



LES AVOCADO TOASTS

- v Avocado toast Ladurée, pain céréales, houmous de pois chiche, chèvre frais 15,00 €
- Avocado toast saumon fumé issu de Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet 21,00 €

LES SALADES & POKE BOWL

- v 🌱🌾 Salade Venice beach, lentilles, patate douce, avocat, sauce harissa 19,00 €
- 🌱 v Poke falafel, houmous, carotte rôtie au cumin, chou rouge, avocat, sauce raïta 19,00 €
- 🌱 Salade Niçoise, sucrine, tomate datterino, haricot vert, ventrèche de thon, œuf 23,00 €
- Salade Caesar, volaille fermière, œuf, croûton, sucrine, copeaux de parmesan 24,00 €
- v Tomates anciennes mozzarella, vinaigre de gingembre, croûton, basilic 25,00 €

LES CLUBS ET SANDWICHES

- Croque-Monsieur*, pastrami de dinde, emmental français, sauce Mornay 24,00 €
- Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate 25,00 €
- Club saumon fumé issu de Label Rouge*, avocat, tomate 27,00 €

* Garniture au choix : pommes allumettes, salade verte fines herbes, épinard sauce Mornay

LES OMELETTES

- v Omelette nature* 18,50 €
- 🌱 v Omelette blanche*, pousse d'épinard, chèvre frais 20,00 €
- Omelette Ladurée*, jambon, champignon, emmental français, tomate 28,50 €

* Garniture au choix : pommes allumettes, salade verte, épinard sauce Mornay

LES PLATS

- 🌱 Steak de thon, sauce vierge et accompagnement au choix* 25,00 €

PLAT SIGNATURE LADURÉE

- Vol-au-vent Ladurée, volaille fermière, morille, champignon de Paris, oignon grelot 33,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes allumettes 7,00 €
- Salade verte fines herbes 7,00 €
- Epinard sauce Mornay 7,00 €

Les plats signalés par un v sont végétariens. Les plats signalés par un 🌱 ne contiennent pas de céréales contenant du gluten. Les plats signalés par un 🌱🌾 sont vegan.
Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.

Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises.



LES PÂTISSERIES ICONIQUES

SIGNATURES LADURÉE

Ispahan	12,50 €
Macaron, crème à la rose, litchis, framboises fraîches	
Plaisir sucré	9,80 €
Dacquoise aux noisettes, ganache chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	

Éclair chocolat	7,20 €
Pâte à choux, crème pâtissière chocolat noir, fondant chocolat noir	
Tarte citron meringuée	9,50 €
Pâte sucrée, confit et crémeux citron, meringue aux zestes de citron vert	
Entremets macaron pistache	10,00 €
Biscuit macaron pistache, crème mousseline pistache, feuilletine amande pistache, pistaches torréfiées	
Tarte passion framboise	10,50 €
Pâte sucrée, crème fruit de la passion, framboises fraîches	
Délice exotique	10,50 €
Biscuit chocolat, croustillant de fèves de cacao, crémeux fruit de la passion, mousse noix de coco, éclats de cacao	
Tarte fraise mascarpone	10,50 €
Pâte sucrée, crème de mascarpone, fraises fraîches	
Religieuse miel amande	10,50 €
Pâte à choux, crème diplomate miel de fleur d'oranger de Calabre, crémeux à l'amande	

LES FRUITS

🌱 Assiette de fruits rouges, Chantilly	12,00 €
--	---------

LES PAINS PERDUS

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable ou confiture, Chantilly	12,00 €
Pain perdu fruits rouges façon Pavlova, Chantilly, meringue	12,50 €
Pain perdu vanille caramel beurre salé, brisures de macarons, boule de glace vanille	12,50 €

