



## 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 Ispahan**, glace à la rose, macaron rose, framboise, litchi 14€

**Pain perdu 150ans**, brioche, glace amande, compotée d'abricots, sauce amande, amandes caramélisées et éclats de macarons 14€

**Salade de fruits de saison** 10€

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*

*Servis jusqu'à 15h*

⊗ V Œufs au plat	10€
⊗ V Œufs brouillés	13€
V Œufs mollets <b>Bénédicté</b> , brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
<b>Omelettes</b>	
⊗ <b>Ladurée</b> : jambon, champignon, emmental, tomate, herbes fraîches, servie avec une salade de pousses d'épinards	25€
⊗ V <b>Nature</b> ou <b>blanche</b>	13€
⊗ V <b>Blanche</b> , 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€
Truffe d'automne (3g)	15€		

## MACARONS

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

<b>Assortiment de 4 macarons au choix</b>	11,50€
<b>Assortiment de 6 macarons au choix</b>	17€
<b>Assortiment de 12 macarons au choix</b>	34€
<b>Grand macaron au choix</b>	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	19,50€
Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix	34€
Coffret Prestige de 24 macarons au choix	64€

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

<b>Ispahan</b>	12,50€
Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis	
<b>Plaisir sucré</b>	11€
Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	
<b>Religieuse rose framboise</b>	11€
Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboises	
<b>Millefeuille vanille</b>	11€
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille	
<b>Mont-Blanc</b>	11€
Chantilly à la vanille, meringue craquante, vermicelles au marron, brisures de marron	

### CRÉATIONS

<b>Tartelette citron</b>	12€
Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron, suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert	
<b>Pâtisserie anniversaire 160 ans.</b>	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

<b>Éclair au chocolat Grand Cru Sao Tomé 75%</b>	10€
Pâte à choux, craquelin chocolat 75% de cacao et fleur de sel, namélaka chocolat Sao Tomé 75% de cacao	
<b>Flan vanille</b>	10€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel	
<b>Éclair au caramel</b>	10€
Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse 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.