



Petit-Déjeuner

Breakfast

servi de 8h à 12h
served from 8am to 12pm

Ladurée - 21€

Corbeille de trois mini viennoiseries et baguettine bio

servie avec beurre, miel et confitures

3 mini pastries and organic mini baguette served with butter, honey and jam

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink



Champs-Élysées - 35€

Corbeille de trois mini viennoiseries et baguettine bio

servie avec beurre, miel et confitures

3 mini pastries and organic mini baguette served with butter, honey and jam

Œufs au plat, brouillés ou omelette nature

fried or scrambled eggs or plain omelette

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

●● **Accord vin :** Bellini ou Mimosa

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.



Brunch

Disponible les samedis, dimanches et jours fériés, de 10h à 15h
Served on saturday, sunday and public holidays, from 10am to 3pm

45€

Assortiment de mini viennoiseries et baguettine bio servie avec beurre,
miel et confitures
Œufs brouillés, avocat, toast, saumon fumé ou pastrami de dinde
Granola Ladurée servi avec yaourt
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressés
Boisson chaude accompagnée de deux macarons ou deux Eugénie
Salade de fruits de saison

*Assortment of mini viennoiseries and organic mini baguette served with butter,
honey and jam
Scrambled eggs, avocado, toast, smoked salmon or turkey pastrami
Ladurée granola served with yoghurt
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
Hot drink served with two macarons or two Eugénie
Seasonal fruit salad*



Viennoiseries & Cakes

Croissant Ladurée	3€
<i>Ladurée's croissant</i>	
Palmier	3,50€
<i>Heart-shaped puff pastry</i>	
Baguettine bio avec du beurre	4,20€
<i>Organic mini baguette with butter</i>	
Pot de miel 30g	1,80€
<i>Pot of honey</i>	
Pot de confiture 28g	1,60€
<i>Pot of jam</i>	
Croissant aux noix	4,50€
<i>Nut croissant</i>	
Pain au chocolat	3,50€
<i>Chocolate croissant</i>	
Pain au chocolat pistache	4,50€
<i>Chocolate-pistachio croissant</i>	
Chausson aux pommes	3,50€
<i>Apple turnover</i>	
Cake à la part Marie-Antoinette, citron, cacao coco	7,50€
<i>Cake per portion Marie-Antoinette, lemon, cocoa coconut</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Œufs Eggs

Œufs mollets Bénédicte (servis jusqu'à 15h) 	15€
brioche Ladurée, sauce hollandaise <i>Eggs Benedict (served until 3pm): Ladurée brioche, hollandaise sauce</i>	
Œufs au plat (servis jusqu'à 12h)   	10€
<i>Fried eggs (served until 12pm)</i>	
Œufs brouillés (servis jusqu'à 12h)   	13€
<i>Scrambled eggs (served until 12pm)</i>	
Omelette nature (servis jusqu'à 15h)  	13€
<i>Plain omelet (served until 3pm)</i>	
Omelette Ladurée (servis jusqu'à 15h)  	25€
champignon, emmental, jambon, tomate, salade de pousses d'épinards <i>Mushroom, emmental cheese, ham, tomato, baby spinach salad (served until 3pm)</i>	
Omelette blanche (servis jusqu'à 15h)  	13€
<i>White omelet, baby spinach, soft goat cheese (served until 3pm)</i>	
Omelette blanche (servis jusqu'à 15h) pousse d'épinard, chèvre frais  	18€
<i>White omelet, baby spinach, soft goat cheese (served until 3pm)</i>	

Agrémentez vos œufs selon vos envies Choice of extra(s)

Jambon 5€ <i>Ham</i>	Épinard 4€ <i>Spinach</i>
Bacon 6€ <i>Bacon</i>	Fondue de tomate 4€ <i>Tomato fondue</i>
Pastrami dinde 7€ <i>Turkey pastrami</i>	Champignon 4€ <i>Mushroom</i>
Saumon fumé 7€ <i>Smoked salmon</i>	Herbes fraîches 2€ <i>Fresh herbs</i>
Emmental 4€ <i>Emmental cheese</i>	
Chèvre frais 4€ <i>Fresh goat cheese</i>	