CRÉATION GLACÉE

Macaron glacé au choix	10,50 €
Rose de Damas ou cacao vanille	

LES COUPES GLACÉES

Coupe Ladurée	12,90 €
Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue	
Coupe Ispahan	12,90 €
Sorbet framboise, glace rose de Damas, framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue	
Coupe chocolat liégeois	11,00 €
Sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat	
Coupe café liégeois	11,00 €
Glace café, café expresso, Chantilly, brisure de macaron café	
Milk shake	8,90 €
Glace au choix fouettée avec du lait, Chantilly	
Coupe au choix	Une boule 3,60€ Deux boules 6,60€ Trois boules 9,40 €
Glace : vanille de Madagascar, chocolat, marron, café, pistache, caramel au beurre salé, rose de Damas.	
Sorbet : framboise, fraise, chocolat, citron	

LES MACARONS

Votre Chef de rang se fera un plaisir de vous présenter les macarons de saison

Macaron au choix	2,60 €
Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, Marie-Antoinette, macaron chocolat pure origine perou 70% 🌱, macaron caramel coco 🌱	
Macaron enrobé de chocolat	3,10 €
Framboise enrobé de chocolat noir, coco enrobé de chocolat noir, cœur passion enrobé de chocolat noir	
Grand macaron au choix	6,50 €
Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, vanille, citron ou framboise	
Assortiment de 4 macarons au choix	9,80 €

FORMULE MACARONS

23,00 € par personne
 Une coupe de champagne Virginie T. Millésimé 2009 et ses 3 macarons
La Maison de champagne Virginie T. a confectionné pour Ladurée une cuvée d'exception aux notes sucrées qui rehaussera la délicieuse saveur des macarons



AVOCADO TOASTS

V Ladurée avocado toast, cereal bread, chickpea hummus, soft goat cheese 15,00 €

Salmon avocado toast, Ladurée brioche, smoked salmon from Label Rouge, soft boiled egg 21,00 €

SALADS & POKE BOWL

V GF Venice beach salad, lentils, sweet potato, avocado, harissa sauce 19,00 €

GF V Falafel poke, hummus, roasted carrot with cumin, red cabbage, avocado, raïta sauce 19,00 €

GF Niçoise salad, baby gem, datterino tomato, green bean, ventresca tuna, egg 23,00 €

Caesar salad, free-range chicken, baby gem, egg, crouton, parmesan cheese 24,00 €

V Heirloom tomatoes mozzarella, ginger vinegar, crouton, basil 25,00 €

CLUBS & SANDWICHES

Ladurée club*, free-range chicken, bacon, egg, tomato 25,00 €

Croque-Monsieur*, turkey pastrami, French emmental cheese, Mornay sauce 24,00 €

Smoked salmon club*, smoked salmon from Label Rouge, avocado, tomato 27,00 €

* Choice of side dish : French fries, green salad, spinach Mornay sauce

OMELETS

V Plain omelet 18,50 €

V GF White omelet*, spinach, soft goat cheese 20,00 €

GF Ladurée omelet*, ham, mushroom, French emmental cheese, tomato 28,50 €

* Choice of side dish : French fries, green salad, spinach Mornay sauce

DISHES

Tuna steak, virgin sauce and side dish of your choice 25,00 €

LADURÉE SIGNATURE DISH

Ladurée vol-au-vent, free-range chicken, morel, button mushroom, onion 33,00 €

SIDE DISHES

French fries 7,00 €

Spinach with Mornay sauce 7,00 €

Green salad with herbs 7,00 €

The dishes reported by are vegetarian. The dishes reported by are gluten free. The dishes reported by are vegan. All our eggs come from free-range farming.

Please bring any allergy or dietary requirements to our attention. Please see our allergen information book upon request. All our prices include VAT and service.



