hermé’s special coffee blend



ESTELLA 16,00 €
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



PARIS-BREST CARRÉMENT CHOCOLAT 15,00 €
Pâte à chou 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



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, Letchi & Framboise
Rose, Litchi & Raspberry



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



ÉCLAT
Biscuit macaron, crème au citron,
praliné aux graines de courge
Macaron biscuit, lemon cream, pumpkin seed praline



AURORE
Biscuit macaron, ganache au chocolat,
praliné noix de pécan
Macaron biscuit, chocolate ganache, pecan praline



ÉMERAUDE
Biscuit macaron, ganache au poivre de sapin,
miel onctueux
Macaron biscuit, fir pepper ganache, creamy honey



ALTO
Pain d'Épices & Caramel
Gingerbread & Caramel



JADE
Biscuit macaron, ganache à l'avocat,
confit de pamplemousse
Macaron biscuit, avocado ganache, grapefruit confit



EGLANTINE, FIGUE & FOIE GRAS
Biscuit macaron, crème églantine et figue,
gelée de foie gras
Macaron biscuit, eglantine and fig cream, foie gras jelly



TRUFFE NOIRE & PAIN POILÂNE GRILLÉ
Biscuit macaron, ganache à la truffe noire,
praliné au pain Poilâne grillé
*Macaron biscuit, black truffle ganache, toasted Poilâne
bread praline*



AMÉTHYSTE
Biscuit macaron, crème au marron glacé
& confit de cassis
Biscuit macaron, marron glacé cream & blackcurrant confit

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

.....

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 €		

<p>LA ESPERANZA DU GUATEMALA 100% Pure Origine Guatemala Certifié Bio - <i>Certified Organic</i> Région : Antigua Ferme-Farm : La Esperanza ; Altitude : 1500m</p>	<p>MANZANILLA DU PÉROU DÉCAFÉINÉ 100% Arabica Pure Origine Pérou Certifié Bio - <i>Certified Organic</i> Région : Cajamarca Ferme-Farm : Cajamarca ; Altitude : 1200 - 1800m</p>
--	--

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>	
GOURMAND ★	14,00 €
Chocolat Chaud, Chantilly, Guimauve Praliné Noisette, Guimauves grillées à la Vanille - <i>Hot chocolate, Chantilly cream, Hazelnut praline marshmallow, Grilled vanilla marshmallows</i>	

CAFÉS & LATTES CRÉATIONS •
CREATIONS COFFEES & LATTES

 LATTE ISPAHAN	9,50 €
Lait, sirop de framboise et de litchi <i>Milk, raspberry and litchi syrup</i>	
PUMPKIN LATTE	12,00 €
Café, pâte de pumpkin (Butternut), épices, caramel beurre salé, lait, chantilly <i>Coffee, pumpkin paste, spices, salted butter caramel, milk, chantilly cream</i>	
MOCCHA - Café, chocolat chaud, lait	12,00 €
<i>Coffee, hot chocolate, milk</i>	
LATTE AMANDE - Lait, pâte d'amande toasté, sirop d'amande /	10,00 €
<i>Milk, toasted almond paste, almond syrup</i>	
AVEC CAFÉ / With Coffee	+2,00 €

 MATCHA LATTE BIO & VEGAN / ORGANIC & VEGAN 10,00 €

Bienfaits : Antioxydant & Riche en fibres et nutriments
Benefits: Antioxidant & Rich in fiber and nutrients

Lait d'avoine & Pâte de matcha et moringa

Huile de Coco, sirop de Riz, Thé Vert Matcha, Moringa, Gingembre

Oat Milk & Matcha and Moringa Paste

Coconut oil, Rice syrup, Matcha Green Tea, Moringa, Ginger

CHAÏ LATTE BIO / ORGANIC 10,00 €

Bienfaits : Anti-Inflammatoire & Détend

Benefits: Anti-Inflammatory & Relaxes

Lait d'avoine Mélange d'épices

Miel, Thé Noir, Cannelle, Poivre Noir, Cardamome, Gingembre, Vanille et Clou de Girofle

Oat Milk & Blend of spices

Honey, Black tea, Cinnamon, Black pepper, Cardamom, Ginger, Vanilla and Clove

 GOLDEN LATTE BIO & VEGAN / ORGANIC & VEGAN 10,00 €

Bienfaits : Anti-Inflammatoire & Antioxydant

Benefits: Anti-Inflammatory & Antioxidant

Lait d'avoine & Pâte Golden

Sirop d'Agave, Curcuma, Huile de Coco, Poivre Noir, Gingembre, Muscade et Cardamome

Oat Milk & Golden Paste

Agave syrup, Turmeric, Coconut Oil, Black Pepper, Ginger, Nutmeg and Cardamom

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 / With Coffee	+2,00 €



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 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 letchi
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