Déjeuner

à partir de 12h

Lunch

served from 12 pm



Seul ou à partager

To share or not

Croustillant de calamars mayonnaise épicée, citron vert	18€
<i>Crispy fried calamari spicy mayonnaise, lime</i>	
Caviar Oscietre Prestige 30g crème ciboulette, blini	85€
<i>Oscietre caviar Prestige 30g chive cream, blini</i>	
Asperge croustillante, émulsion parmesan et oignon frit	19€
<i>Crunchy asparagus, parmesan emulsion and fried onion</i>	

Salades *Salads*

Salade Caesar	18€
sucrine, œuf, croûtons, copeaux de parmesan <i>Baby gem lettuce, egg, crouton, parmesan cheese</i>	
Déclinaison : Volaille fermière	24€
<i>Variation with free range chicken</i>	
Salade Ladurée	23€
mozzarella Di Bufala AOP, avocat, pousse d'épinard, agrumes et asperges vertes <i>Mozzarella Di Bufala AOP, avocado, baby spinach, citrus and green asparagus</i>	
Salade de courgette grillée et saumon fumé	27€
asperges vertes, mâche, vinaigrette à la crème de sésame <i>Grilled zucchini and smoked salmon salad</i> <i>green asparagus, lamb's lettuce, sesame cream vinaigrette</i>	



Accord vin : Chablis AOP 2020 blanc ou Crozes-Hermitage AOP 2021 rouge ou Green Detox

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Plats *Main courses*



SIGNATURE LADURÉE

Vol-au-vent 33€

Volaille fermière, morille, champignon de Paris, oignon grelot

Ladurée vol-au-vent

Free-range chicken, morel, button mushroom, onion

Risotto aux petits pois, fèves de soja et parmesan 21€

Pea risotto, soy beans and parmesan

Chou-Fleur rôti  26€

semoule de chou-fleur, noisette du piémont, coulis de roquette et citron

Roasted cauliflower

cauliflower semolina, Piedmont hazelnut, arugula coulis and lemon

Conchiglioni aux morilles et asperges vertes sauce vin jaune et parmesan 27€

Seashells pasta with morels and green asparagus vin jaune sauce and parmesan

Saumon Label Rouge rôti, crémeux de petits pois * 29€

"Label Rouge" roasted Salmon, pea cream

Filet de bœuf sauce poivre * 200g  39€

Beef fillet pepper sauce

*** Accompagnement au choix : coleslaw, pommes allumettes,
purée de pommes de terre, pousses d'épinards vinaigrette agrumes**

Choice of side: coleslaw, french fries,

mashed potatoes, baby spinach citrus vinaigrette



Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Finger Sandwichs

4 pièces au choix

19€

accompagnées de pousses d'épinards, vinaigrette agrumes

4 finger sandwiches of your choice

served with a baby spinach salad with citrus vinaigrette

Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet 

Vegetables, courgette, eggplant, ricotta cheese, wholemeal bread

Saumon fumé, crème citron vert, pain nature

Smoked salmon, lime cream, plain bread

Comté, sauce Mornay, pain nature 

Comté, Mornay sauce, plain bread

Jambon, beurre pommade, cornichon, pain nature

Ham, soft butter, gherkin, white bread

Caesar, poulet, sauce caesar, pain nature

Chicken Caesar, Caesar sauce, plain bread

 **Accord vin** : Champagne Ladurée Millésimé 2011 blanc ou rosé



Sur le Pouce Snacking

Club Ladurée volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate *	25€
<i>Free-range chicken, bacon, hard-boiled egg, tomato</i>	
Club saumon Label Rouge avocat, tomate *	27€
<i>Salmon from Label Rouge club avocado, tomato</i>	
Croque-Monsieur pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay *	24€
<i>Turkey pastrami, French emmental cheese, Mornay sauce</i>	
Crispy chicken burger *	27€
bun, coleslaw maison, céleri, pickles, cheddar, sauce secrète	
<i>Bun, homemade coleslaw, celery, pickles, cheddar, secret sauce</i>	
Avocado toast Saumon saumon Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet	24€
<i>Label Rouge salmon, Ladurée brioche, soft-boiled egg</i>	
Avocado toast Ladurée 	20€
pain céréales, houmous de pois chiche, chèvre frais	
<i>Cereal bread, chickpea hummus, fresh goat cheese</i>	