ICONIC PASTRIES

LADURÉE SIGNATURES

Ispahan Macaron, rose petal cream, fresh raspberries, lychees	12,50 €
Plaisir sucré Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly	9,80 €

Chocolate éclair	7,20 €
Choux pastry, dark chocolate custard cream, dark chocolate icing	
Lemon tart	9,50 €
Sweet pastry, lemon jam and cream, lime zest meringue	
Honey almond religieuse	10,00 €
Choux pastry, orange blossom honey from Calabre, almond diplomat cream	
Raspberry passion tart	10,50 €
Sweet pastry, passion fruit smooth cream, fresh raspberries	
Exotic Délice	10,50 €
Chocolate biscuit, cocoa crunchy layer, passion fruit crémeux, coconut mousse, cocoa shavings	
Strawberry mascarpone tart	10,50 €
Sweet pastry, mascarpone cream, fresh strawberries, wild strawberries	
Entremets macaron pistache	10,00 €
Pistachio macaron biscuit, pistachio mousseline cream, almond pistachio feuilletine, roasted pistachios	

FRUITS

Red fruits salad, Chantilly	12,00 €
-----------------------------	---------

FRENCH TOASTS

Ladurée French toast, maple syrup or jam, Chantilly	12,00 €
Red fruits French toast, Chantilly	12,50 €
Vanilla and salted caramel French toast, vanilla ice cream	12,50 €

ICED CREATION

Iced macaron of your choice Damascus rose or cocoa vanilla	10,50 €
---	---------

ICE CREAM CUPS

Ladurée cup	12,90 €
Chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly, meringue	
Ispahan cup	12,90 €
Raspberry sorbet, rose ice cream, lychees, fresh raspberries, Chantilly, meringue	
Chocolate liégeois	11,00 €
Chocolate sorbet, hot chocolate, Chantilly, chocolate shavings	
Coffee liégeois	11,00 €
Coffee ice cream, espresso coffee, Chantilly, coffee macaron shavings	
Milk shake	8,90 €
Ice cream of your choice whipped with milk, Chantilly	

Ice cream of your choice	One scoop 3,60 €	Two scoops 6,60 €	Three scoops 9,40 €
Flavors : Madagascar vanilla, chestnut, coffee, pistachio, salted caramel, Dasmascus rose.			
Sorbets : strawberry, raspberry, chocolate, lemon			

MACARONS

You can ask your waiter about the seasonal macarons

Macaron of your choice	2,60 €
Coffee, salted caramel, chocolate, orange blossom, pistachio, rose, vanilla, lemon, raspberry, Marie-Antoinette, chocolate 70 % pure origin , caramel coconut	3,10 €
Chocolate coated macaron	
Raspberry coated with dark chocolate, coconut coated with dark chocolate, passion fruit coated with dark chocolate	
Big macaron of your choice	6,50 €
Coffee, salted caramel, chocolate, pistachio, vanilla, lemon or raspberry	
Assortment of 4 macarons of your choice	9,80 €

MACARONS FORMULA

23,00 € per person
A glass of champagne Virginie T. Millésimé 2009 and 3 macarons
The champagne house Virginie T. made for Ladurée a cuvée of exception with sweet notes that will enhance the delicious flavor of macarons

The dishes reported by are gluten free. The dishes reported by are vegan.

All our eggs come from free-range farming.

Please bring any allergy or dietary requirements to our attention. Please see our allergen information book upon request.

All our prices include VAT and service.



LES APÉRITIFS

Kir (12 cl)	9,00 €
Vin blanc de Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de framboise	
Kir royal (12 cl)	14,00 €
Champagne Ladurée, crème de cassis ou de framboise	
Kir royal Ladurée (12 cl)	18,50 €
Champagne Ladurée, fraise fraîche, sirop de rose	
Whisky Johnnie Walker Black Label 12 ans (4 cl)	12,00 €
Cognac Rémy Martin VSOP (4 cl)	16,00 €
Rhum Havana Club 3 ans d'âge (4 cl)	14,00 €
Gin (4 cl)	14,00 €
Vodka Absolut (4 cl)	14,00 €

