

# 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 Café L'Occitane, nous mettons notre savoir-faire  
et nos croyances au service de votre plaisir.

## LISTE DES ALLERGÈNES • LIST OF ALLERGENS

Cliquez [sur ce lien](#) pour plus d'informations  
Follow [the link](#) below for more informations

# PETIT DÉJEUNER

## SAVORY MENU

### LES ŒUFS • EGGS

#### 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

### GRANOLA & FROMAGE BLANC

#### Granola & Fromage Blanc

Fromage Blanc et Fruits Rouges  
Granola pépites de chocolat **ou** Muesli Fruits Rouges sans gluten  
Miel de Lavande **ou** Sirop d'Erable

Cottage cheese and Red Fruits  
Chocolate chip Granola **or** Gluten free Red Fruit Muesli  
Lavender Honey or Maple 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 Maple Syrup

11,00 €

### EXPRESS 86

1 Café noir (Espresso, Double Espresso, Américain)

1 Viennoiserie au Choix

1 black coffee (Espresso, Double Espresso, Americano)

1 Viennoiserie of your choice

10,00€

### PETIT DÉJEUNER PARISIEN

Corbeille de Pains & Accompagnements

Basket of Breads & Sides

**ou / or**

Bol de Fruits Rouges & Noirs

Bowl of Red & Black Fruits

+3,00€

**ou / or**

Granola & Fromage Blanc Accompagnements

Cottage Cheese & Granola

+3,00€

### ET • AND

1 Viennoiserie au Choix

1 Viennoiserie of your choice

1 jus de Fruit au Choix

1 fruit juice of your choice

(Jus détox/ Detox Juices +3,00€)

1 boisson Chaude au Choix

1 hot drink or your choice

23,00€

### CORBEILLE DE PAINS BASKET OF BREADS

Baguette, beurre doux,  
2 confitures au choix : Ispahan, Fraise, Satine, Abricot Bread,  
unsalted butter and your choice of  
2 jams: Ispahan, Strawberry, Satine, Apricot

6,00€

### Accompagnements

3 au choix : Beurre doux,

confitures : Ispahan, Fraise, Satine, Abricot

3 of your choice: Unsalted butter

Jams: Ispahan, Strawberry, Satine, Apricot

2,00€

### VIENNOISERIES PIERRE HERMÉ

#### Croissant

3,20 €

#### Pain au Chocolat & Gianduja

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

3,90 €

#### Croissant Ispahan

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

4,50 €

#### Pain au Chocolat & Pistache

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

4,50 €

# 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 FeverTree** (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 €

### MACARONS FRAPPÉS

 **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

Verre 12cl / Glass 4,1 oz 18,00 €

Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 100€

#### Veuve Clicquot Brut Rosé

Coupe 12cl / Glass 4,1 oz 21,00 €

Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 120€

### COCKTAILS

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

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

10€

#### Kir Royal 18cl/6oz

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

22€

#### Mimosa 18cl/6oz

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

22€

#### Rosé Piscine 16cl/5,4oz

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

13€

#### Mojito

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

17€



#### Mojito Ispahan

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

18€



#### 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€

# 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 €

### VINS ROUGES • RED WINES

**La Rosine 2021 Stéphane Ogier**  
Vallée du Rhone, *Rhone Valley*  
100 % Syrah, *Shiraz*  
Verre 12cl / Glass 4,1 oz 9,00 €  
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 48€

**Bourgeuil 2021 Domaine Breton**  
Vallée de la Loire - *Loire Valley*  
100 % Cabernet Franc - Bio - *Organic*  
Verre 12cl / Glass 4,1 oz 9,00 €  
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 48,00€

### VINS BLANCS • WHITE WINES

**Sancerre 2023 Domaine Gitton**  
Vallée de la Loire, *Loire Valley*  
100 % Sauvignon Blanc  
Verre 12cl / Glass 4,1 oz 9,50 €  
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 49,00€

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

Verre 12cl / Glass 4,1 oz 12,50 €  
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 65,00€

### VINS ROSÉ • ROSÉ WINES

**Coteau d'Aix-en-Provence 2023**  
Château Lacoste Provence  
Grenache Syrah,  
*Organic, Bio*  
Verre 12cl / Glass 4,1 oz 9,00 €  
Bouteille 75cl / Bottle 25,4 oz 48,00€