* Accompagnement au choix : coleslaw, pommes allumettes,
purée de pommes de terre, pousses d'épinards vinaigrette agrumes
*Choice of side: coleslaw, french fries,
mashed potatoes, baby spinach citrus vinaigrette*

 Accord vin :

IGP Méditerranée 2020 rosé ou Reuilly AOP 2021 rouge ou I664 Kronenbourg



Accompagnements Sides

Pommes allumettes 	8€
<i>French fries</i>	
Purée de pomme de terre 	8€
<i>Mashed potato</i>	
Salade de pousses d'épinards, vinaigrette agrumes	8€
<i>Baby spinach salad, citrus vinaigrette</i>	
Coleslaw 	8€
<i>Coleslaw</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Pâtisseries Pastries

Iconiques Iconics

Ispahan	12,50€
macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis <i>Macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, lychee</i>	
Plaisir sucré	11€
Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait <i>Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly</i>	
Élysée	12,50€
Fond croustillant noisette et ganache Sao Tomé 75% surmonté d'un biscuit chocolat beurre noisette et noisettes concassées, fine feuille de chocolat Sao Tomé et mousse au chocolat, décoré d'un glaçage chocolat, d'un décor et truffe en chocolat Sao Tomé. <i>Crunchy chocolate shortbread and 75% Sao Tomé ganache topped with a hazelnut butter chocolate biscuit and crushed hazelnuts, a thin sheet of Sao Tomé chocolate and a chocolate mousse decorated with a chocolate glaze, a Sao Tome chocolate decoration and truffle.</i>	
St-Honoré vanille	11€
Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème et Chantilly à la vanille de Madagascar <i>Puff pastry, caramelized choux pastry, Madagascar vanilla cream, Chantilly</i>	

Créations Creations

Pépité mangue yuzu	12€
Biscuit de Savoie citron, crème légère mangue yuzu, compotée mangue passion, sablé croustillant coco <i>Lemon biscuit, light mango yuzu cream, mango passion fruit compote, crispy coconut shortbread</i>	



Collection : Les Eclairs

Durant quinze jours, découvrez les recettes emblématiques d'éclair
de la Maison Ladurée par Julien Alvarez :
pâte à choux craquelin, crème onctueuse et décor chocolat.
*For two weeks, discover the emblematic recipes of Ladurée's éclair by Julien
Alvarez: choux cracker pastry, smooth cream and chocolate decoration.*

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

*Grand Cru chocolate éclair Sao Tomé 75%
Choux pastry, 75% cocoa chocolate and fleur de sel craquelin,
Sao Tomé 75% cocoa chocolate namélaka*

Éclair vanille -10€

Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse vanille de Madagascar
Choux pastry, craquelin, Madagascar vanilla smooth cream

Éclair pistache -10€

Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse pistache, croustillant praliné pistache
Choux pastry, cracker, smooth pistachio cream, praline-pistachio biscuit

Éclair cassis violette -10€

Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse cassis violette
Choux pastry, craquelin, blackcurrant violet cream

Éclair au caramel -10€

Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse caramel
Choux pastry, craquelin, thick caramel cream



Pains perdus



French toasts

Pain perdu création Julien Alvarez 14€

Brioche mousseline imbibé dans une crème anglaise vanillé,
croustillant noisettes et sablé chocolat, sorbet chocolat cœur de Guanaja,
Chantilly vanille de Madagascar, gruê de cacao sablé,
plaque craquante de chocolat noir Sao Tome 75%, sauce chocolat noir

French Toast by Julien Alvarez

*Mousseline brioche soaked into a vanilla custard,
hazelnut and chocolate biscuit, Guanaja chocolate sorbet,*

*Madagascar vanilla Chantilly, crushed cocoa biscuit,
crispy dark chocolate layer (Sao Tome 75%), dark chocolate sauce*

Pain perdu sirop d'érable 14€

Chantilly vanille

Ladurée French toast

Pain perdu caramel au beurre salé 14€

glace vanille, macaron caramel

Salted butter caramel French toast

vanilla ice cream, caramel macaron

Pain perdu Ispahan 14€

glace à la rose, macaron rose, framboise, litchi

Ispahan French toast

rose ice cream, rose macaron, raspberry, lychee

●●● **Accord vin** : Champagne Ladurée Millésimé 2011 blanc ou rosé ou Thé Marie-Antoinette