LES COCKTAILS

Mojito (12 cl)	15,00 €
Mojito Litchi (16 cl)	19,00 €
Rhum Bacardi Reserva, liqueur de litchi, soda, citron vert, sucre de canne, litchis frais, feuilles de menthe fraîches	
Macaron Rose (18 cl)	22,00 €
Vodka, liqueur de rose, sirop de rose, crème parfumée à la rose accompagnée de son macaron	

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito (16 cl)	11,00 €
Romantique (16 cl)	11,00 €
Thé Ladurée, sirop de violette, nectar de framboise, jus d'ananas	
Plein Soleil (16 cl)	11,00 €
Nectar de pêche, nectar de framboise, jus de pomme, jus de cranberries	

LES BIÈRES

Bières en bouteille	6,00 €
1664 Kronenbourg (25 cl)	6,50 €
Hoegaarden, Heineken (33 cl)	

LES CHAMPAGNES

Bruts	37,5 cl	75 cl	12 cl
Champagne Ladurée		75,00 €	15,00 €
Champagne Virginie T., spécial macaron Millésimé 2009	110,00 €		20,00 €
Rosés			
Champagne Ladurée	45,00 €	85,00 €	17,00 €
Champagne Bollinger		140,00 €	24,00 €

LES VINS BLANCS

	Millésime	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
Alsace			
Fleur de Lotus, Domaine Jostmeyer		39,00 €	
Bourgogne			
Chablis, « Sélection Peuch & Besse », Domaine Heimbouger	2017	48,00 €	9,00 €
Chardonnay Grandes Coutures Bourgogne, Domaine Xavier Monnot	2017	62,00 €	
Beaune Clos Saint Désirée, Domaine Rodolphe Demougeot	2016	89,00 €	
Savoie			
Or blanc, Domaine Fabien Trosset	2018	35,00 €	
Vallée du Rhône			
Perles Ivoires, Crozes Hermitage, Domaine Jean Esprit	2017	58,00 €	
Languedoc			
Chardonnay, Vin de France, Poivre d'Ane	2018		7,00 €
Bordeaux			
Blaye Côtes de Bordeaux, Château La Rose Bellevue	2019	35,00 €	
Val de Loire			
Clos Joanne d'Orion, Pouilly fumé, Domaine Gitton	2018	56,00 €	11,00 €

LES VINS ROSÉS

	Millésime	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
Provence			
Coteaux d'Aix en Provence, Domaine Val de Caire	2019	35,00 €	7,00 €
Cuvée YL, IGP Ile de Beauté, Domaine Yves Leccia	2019	45,00 €	9,00 €

LES VINS ROUGES

	Millésime	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
Val de Loire			
Pinot Noir, Retully, Domaine Mathieu Mabilot	2018	35,00 €	7,00 €
Bourgogne			
Pinot Noir, Vieilles Vignes, Domaine R. Demougeot	2018	52,00 €	
Les Cailloux, Rully, Domaine Rois Mages	2017	58,00 €	
Savoie			
Gamay Bugcy, Domaine Rondeau	2018	34,00 €	
Avalanches, Mondeuse Arbin, Domaine Fabien Trosset	2017	46,00 €	
Vallée du Rhône			
La Syrah à Papa, Côtes du Rhône, Domaine Stéphane Montez	2016	35,00 €	
Esprit, Crozes Hermitage, Domaine Jean Esprit	2019	45,00 €	9,00 €
Colline de Couzou, Côte Rotie, Domaine Bonnefond	2017	95,00 €	
Bordeaux			
Wine in Black, Blaye Côtes de Bordeaux, Château La Rose Bellevue	2016	35,00 €	
Saint-Emilion Grand Cru, Château Gravet Renaissance	2016	58,00 €	12,00 €
Puisseguin Saint-Emilion, Château Clarisse	2016	59,00 €	
Haut Médoc, Héritage de Chasse-Spleen	2015	85,00 €	
Pessac Léognan, La Parde de Haut Bailly	2012	98,00 €	

Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Nos vins et Champagnes sont susceptibles de contenir des sulfites. Taxes comprises, service compris 15% sur les prix hors taxes.



