




PETITS DÉJEUNERS




- Petit déjeuner Mathilde**, *servi de 8h à 12h* 22€
Viennoiserie au choix ou baguettine bio servie avec beurre et confitures
Jus d'orange, jus de pamplemousse ou jus de citron frais pressé
Boisson chaude accompagnée de 2 macarons
- Petit déjeuner Paéva**, *servi de 8h à 12h* 33€
Viennoiserie au choix et baguettine bio servie avec beurre et confitures
Salade de fruits de saison
Jus d'orange, jus de pamplemousse ou jus de citron frais pressé
Boisson chaude accompagnée de 2 macarons
- Le Brunch**, *servi de 8h à 15h* 62€
Viennoiserie au choix et baguettine bio servie avec beurre et confitures
Salade de fruits de saison
Granola Ladurée servi avec yaourt
Œufs mollets Bénédicte : nature, saumon épinards ou bacon épinards
Pain perdu ou pâtisserie*
Jus d'orange, jus de pamplemousse ou jus de citron frais pressé
Boisson chaude
Une réglette de 3 macarons à emporter
**Ispahan, Plaisir sucré, tartelette citron, flan vanille, éclair chocolat*

VIENNOISERIES & CAKES

Croissant Ladurée	3€	Croissant aux noix	4,50€
Pain au chocolat	3,50€	Pain au chocolat pistache	4,50€
Palmier	3,50€	Chausson aux pommes	3,50€
Baguettine bio avec du beurre	4,20€	Cake à la part	7,50€
Pot de miel (30g)	1,80€	Marie-antoinette, citron, cacao coco 	
Pot de confiture (28g)	1,60€		

GOURMANDISES

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable, Chantilly	14€
Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, macaron caramel	14€
Pain perdu fruits rouges, macaron fleur d'oranger, Chantilly fleur d'oranger	14€
Salade de fruits de saison	8€
Assiette fruits rouges	13€

Les plats signalés par un  sont végétariens. Les plats signalés par un  ne contiennent pas de céréales contenant du gluten. Les plats signalés par  sont vegan. Nos volailles et viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Nos viandes porcines sont nées, élevées et abattues en France ou en Belgique. Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.



ŒUFS

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air

Servi jusqu'à 15h

⊗ V Œufs au plat	10€
⊗ V Œufs brouillés	10€
V Œufs mollets Bénédicté , brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
Omelettes	
⊗ Ladurée : jambon, champignon, emmental, tomate, herbes fraîches, servie avec une salade de pousses d'épinards	25€
⊗ V Nature ou blanche	12€
⊗ V Blanche, salade de pousses d'épinards, chèvre frais	18€

Agrémentez vos œufs selon vos envies

Bacon	6€	Epinards	4€
Pastrami de dinde	7€	Fondue de tomate	4€
Saumon fumé	7€	Emmental	4€
Jambon	5€	Chèvre frais	4€
Herbes fraîches	2€	Homard	24€
Champignons	4€	Caviar (10g)	30€

MACARONS

Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, Thé Marie-Antoinette, cassis violette

Assortiment de 4 macarons au choix	11€
Assortiment de 6 macarons au choix	16€
Assortiment de 12 macarons au choix	32€
Grand macaron au choix	6,80€

Caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, vanille, framboise

Nous sommes à votre disposition pour vous présenter les macarons saisonniers

Nos macarons peuvent aussi s'emporter

Réglette Napoléon de 6 macarons au choix	18,50€
Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix	32€
Coffret Prestige de 24 macarons au choix	61€

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 ⊕ sont vegan. Nos volailles et viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Nos viandes porcines sont nées, élevées et abattues en France ou en Belgique. Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.



PÂTISSERIES

ICONIQUES

Ispahan	12,50€
Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis	
Plaisir sucré	10,50€
Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	
Fraisier	10,50€
Biscuit noisette, crème mousseline vanille, fraises fraîches	
Tartelette passion framboise	10,50€
Pâte sucrée, crème onctueuse au maracuja, framboises fraîches	
Millefeuille framboise	10,50€
Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises fraîches, Chantilly	

CRÉATIONS

Tartelette citron	11,50€
Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron, suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert	
Tartelette fraise	11,50€
Sablé breton, beurre d'amande, fraises, fraises des bois, fraises semi confites, amandes fraîches	
Tartelette abricot fleur d'oranger	11,50€
Abricot du Roussillon, beurre amande à l'amaretto, amandes et pistaches entières au miel et fleur d'oranger, pollen, oeillet de Chine	
Pâtisserie anniversaire 160ans,	12,50€
Un grand classique de la Maison Ladurée revisité tous les mois pour célébrer nos 160 ans. Nous nous tenons à votre disposition pour vous présenter cette création.	

TRADITIONS

Éclair au chocolat Grand Cru Sao Tomé 75%	9€
Pâte à choux, craquelin chocolat 75% de cacao et fleur de sel, namélaka chocolat Sao Tomé 75% de cacao	
Flan vanille	9€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel	



LA MAISON LADURÉE

L'histoire des salons de thé parisiens est intimement liée à l'histoire de la famille Ladurée. Tout a commencé en 1862, lorsque Louis Ernest Ladurée, homme du sud-ouest, minotier de son état, crée une boulangerie au 16, rue Royale à Paris.

En 1871, alors que le Baron Haussmann vient de donner un nouveau visage à Paris, un incendie permet la transformation de la boulangerie en pâtisserie.

La décoration de cette pâtisserie est confiée à Jules Cheret, célèbre peintre affichiste de la fin du siècle, qui s'inspire des techniques picturales utilisées pour les plafonds de la Chapelle Sixtine et de l'Opéra Garnier.

Sous le second empire, avec le développement des cafés parisiens, Jeanne Souchard, épouse d'Ernest Ladurée, fille d'un célèbre hôtelier de Rouen a l'idée de mélanger les genres : le café et la pâtisserie, donnant naissance à l'un des premiers salons de thé parisiens.

Le salon de thé a un avantage certain sur les cafés : celui de pouvoir accueillir les femmes en toute liberté.

Ce lieu à l'atmosphère raffinée et chargée d'histoire s'attache aujourd'hui à rétablir les grands classiques qui ont fait la réputation de la maison et à en faire un des hauts lieux de la création pâtissière à Paris, au sein de ses boutiques et ses différents salons de thé et restaurants.