

LE PLONGEOIR
CHEZ
HERMÈS

Le Plongeur chez Hermès
17 rue de Sèvres, 75006 Paris

LES BOISSONS

LES BOISSONS DÉTOX MAISON (25 cl)

Jus açai myrtille cassis	12,00 €
Jus goji mangue passion	12,00 €
Jus bio fruits noirs aux baies sauvages de l'Arctique	12,00 €
Infusion glacée scandinave <i>Infusion de bouleau, argousier, cranberry et myrtilles</i>	12,00 €
Thé glacé zen <i>Thé vert sencha, spiruline, sarrasin et poire nashi</i>	12,00 €

LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES MAISON (25 cl)

Jus d'orange frais	8,00 €
L'incontournable citronnade	10,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso / double expresso	6,00 € / 9,50 €
Café latte	8,00 €
Cappuccino chocolat, caramel ou nature	10,00 €
Chocolat chaud kasha au sarrasin grillé	10,00 €

Une carte imaginée
et réalisée en exclusivité
par Saint Clair le Traiteur.

Nous restons à votre disposition
pour vous informer des allergènes
présents dans la composition
de notre carte.

*L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer
avec modération.*

Prix nets TTC. Règlements
acceptés : espèces, cartes Visa,
American Express.

LES PLATS

La salade végétale et gourmande : endive, radis, grenade, avocat, betterave, haricot vert	21,00 €
Le risotto carnaroli aux légumes et truffe	24,00 €
Le curry vert de choux, riz rouge de Camargue	17,00 €
Les œufs parfaits, courge spaghetti en aigre doux, sauce satay aux cacahuètes	19,00 €

À TOUTE HEURE

Un parfum de Scandinavie : saumon de Norvège mi-fumé « maison », céleri rave et pomme Granny	24,00 €
Le pain perdu d'aubergine et feta au soja, veau fumé	21,00 €
Le club volaille aux crudités, crème légère aux condiments	19,50 €

Nos clubs et tartines sont accompagnés de mesclun.

LES DESSERTS

Douceurs d'ici et d'ailleurs...

Notre chef pâtissier vous invite à venir découvrir ses créations maison au comptoir des desserts la part 10,50 €

La tarte façon Tatin au sucre brûlé et crème double

Le fameux gâteau de Malmgård aux pétales de céréales anciennes, compote de poire au miel

L'ultra fondant au chocolat et à la framboise, granola au chocolat cru et cuit

La tarte aux fruits de la passion et framboise pépin

LES GOURMANDISES

Le duo de madeleines
Deux pièces : framboise-pavot • orange-sésame 6,00 €

Le macaron au chocolat amer 3,50 €

Le duo de kouign-amann
Deux pièces : framboise • nature 7,00 €

LES BOISSONS

LES BOISSONS ALCOOLISÉES AU VERRE (12 cl)

Champagne René Rutat 1^{er} cru 12,00 €

Cocktail « Lu Yu », champagne et sirop de thé (22 cl) 14,00 €

Bordeaux blanc, Château Roquetaillade La Grange 9,00 €

Hautes-Côtes de Beaune rouge, Domaine du Lycée viticole 2017 9,00 €

Pessac-Léognan rouge, Château Limbourg 2014 11,00 €

LES BIÈRES BIO DE LA BRASSERIE DE VÉZELAY (25 cl)

La Blonde (4,6% vol.) 8,00 €
Pale ale d'inspiration belge, florale, légère et houblonnée

L'Ambrée (5,6% vol.) 8,00 €
L'ambrée de Vézelay dégage des arômes d'agrumes et de pain d'épices

LES SODAS ET LES EAUX

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl),
Schweppes (25 cl) 7,00 €

Eaux minérales Wattwiller (50 cl), Châteldon (75 cl),
Perrier (33 cl) 6,50 €