LES THÉS CRÉATIONS

Mélange Spécial Ladurée, servi chaud ou frappé	7,40 €
Thé noir de Chine, agrumes, fleurs, épices légères et vanille	
Délice du grand Nord	7,90 €
Thés noirs de Chine et de Ceylan au sirop d'érable, miel, citron, chocolat noir et orange	
Marie-Antoinette	7,40 €
Thé noir de Chine, pétales de rose, agrumes et miel	
Joséphine	6,90 €
Thé noir de Ceylan, agrumes, citron, fleurs de jasmin	
Othello	6,90 €
Thé noir indien, cannelle, cardamome, poivre et gingembre	
Roi Soleil	7,90 €
Thé vert de Chine, bergamote, rhubarbe et caramel	
Mille et une nuits	6,90 €
Thé vert de Chine, rose, fleur d'oranger, menthe et gingembre	
Rose	7,40 €
Thés noirs de Chine et de Ceylan, pétales de rose	
Jardin Bleu Royal	7,40 €
Thés noirs de Chine et du Sri Lanka, fraise des bois, rhubarbe, cerise, bleuet	

LES THÉS CLASSIQUES

Breakfast Tea	6,90 €
Thés de Ceylan du Sri Lanka et d'Inde	
Earl Grey	7,00 €
Thés noirs de Chine, du Sri Lanka et d'Inde, huile essentielle de bergamote de Calabre	
Jasmin	6,90 €
Thé vert de Chine, fleurs de jasmin	
Senchayamato	8,80 €
Thé vert du Japon, notes végétales et iodées, notes de cassis	

LES INFUSIONS

Camomille, fleur d'oranger, tilleul ou verveine	5,90 €
Café blanc aux trois agrumes	3,80 €
Zestes de citron, citron vert et orange, parfumé à l'eau de fleur d'oranger	
Canarino	3,80 €
Zestes de citron, citron vert et orange, parfumé au gingembre	


LES CHOCOLATS

Chocolat chaud Ladurée	7,00 €	Chocolat viennois	7,50 €
------------------------	--------	-------------------	--------

LES CAFÉS

Expresso	3,50 €	Double expresso	6,00 €
Décaféiné	3,50 €	Cappuccino	6,50 €
Café macchiato	4,50 €	Café viennois	6,50 €
Café Ladurée allongé	5,00 €	Café crème	6,00 €

A votre demande, le lait contenu dans nos boissons peut être remplacé par du lait d'amande.

 Café issu de l'agriculture biologique, sélectionné et fabriqué exclusivement par Terres de Café pour Ladurée.

60% arabica moka d'Ethiopie, issu des forêts caféières du Wallaga et 40% du Honduras, El Paraiso.

Notes d'épices douces et de chocolat.



LES FRAPPÉS

Café frappé	7,00 €	Chocolat frappé Ladurée	7,00 €
Café frappé aromatisé	7,00 €	Thé Ladurée frappé	7,40 €
Cannelle ou pistache			

LES LATTE

Nos latte sont tous préparés au lait d'amande.

Matcha latte, matcha impérial	6,50 €	Latte Rose, pétales de rose	6,50 €
Golden latte, pollen	6,50 €		

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits mixés (25 cl)		9,00 €
Exotique		
Fruits rouges		
Green		
Jus de fruits frais pressés		
Orange, pamplemousse (20 cl)		8,00 €
Citron (10cl)		6,00 €
Jus et nectar de fruits Alain Milliat (33 cl)		6,00 €

LES EAUX & BOISSONS GAZEUSES

Evian, Badoit (50 cl)	5,00 €	Limonade (33 cl)	6,00 €
Evian, Badoit (1L)	7,00 €	Coca-Cola (33 cl)	6,00 €
Perrier (33 cl)	5,00 €	Coca-Cola light, zero (33 cl)	6,00 €

Les boissons signalées par un  sont issues de l'agriculture biologique

Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises, service compris 15% sur les prix hors taxes.