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Macarons

Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, thé Marie-Antoinette, cassis violette
Coffee, salted caramel, chocolate, orange blossom, pistachio, rose, vanilla, lemon, raspberry, Marie-Antoinette tea, blackcurrant and violet

Assortiment de 4 macarons au choix 11,50€

Assortment of 4 macarons

Assortiment de 6 macarons au choix 17€

Assortment of 6 macarons

Assortiment de 12 macarons au choix 34€

Assortment of 12 macarons

Grand macaron au choix 6,80€

Caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, vanille, framboise
Choice of large macaron
Salted caramel, chocolate, pistachio, vanilla, raspberry



Découvrez nos créations de saison :
régisse, Ispahan, thé fleur de cerisier, coco citron vert,
fraise coquelicot, pamplemousse poivre de Timut 🌿
macaron enrobé chocolat 75% et gruë de cacao

Discover our seasonal creations:
licorice, Ispahan, cherry blossom tea, coconut lime,
strawberry poppy, Timut pepper grapefruit
75% dark chocolate coated macaroon and crushed cocoa



Nos macarons peuvent aussi s'emporter.
Our macarons are also available to take away.

Réglette Napoléon de 6 macarons au choix 19,50€

Napoleon set: choice of 6 macarons

Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix 34€

Napoleon III Gift Box: choice of 12 macarons

Coffret Prestige de 24 macarons au choix 64€

Prestige Gift Box: choice of 24 macarons



Eugénie

C'est un chapitre qui s'ouvre dans l'histoire de la Maison Ladurée.
Une nouvelle gourmandise y fait son entrée sous le prénom Eugénie.
Eugénie c'est une coque craquante en chocolat, un cœur fondant et un
biscuit sablé sans gluten.

Eugénie se décline en 8 parfums iconiques de la Maison.

Today, a new chapter is opening in the history of Maison Ladurée.

Introducing a new delicacy: Eugénie.

*Eugénie is a crunchy chocolate coating, a melting heart and a gluten-free
biscuit.*

Eugénie is available in 8 iconic Ladurée flavours.

Chocolat, vanille, Marie-Antoinette, caramel, pistache,
fleur d'oranger, cassis violette, rose.

*Chocolate, vanilla, Marie-Antoinette, caramel, pistachio,
orange blossom, blackcurrant violet, rose.*

Eugénie 2,90€

Eugénie

Assortiment de 4 Eugénie 11,50€

Assortment of 4 Eugénie

Assortiment de 8 Eugénie 23€

Assortment of 8 Eugénie

Assortiment de 12 Eugénie 34€

Assortment of 12 Eugénie



Nos Eugénie peuvent aussi s'emporter

Our Eugénie are also available to take away

Coffret de 6 au choix 19,50€

Gift Box: choice of 6 Eugénie

Coffret de 12 au choix 34€

Gift Box: choice of 12 Eugénie

Coffret de 18 au choix 49€

Gift Box: choice of 18 Eugénie



Salade de fruits

Fruit salad

Salade de fruits frais	11€
<i>Fresh fruit salad</i>	

Coupes Glacées & Milkshakes

Ice Creams & Milkshakes

Coupe Ladurée	13€
glace marron, brisures de marron, Chantilly vanille, meringue	
Coupe Ispahan	13€
sorbet framboise, glace rose de Damas, framboises fraîches, litchis, Chantilly vanille, meringue	
Chocolat liégeois	11€
sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly vanille, copeaux de chocolat	
Café liégeois	11€
glace café, café expresso, Chantilly vanille, brisure de macaron café	
Chocolat noisette	13€
sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly vanille, noisettes, meringue	
Coupe 1 boule	4€
<i>1 Scoop ice cream</i>	
Coupe 2 boules	7€
<i>2 Scoops ice cream</i>	
Coupe 3 boules	10€
<i>3 Scoops ice cream</i>	
Milkshake, Chantilly vanille	8,90€
vanille, chocolat, pistache, fraise, rose, framboise <i>vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, rose, raspberry</i>	
Parfums Glace : noisette, pistache, café, marron, vanille, caramel, rose Parfums Sorbet : chocolat, citron, framboise, fraise	





