

LE PLONGEOIR
CHEZ
HERMÈS

Le Plongeur chez Hermès
17 rue de Sèvres, 75006 Paris

LES BOISSONS

LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES « MAISON » (25 cl)

Les incontournables 10,00 €

Citronnade

Citronnade à la framboise

Thé glacé des Alizés
Thé vert-pêche

Pour le bien-être 12,00 €

Vert rafraîchissant
Jus de concombre, pomme verte, menthe et citron

Rouge énergisant
Jus de carotte, betterave, framboise et gingembre

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso / double expresso 6,00 € / 9,50 €

Café latte 8,00 €

Cappuccino chocolat, caramel ou nature 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.

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

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

LES PLATS

Le buddha bowl au quinoa et gambas bio,
melon fraîcheur et Aloe Vera 24,00 €

Les œufs parfaits bio aux artichauts violets,
émulsion de champignons et crumble à la noisette 19,00 €

Le risotto à la courgette et fleur de courgette farcie
à la ricotta au parfum de truffe,
émulsion de thé au jasmin 24,00 €

La salade de chèvre frais aux herbes, tomates cerises
et betteraves de couleurs, vinaigrette à la grenade 21,50 €

À TOUTE HEURE

Le saumon de Norvège bio mi-fumé « maison »
petite pomme de terre nouvelle et salicorne,
vinaigrette au tartare d'algues 24,00 €

La tartine de pain froment aux légumes grillés
et tomates confites, fromage blanc de brebis
aux zestes de citron 22,00 €

Le club volaille aux crudités, salade et tuiles aux herbes 19,50 €

Nos clubs et tartines sont accompagnés de mesclun.

LES DESSERTS

*Douceurs d'ici et d'ailleurs...
Notre chef pâtissier Meilleur Ouvrier de France,
vous invite à venir découvrir
ses créations maison au comptoir des desserts la part 10,50 €*

LES CAKES ET BISCUITS ULTRA MOELLEUX

L'ultra moelleux coco-fraise

Le carrément pistache, framboise, mangue et passion

La tablette de chocolat XXL à croquer pour craquer

LES TARTES FEUILLETÉES ET CROUSTILLANTES

La tarte au yuzu, citron vert et guimauve-coco

La tarte feuilletée à l'abricot et aux amandes douces

La tarte au chocolat et mûre au thé

LES GOURMANDISES À GRIGNOTER

Le Sèvres praliné, noisette, chocolat et lait 3,50 €

Le Sèvres chocolat-noisette pour les fanas 3,50 €

Le macaron chocolat-pistache 3,50 €

Le feuille à feuille praliné, feuilleté amande
Trois pièces 7,00 €

Le moelleux coco-ananas et pistache-cerises Amarena
Trois pièces 4,50 €

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 (18 cl) 14,00 €

Bordeaux blanc, Château Roquetaillade
La Grange 2018 9,00 €

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

LES BIÈRES BIO DE LA BRASSERIE DE VÉZELAY (25 cl) 8,00 €

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

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

LES SODAS 7,00 €

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl),
Schweppes (25 cl)

LES EAUX MINÉRALES

Wattwiller (50 cl) 6,50 €

Châteldon (75 cl) 8,00 €

Perrier (33 cl) 6,50 €