APERITIFS

Kir (12 cl)	9,00 €
White wine Bourgogne Aligoté, blackcurrant or raspberry	
Kir royal (12 cl)	14,00 €
Ladurée Champagne, blackcurrant or raspberry	
Ladurée Kir royal (12 cl)	18,50 €
Ladurée Champagne, fresh strawberry, rose syrup	
Whisky Johnnie Walker Black Label 12 years (4 cl)	12,00 €
Cognac Rémy Martin VSOP (4 cl)	16,00 €
Rhum Havana Club 3 years of age (4 cl)	14,00 €
Gin (4 cl)	14,00 €
Vodka Absolut (4 cl)	14,00 €

COCKTAILS

Mojito (12 cl)	15,00 €
Lychee Mojito (16 cl)	19,00 €
Bacardi Reserva rum, lychee liqueur, soda, lime, cane sugar, lychee, fresh mint leaves	
Rose Macaron (18 cl)	22,00 €
Vodka, rose liquor, rose syrup, rose-flavoured cream, rose macaron	

MOCKTAILS

Virgin Mojito (16 cl)	11,00 €
Romantique (16 cl)	11,00 €
Special Ladurée blend, violet syrup, raspberry nectar, pineapple juice	
Plein Soleil (16 cl)	11,00 €
Peach nectar, raspberry nectar, apple juice, cranberry juice	

BEERS

Bottled beers	
1664 Kronenbourg (25 cl)	6,00 €
Hoegaarden, Heineken (33 cl)	6,50 €

CHAMPAGNES

Bruts	½ Bottle	Bottle 75 cl	Glass 12 cl
Champagne Ladurée	37,5 cl	75,00 €	15,00 €
Champagne Virginie T., special macaron Millésimé 2009		110,00 €	20,00 €
Rosés			
Champagne Ladurée			
Champagne Bollinger	45,00 €	85,00 €	17,00 €
		140,00 €	24,00 €

Alsace

Fleur de Lotus, Domaine Josmeyer

Bourgogne

Chablis, « Sélection Peuch & Besse », Domaine Heimbourger

Chardonnay Grandes Coutures Bourgogne, Domaine Xavier Monnot

Beaune Clos Saint Désirée, Domaine Rodolphe Demougeot

Savoie

Or blanc, Domaine Fabien Trosset

Vallée du Rhône

Perles Ivoires, Crozes Hermitage, Domaine Jean Esprit

Languedoc

Chardonnay, Vin de France, Poivre d'Ane

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux, Château La Rose Bellevue

Val de Loire

Clos Joanne d'Orion, Pouilly fumé, Domaine Gitton

Provence

Coteaux d'Aix en Provence, Domaine Val de Caire

Cuvée YL, IGP Ile de Beauté, Domaine Yves Leccia

WHITE WINES

Year	Bottle 75 cl	Glass 12 cl
	39,00 €	
2017	48,00 €	9,00 €
2017	62,00 €	
2016	89,00 €	
2018	35,00 €	
2017	58,00 €	
2018		7,00 €
2019	35,00 €	
2018	56,00 €	11,00 €

ROSÉ WINES

Year	Bottle 75 cl	Glass 12 cl
2019	35,00 €	7,00 €
2019	45,00 €	9,00 €

RED WINES

Year	Bottle 75 cl	Glass 12 cl
2018	35,00 €	7,00 €
2018	52,00 €	
2017	58,00 €	
2018	34,00 €	
2017	46,00 €	
2016	35,00 €	
2019	45,00 €	9,00 €
2017	95,00 €	
2016	35,00 €	
2016	58,00 €	12,00 €
2016	59,00 €	
2015	85,00 €	
2012	98,00 €	

The drinks reported by are organic.