Tea Time

servi de 15h à 18h
served from 3pm to 6pm

39€



Une pâtisserie *
1 Pastry

Trois macarons ou Trois Eugénie *
3 Macarons or 3 Eugénie

Deux finger sandwiches *
2 Finger sandwiches

Une boisson chaude *
1 Hot drink

Un écrin de 2 macarons *
Box with 2 macarons

Coupe de champagne - supp. 10€ *
Glass of champagne - add 10 euros

* au choix dans notre carte
*to chose in the menu



Boissons Chaudes *Hot Drinks*

Cafés *Coffees*

Café Ville de Paris 100% Arabica Bio.

Un café élégant et authentique à l'image de Paris.

Café Ville de Paris 100% Organic Arabica.

An elegant and authentic coffee that reflects Parisian style.

Espresso	3,50€	Double espresso	6€
<i>Espresso</i>		<i>Double espresso</i>	
Décaféiné	3,50€	Cappuccino	6,50€
<i>Decaffeinated</i>		<i>Cappuccino</i>	
Café macchiato	4,50€	Café viennois	6,50€
<i>Macchiato</i>		<i>Vienna coffee</i>	
Café Ladurée allongé	5€	Café crème	6€
<i>Ladurée's Americano</i>		<i>Latte coffee</i>	

À votre demande, le lait contenu dans nos boissons
peut être remplacé par du lait d'amande ou de soja.

*On request, milk served in our beverages
can be replaced by almond milk or soy milk.*



Latte *Latte*

Matcha Latte Matcha impérial, préparé avec du lait d'amande	7,50€
<i>Matcha impérial, prepared with almond milk</i>	
Café latte Macchiato	6,50€
<i>Latte macchiato coffee</i>	
Café latte Macchiato Déclinaisons : vanille, caramel ou amande	7,50€
<i>Latte macchiato coffee Flavored: vanilla, caramel or almond</i>	
Spanish latte sirop de caramel, lait concentré, espresso	7,50€

Chocolats *Chocolates*

Chocolat chaud Ladurée	7€
<i>Ladurée's hot chocolate</i>	
Chocolat viennois	7,50€
<i>Vienna chocolate</i>	

Glacés *Frozen*

Café frappé	7€
<i>Iced coffee</i>	
Café frappé aromatisé cannelle ou pistache	7€
<i>Flavoured iced coffee cinnamon or pistachio</i>	
Chocolat frappé Ladurée	7€
<i>Ladurée iced chocolate</i>	
Thé Ladurée glacé	7,40€
<i>Ladurée iced tea</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Thés et infusions

Teas and herbal teas

Thés Créations *Creation Teas*

Mélange spécial Ladurée servi chaud ou frappé	7,40€
Thé noir de Chine, agrumes, fleurs, épices légères et vanille <i>Special Ladurée blend served hot or chilled</i> <i>Black tea from China, citrus, flowers, light spices, vanilla</i>	
Marie-Antoinette Thé noir de Chine, pétales de rose, agrumes et miel	7,40€
<i>Black tea from China, rose petals, citrus, honey</i>	
Joséphine Thé noir de Ceylan, agrumes, citron, fleurs de jasmin	6,90€
<i>Ceylon black tea, citrus, lemon, jasmine flowers</i>	
Othello Thé noir indien, cannelle, cardamome, poivre et gingembre	6,90€
<i>Black tea from India, cinnamon, cardamom, pepper and ginger</i>	
Roi Soleil Thé vert de Chine, bergamote, rhubarbe et caramel	7,90€
<i>Green tea from China, bergamot, rhubarb, caramel</i>	
Mille et une nuits	6,90€
Thé vert de Chine, rose, fleur d'oranger, menthe et gingembre <i>Green tea from China, rose, orange blossom, mint, ginger</i>	
Rose Thés noirs de Chine et de Ceylan, pétales de rose	7,40€
<i>Ceylon black tea from China, rose petals</i>	
Jardin Bleu Royal	7,40€
Thés noirs de Chine et du Sri Lanka, fraise des bois, rhubarbe, cerise, bleuet <i>Black tea from China and Sri Lanka, wild strawberries, rhubarb, cherry, blueberry</i>	