# 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  
*Selection of aged cheeses, charcuteries (cold cuts) and sides*

38,00 €

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 à la page 1 du menu via le lien dédié.  
*If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on page 1 of the menu with the dedicated link.*

# LE SALÉ

## SAVORY MENU

### SANDWICHES 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 chiffonnade*

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 au choix  
*1 Main dish of your choice*



1 Pâtisserie ou 5 Macarons  
*1 Pastry or 5 Macarons*

**39,00€**

les plats avec \* suppléments de + 3,00€; Thés et Vin Chablis : + 3,00€  
*Extra charge of +3,00€ for dishes with \* - Teas and Chablis wine +3,00€.*

### FORMULE EXPRESS

1 Plat au choix  
*1 Main dish of your choice*

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

**29,00€**

les plats avec \* suppléments de + 5,00€  
*Extra charge of +5,00€ for dishes with \**



# CAFÉS & LATTÉS

COFFEES & LATTÉS

## 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  
Coffee, milk, condensed milk  
10,00 €

## CAFÉ & LATTE GLACÉS ICED COFFEE & LATTE

Café latte Macchiato  
10,00 €

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

Latte Ispahan  
Lait, sirop de framboise et de litchi  
Milk, raspberry and litchi syrup

Latte Amande  
Lait, pâte d'amande toasté, sirop d'amande  
Milk, toasted almond paste, almond syrup  
10,00€  
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 à la page 1 du menu via le lien dédié.  
If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on page 1 of the menu with the dedicated link.

# CAFÉS & LATTÉS

COFFEES & LATTÉS

## 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**  
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 marsh-  
mallow, 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 Green Tea, Moringa, Ginger*  
10,00 €

**CHAI 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 Agave syrup, 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

PIERRE HERMÉ

PARIS

## BÛCHES



### Bûche Ispahan

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et letchis

16,00 €



### Bûche Infiniment Citron

Pâte sablée au citron, crème Chantilly au citron, biscuit moelleux imbibé au citron, citron légèrement confit, gelée de citrons

*Lemon shortbread pastry, lemon Chantilly cream, cake imbibed with lemon, slightly-candied lemon, lemon gelée*

16,00 €



### Bûche Aurore

Pâte sablée chocolat à la fleur de sel, biscuit au chocolat et noix de pécan, crème à la noix de pécan, praliné noix de pécan, chantilly au chocolat Hacienda Eléonor

*Chocolate with sea salt shortbread pastry, Chocolate and peanut nuts biscuit, peanut nuts cream, peanut nuts praline, Hacienda Eleonor Chocolate chantilly*

16,00 €



### Bûche Arya

Pâte sablée Infiniment Pistache, biscuit moelleux Infiniment pistache, praliné à la pistache, crème onctueuse à la pistache, crème mascarpone à la fleur d'oranger

*Shortbread pastry, melt in muth pistachio praline, pistachio soft cream, orange blossom mascarpone cream*

16,00 €



### Bûche Reflet

Sablé breton à la farine de châtaigne, biscuit moelleux au marron et au gingembre, crème à la vanille et au marron glacé, confit de gingembre

*Chestnut flour Breton shortbread biscuit, chestnut and ginger biscuit, vanilla and candied chestnut cream*

16,00 €

## CRÉATIONS



### Fhlor

Pâte sablée Infiniment Vanille, biscuit imbibé au café, Praliné Noisette au café, crème à la noisette, crème mascarpone à la Vanille

*Infiniment Vanille shortbread, coffee-soaked biscuit, coffee-flavoured hazelnut praline, hazelnut cream, vanilla mascarpone cream*

17,00 €



### Tarte Infiniment Café

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*

15,00 €



### Paris-Brest 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*

15,00 €

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 à la page 1 du menu via le lien dédié.  
If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on page 1 of the menu with the dedicated link.

# LES PÂTISSERIES

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 Infiniement 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*

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 à la page 1 du menu via le lien dédié.  
*If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request or on page 1 of the menu with the dedicated link.*

# 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*



**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 €

## 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**

### **3 MACARONS AU CHOIX**

*1 PASTRY OF YOUR CHOICE*

*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