Please bring any allergy or dietary requirements to our attention. Please see our allergen information book upon request.

Our wines and champagnes may contain sulfites.

Taxes included, service included 15% on prices excluding taxes.



CREATION TEAS

Special Ladurée blend, hot or iced	7,40 €
Black tea from China, citrus, flowers, light spices and vanilla	
Délice du grand Nord	7,90 €
Black teas from China and Ceylon, maple syrup, honey, lemon, dark chocolate and orange	
Marie-Antoinette	7,40 €
Black tea from China, rose petals, citrus and honey	
Joséphine	6,90 €
Black tea from China, tangerine, grapefruit, orange, lemon and jasmine flower	
Othello	6,90 €
Black tea from India, cinnamon, cardamom, pepper and ginger	
Roi Soleil	7,90 €
Green tea from China, bergamot, rhubarb and caramel	
Mille et une nuits	6,90 €
Green tea from China, rose, orange blossom, mint and ginger	
Rose	7,40 €
Ceylon black tea from China, rose petals	
Jardin Bleu Royal	7,40 €
Black tea from China and Sri Lanka, wild strawberries, rhubarb, cherry, blueberry and marigold	

CLASSIC TEAS

Breakfast Tea	6,90 €
Ceylon black teas from Sri Lanka and India	
Earl Grey	7,00 €
Black teas from China, Sri Lanka and India, essential oil of bergamote from Calabria	
Jasmin	6,90 €
Green tea from China, jasmine flowers	
Senchayamato	8,80 €
Green tea from Japan with vegetal notes and blackcurrant notes	

INFUSIONS

Camomile, orange blossom, lime tree or vervena	5,90 €
White coffee with three citrus	3,80 €
Lemon, lime and orange zest flavored with orange blossom water	
Canarino	3,80 €
Lemon, lime and orange zest flavored with ginger	


CHOCOLATES

Ladurée hot chocolate	7,00 €	Viennois chocolate	7,50 €
-----------------------	--------	--------------------	--------

COFFEES

Espresso	3,50 €	Double espresso	6,00 €
Décafeine espresso	3,50 €	Cappuccino	6,50 €
Macchiato coffee	4,50 €	Viennois coffee	6,50 €
Ladurée long coffee	5,00 €	Latte coffee	6,00 €

At your request, the milk contained in our drinks can be replaced with almond milk.

 Exclusive coffee selected and organically produced by Terres de Café for Ladurée.

60% Arabica moka from Ethiopia, from the coffee forests of Wallaga and 40% from Honduras, El Paraiso. Hint of sweet spices and chocolate.



ICED BEVERAGES

Iced coffee	7,00 €	Ladurée iced chocolate	7,00 €
Flavored iced coffee	7,00 €	Ladurée iced tea	7,40 €
<i>Cinnamon or pistachio</i>			

LATTE

All our latte are made with almond milk.


Matcha latte, matcha impérial	6,50 €	Rose latte, rose petals	6,50 €
Golden latte, pollen	6,50 €		

FRUIT JUICES

Freshly mixed juices (25 cl)	9,00 €
Exotic	
Red fruits	
Green	
Freshly squeezed juices	
Orange or grapefruit (20 cl)	8,00 €
Lemon (10 cl)	6,00 €
Fruit juices and nectars Alain Milliat (33 cl)	7,00 €

WATERS & SODAS

Evian, Badoit (50 cl)	5,00 €	Limonade (33 cl)	6,00 €
Evian, Badoit (1 L)	7,00 €	Coca-Cola (33 cl)	6,00 €
Perrier (33 cl)	5,00 €	Coca-Cola light, zero (33 cl)	6,00 €

The drinks reported by  are organic.

Please bring any allergy or dietary requirements to our attention. Please see our allergen information book upon request.
Taxes included, service included 15% on prices excluding taxes.