Thés Classiques *Classic Teas*

Breakfast Tea Thés de Ceylan du Sri Lanka et d'Inde	6,90€
<i>Ceylon black teas from Sri Lanka and India</i>	
Earl Grey Thés noirs	7€
de Chine et Sri Lanka et d'Inde, huile essentielle de bergamote de Calabre <i>Black teas from China, Sri Lanka and India, essential oil of bergamot from Calabria</i>	
Jasmin Thé vert de Chine, fleurs de jasmin	6,90€
<i>Green tea from China, jasmine flowers</i>	
Senchayamato Thé vert du Japon, notes végétales et iodées, notes de cassis	8,80€
<i>Green tea from Japan with vegetal and salty notes, blackcurrant notes</i>	

Infusions *Herbal teas*

Camomille, fleur d'oranger, tilleul ou verveine	5,90€
<i>Camomile, orange blossom, linden, verben</i>	
Café blanc aux trois agrumes	5,90€
Zestes de citron, citron vert et orange, parfumé à l'eau de fleur d'oranger <i>Lemon zest, lime and orange, flavoured with orange blossom water</i>	
Canarino	5,90€
Zestes de citron, citron vert et orange, parfumé au gingembre <i>Lemon zest, lime and orange, flavoured with ginger</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.



Boissons Fraîches

Cold Beverages

Bières, Cidres *Beers, Ciders*

I664, Kronenbourg bières bouteille 25cl	6€
<i>bottles of beer</i>	
Heineken bière bouteille 33cl	6,50€
<i>bottle of beer</i>	
Amour d'Hérout cidre de Normandie IGP brut 33cl 	9€
<i>Normandy cider</i>	



Eaux et Boissons gazeuses *Waters & Soft Drinks*

Coca-Cola, Coca Zero 33cl	6€
Perrier 33cl	5€
Schweppes 20cl	6€
Limonade 33cl	6€
Orangina 25cl	6€
Evian, Badoit 50cl	5€
Evian, Badoit 100cl	7€
Chateldon 75cl	8€
Eau microfiltrée Ladurée plate ou gazeuse 75cl	4€
<i>still or sparkling</i>	



Jus de fruits *Fruit juices*

Orange ou Pamplemousse pressé maison 20cl	8€
<i>Freshly squeezed Orange or Grapefruit</i>	
Citron pressé maison 10cl	6€
<i>Freshly squeezed lemon</i>	
Jus et Nectar de fruits Alain Milliat 33cl	7€
Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot, framboise <i>Pineapple, apple, strawberry, vineyard peach, apricot, raspberry</i>	
Jus green mixé 25cl	9€
Jus de pomme, jus d'ananas, pousses d'épinards fraîches et menthe fraîche <i>Apple juice, pineapple juice, fresh baby spinach and fresh mint</i>	
Jus red mixé 25cl	9€
Jus de cranberries, fraises fraîches, bananes <i>Cranberry juice, fresh strawberries, banana</i>	



Alcools *Alcohols*

Apéritifs *Aperitifs*

Kir 12cl	9€
Vin blanc de Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de framboise <i>Bourgogne Aligoté white wine, blackcurrant or raspberry liqueur</i>	
Kir Royal 12cl	14€
Champagne Ladurée, crème de cassis ou de framboise <i>Ladurée champagne, blackcurrant or raspberry cream</i>	
Kir Royal Ladurée 12cl	18,50€
Champagne Ladurée, framboise fraîche, sirop de rose <i>Ladurée champagne, fresh raspberry, rose syrup</i>	
Whisky Jack Daniel's Old No.7 Tennessee 4cl	12€
Gordons Gin London Dry 4cl	14€
Rhum Havana Club 4cl	14€
3 ans d'âge	
Vodka Absolut 4cl	14€
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	16€



Cocktails

Mojito 12cl	15€
Mojito Litchi 16cl	19€
Rhum Bacardi Reserva, liqueur de litchi, soda, citron vert, sucre de canne, litchis frais, feuilles de menthe fraîches <i>Bacardi Reserva rum, lychee liqueur, soda water, lime, cane sugar, fresh lychee, fresh mint leaves</i>	
Macaron Rose 18cl	22€
Vodka, liqueur de rose, sirop de rose, crème parfumée à la rose accompagnée de son macaron <i>Vodka, rose liqueur, rose syrup, rose-flavoured cream served with macaron</i>	

