




## LES VIENNOISERIES & LES CAKES

Croissant Ladurée	2,30 €
Pain au chocolat	2,40 €
Pain au chocolat pistache	2,90 €
Palmier	2,90 €
Croissant aux noix	2,95 €
Brioche feuilletée	2,20 €
Chausson aux pommes	2,90 €
Cake	7,50 €
Marie-Antoinette, citron, cacao coco 	
Assortiment de 3 mini-viennoiseries	3,50 €
Mini pain au chocolat	1,25 €
Mini croissant Ladurée	1,25 €
Mini brioche feuilletée	1,25 €

## 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, 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 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*

## 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: chocolat, fraise, framboise, pistache, rose ou vanille, Chantilly	
Coupe au choix	Une boule 3,60€    Deux boules 6,60€    Trois boules 9,40 €
Glace : vanille de Madagascar, marron, café, pistache, caramel au beurre salé, rose de Damas.	
Sorbet : framboise, fraise, chocolat, citron	

## CRÉATION GLACÉE

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

## LES PAINS PERDUS

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable ou confiture, Chantilly	12,00 €
Pain perdu ananas rôti, Chantilly, caramel à l'orange	12,50 €
Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille, macaron caramel	12,50 €

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	
Flan vanille	9,00 €
Pâte feuilletée, crèmeux à la vanille de Madagascar, opaline de caramel croustillante	
Tarte citron meringuée	9,50 €
Pâte sucrée, confit et crèmeux citron, meringue aux zestes de citron vert	
Saint-Honoré vanille	10,50 €
Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème et Chantilly à la vanille de Madagascar	

## LES PÂTISSERIES DE SAISON

### LES CRÉATIONS DE NICOLAS HAELEWYN

*Découvrez les nouvelles recettes de notre Chef pâtissier*

Pavlova aux fruits noirs	10,50 €
Biscuit macaron, meringue française, crème panna cotta infusée au citron vert, fruits noirs	
Comme une gaufre noisette - à partager	12,50 €
Crunchy gianduja-noisette, caramel à la fleur de sel, panna cotta caramel blond	
Religieuse Rose	9,50 €
Pâte à choux, crème pâtissière à la rose, framboises fraîches	
Millefeuille praliné	10,50 €
Pâte feuilletée caramélisée, croustillant praliné amande noisette, crème pralinée amande noisette	

## 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 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 €
Thé noir de Chine et 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 INFUSIONS

Camomille, fleur d'oranger, tilleul ou verveine	5,90 €
---	--------

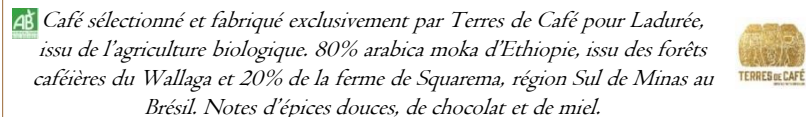
## LES CHOCOLATS

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

## LES CAFÉS CLASSIQUES

Espresso	3,50 €	Cappuccino	6,50 €
Espresso décaféiné	3,50 €	Café viennois	6,50 €
Café macchiato	4,50 €	Café frappé	7,00 €
Double espresso	6,00 €	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



## LES LATTE

Nos latte sont préparés au lait d'amande

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

## LES EAUX ET SODAS

Evian, Badoit (50 cl)	5,00 €	Perrier (33cl)	5,00 €
Coca-Cola (33 cl)	6,00 €	Schweppes Tonic (25 cl)	6,00 €
Coca-Cola Zero (33 cl)	6,00 €	Limonade (33cl)	6,00 €

## LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais pressés maison	
Orange ou pamplemousse (20 cl)	8,00 €
Citron (10cl)	6,00 €
Jus et nectar de fruits Alain Milliat (33 cl)	7,00 €
Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot, framboise	

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

Taxes comprises.

## LES VINS BLANCS

	Millésime	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
<b>Bourgogne</b>			
Chablis, « Sélection Peuch & Besse », Domaine Heimbourger	2017	48,00 €	9,00 €
Chardonnay Grandes Coutures Bourgogne, Domaine Xavier Monnot	2017	62,00 €	
<b>Vallée du Rhône</b>			
Perles Ivoires, Crozes Hermitage, Domaine Jean Esprit	2017	58,00 €	
<b>Val de Loire</b>			
Clos Joanne d'Orion, Pouilly fumé, Domaine Gitton	2018	56,00 €	11,00 €

## LES VINS ROSÉS

	Millésime	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
<b>Provence</b>			
 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
<b>Val de Loire</b>			
Pinot Noir, Reuilly, Domaine Mathieu Mabillet	2018	35,00 €	
<b>Bourgogne</b>			
Pinot Noir, Vieilles Vignes, Domaine R. Demougeot	2018	52,00 €	
Les Cailloux, Rully, Domaine Rois Mages	2017	58,00 €	
<b>Vallée du Rhône</b>			
La Syrah à Papa, Côtes du Rhône, Domaine Stéphane Montez	2016	35,00 €	
Esprit, Crozes Hermitage, Domaine Jean Esprit	2019	45,00 €	
<b>Bordeaux</b>			
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 €

## LE VIN MOELLEUX

	Millésime	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
<b>Bordeaux</b>			
Sauternes, Caprice de Bastor Lamontagne	2014	65,00 €	12,00 €