



## VIN BLANC

	<i>Millésime</i>	<i>(75 cl)</i>	<i>(12 cl)</i>
<b>Bourgogne</b> Chablis, « Sélection Peuch & Besse », Domaine Heimbourger	2020	48€	9€

## VIN ROSÉ

	<i>Millésime</i>	<i>(75 cl)</i>	<i>(12 cl)</i>
<b>Bouches-du-Rhône</b> Estoublon Roseblood, IGP méditerranée	2020	45€	8€

## VIN ROUGE

	<i>Millésime</i>	<i>(75 cl)</i>	<i>(12 cl)</i>
<b>Bouches-du-Rhône</b> Château d'Estoublon, AOP Les Baux de Provence	2017-2018	60€	12€

## CHAMPAGNES

	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>12 cl</i>
<b>Bruts</b> Champagne Ladurée		75€	15€
<b>Rosés</b> Champagne Ladurée	45€	85€	17€



## THÉS CRÉATIONS

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

## THÉS CLASSIQUES

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

## INFUSIONS

<b>Camomille, leur d'oranger, tilleul ou verveine</b>	5,90€
---	-------



## CAFÉS

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

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

*Café Ville de Paris 100% Arabica Bio - Un café élégant et authentique à l'image de Paris. Café issu de grands terroirs d'Arabica biologiques, torréfié dans la plus pure tradition française. Nez doux aux notes de caramel, corps suave couplé d'une fine acidité aux doux arômes de fruit de la passion. Le label de ce café implique le respect de l'environnement au travers de la préservation des ressources naturelles.*

## CHOCOLATS

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

## GLACÉS

Café frappé	8€	Chocolat frappé Ladurée	9€
-------------	----	-------------------------	----

## LATTE

<b>Matcha latte</b> , Matcha impérial, préparé avec du lait d'amande	6,50€
--	-------

## JUS DE FRUITS

### Jus de fruits frais pressés maison

Orange ou pamplemousse (20 cl) 8€

Citron (10 cl) 6€

**Jus et nectar de fruits Alain Milliat** (33 cl) 7€

Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot

## EAUX & BOISSONS GAZEUSES

Eau microfiltrée Ladurée (75 cl) 4€ Limonade (33 cl) 6€

(plate ou pétillante) 5€ Coca-Cola (33 cl) 6€

Schweppes Tonic (25 cl) 6€ Coca-Cola zéro (33 cl) 6€

Perrier (33 cl) 5€



## 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.