Mocktails *Mocktails*

Virgin Mojito 12cl	11€
Romantique 16cl	11€
Thé spécial Ladurée, sirop de violette, nectar de framboise, jus d'ananas <i>Special Ladurée tea, violet syrup, raspberry nectar, pineapple juice</i>	
Plein Soleil 16cl	11€
Nectar de pêche, nectar de framboise, jus de pomme, jus de cranberries <i>Peach nectar, raspberry nectar, apple juice, cranberry juice</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Les Vins *Wine list*

Champagnes Millésimés

		12cl	75cl
	Bruts <i>Brut</i>		
2011	Champagne Ladurée	16€	80€
	Rosés <i>Rosé</i>		
2011	Champagne Ladurée	18€	90€



Vins Blancs *White wines*

		12cl	75cl
	Alsace <i>Alsace</i>		
2019	Alsace AOP	-	39€
	"Fleur de Lotus", Domaine Josmeyer		
	Bourgogne <i>Burgundy</i>		
2020	Chablis AOP	9€	48€
	"Sélection Peuch & Besse", Domaine Heimbouger		
2017	Bourgogne AOP	-	62€
	Chardonnay, "Les Grandes Coutures", Domaine X. Monnot		
2016	Beaune AOP	-	89€
	Clos Saint-Désiré, Rodolphe Demougeot		
	Savoie <i>Savoie</i>		
2018	Savoie AOP	-	35€
	Or Blanc, Domaine Fabien Trosset		
	Vallée du Rhône <i>Rhône valley</i>		
2017	Crozes-Hermitage AOP	-	58€
	Perles Ivoire, Domaine Jean Esprit		
	Languedoc-Roussillon <i>Languedoc-Roussillon</i>		
2020	Vin de France	7€	-
	Chardonnay, Poivre d'Âne		
	Bordeaux <i>Bordeaux</i>		
2019	Blaye - Côtes de Bordeaux AOP	-	35€
	Château La Rose Bellevue		
	Val de Loire <i>Loire valley</i>		
2019	Pouilly-Fumé AOP	11€	56€
	Clos Joanne d'Orion, Domaine Gitton		

Vins Moelleux *Sweet wines*

		12cl	75cl
	Bordeaux <i>Bordeaux</i>		
2014	Sauternes AOP	12€	65€
	Caprice de Bastor-Lamontagne		

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Les Vins *Wine list*

Vins Rosés *Rosé wines*

12cl 75cl

Provence *Provence*

2020	IGP Méditerranée	5€	35€
	Roseblood d'Estoublon		



Vins Rouges *Red wines*

12cl 75cl

Val de Loire *Loire valley*

2020	Reuilly AOP	7€	35€
	Pinot Noir, Domaine Matthieu Mabillot		

Bourgogne *Burgundy*

2018	Bourgogne AOP	-	52€
	Pinot Noir, "Vieilles Vignes", Domaine R. Demougeot		

2017	Rully AOP	-	58€
	"Les Cailloux", Domaine Rois Mages		

Savoie *Savoie*

2018	Bugey AOP	-	34€
	Gamay, Domaine Rondeau		

2017	Savoie Arbin AOP	-	46€
	Avalanche, Domaine Fabien Trosset		

Vallée du Rhône *Rhône valley*

2019	Crozes-Hermitage AOP	9€	45€
	Esprit, Domaine Jean Esprit		

2017	Côte-Rotie AOP	-	95€
	Colline de Couzou, Domaine Bonnefond		

2018	Vin de France	-	35€
	La Syrah à Papa, Domaine Stéphane Montez		

Bordeaux *Bordeaux*

2016	Saint-Émilion Grand Cru AOP	9€	58€
	Château Gravet-Renaissance		

2016	Blaye - Côtes de Bordeaux AOP	-	35€
	"Wine in Black", Château La Rose Bellevue		

2016	Puisseguin Saint-Émilion AOP	-	59€
	Château Clarisse		

2015	Haut-Médoc AOP	-	85€
	Héritage de Chasse-Spleen		

2012	Pessac-Léognan AOP	-	98€
	La Parde Haut-Bailly		

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.

 Vegetarian

 Vegan

 Gluten Free

 Agriculture Biologique