




PETIT DÉJEUNER

Le Petit Déjeuner Ladurée

21€

Corbeille de trois mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confitures
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé
Boisson chaude

VIENNOISERIES & CAKES




Croissant Ladurée	3€	Croissant aux noix	4€
Pain au chocolat	3,50€	Pain au chocolat pistache	4€
Palmier	3,50€	Chausson aux pommes	3,50€
Assortiment de 3 mini viennoiseries	4€	Mini viennoiserie (croissant,	1,50€
Pains servis avec du beurre	4,20€	pain au chocolat, brioche feuilletée)	
Brioche feuilletée	3,50€	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 fraise pistache, glace à la pistache, macaron pistache, fraise	14€
Pain perdu des 160 ans, brioche, glace amande, compotée d'abricot, sauce amande, amandes caramélisées et éclats de macarons	14€

FINGER SANDWICHES

Saumon fumé, crème citron vert, pain nature	3,60€
Poulet, sauce Caesar, pain nature	3,60€
Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet	3,60€
Comté, sauce Mornay, pain nature	3,60€

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.



PÂTISSERIES

ICONIQUES

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

CRÉATIONS

Tartelette citron	12€
Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron, suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert	
Pâtisserie anniversaire 160 ans.	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%	10€
Pâte à choux, craquelin chocolat 75% de cacao et fleur de sel, namélaka chocolat Sao Tomé 75% de cacao	
Flan vanille	10€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel	
Éclair au caramel	10€
Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse caramel	



MACARONS

Macaron au choix	2,90€
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	11,50€
Assortiment de 6 macarons au choix	17€
Assortiment de 12 macarons au choix	34€
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	19,50€
Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix	34€
Coffret Prestige de 24 macarons au choix	64€

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois	11€
Sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat	
Café liégeois	11€
Glace café, café expresso, Chantilly, brisures de macaron café	
Coupe Ladurée	13€
Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue	
Coupe Ispahan	13€
Sorbet framboise, glace rose, framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue	
Chocolat noisette	13€
Sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly, noisettes, meringue	
Milk shake	8,90€
Glace au choix : chocolat, vanille, rose, framboise, pistache, fraise, Chantilly	

Coupe de glace au choix	Une boule 4€	Deux boules 7€	Trois boules 10€
Crèmes glacées : vanille de Madagascar, marron, café, pistache, caramel au beurre salé, rose, noisette			
Sorbets : framboise, chocolat, fraise, citron			

TEA TIME LADURÉE

Servi de 15h à 18h

39€ / personne

Une pâtisserie au choix, trois macarons au choix, deux finger sandwiches au choix, une boisson chaude au choix, un écrin de 2 macarons amande amère personnalisés 160 ans
Coupe de champagne (supplément 10€)



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.