



Petit-Déjeuner

Breakfast

servi de 10h à 12h
served from 10am 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 jams

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink

Viennoiseries & Cakes

Croissant Ladurée 3€

Ladurée's croissant

Palmier 3,50€

Heart-shaped puff pastry

Baguettine bio avec du beurre... 4,20€

Organic mini baguette with butter

Pot de miel 30g 1,80€

Pot of honey

Pot de confiture 28g 1,60€

Pot of jam

Croissant aux noix 4,50€

Nut croissant

Pain au chocolat pistache 4,50€

Chocolate-pistachio croissant

Pain au chocolat 3,50€

Chocolate croissant

Chausson aux pommes 3,50€

Apple turnover

Cake à la part 7,50€

Marie-Antoinette, citron, cacao coco 🌱

Cake per portion

Marie-Antoinette, lemon, cacao coco

Finger Sandwiches

Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet V 3,60€

Vegetables, courgette, eggplant, ricotta cheese, wholemeal bread

Saumon fumé, crème citron vert, pain nature 3,60€

Smoked salmon, lime cream, plain bread

Comté, sauce Mornay, pain nature V 3,60€

Comté, Mornay sauce, plain bread

Caesar, poulet, sauce caesar, pain nature 3,60€

Chicken Caesar, Caesar sauce, plain bread



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>	
Saint-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, gruë 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

*Ladurée French toast
maple syrup, Chantilly*

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*





Macarons

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 :

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:

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 2,9€

Eugénie

Assortiment de 4 Eugénie 11,5€

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 19,5€

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



Coupes Glacées & Milkshakes

Ice Creams & Milkshakes

Coupe Ladurée	13€
glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue <i>chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly, meringue</i>	
Coupe Ispahan	13€
sorbet framboise, glace rose de Damas, framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue <i>Ispahan cup, raspberry sorbet, rose ice cream, fresh raspberries, lychees, Chantilly, meringue</i>	
Chocolat liégeois	11€
sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat <i>chocolate sorbet, hot chocolate, Chantilly, chocolate shavings</i>	
Café liégeois	11€
glace café, café expresso, Chantilly, brisure de macaron café <i>coffee ice cream, espresso coffee, Chantilly, coffee macaron shavings</i>	
Chocolat noisette	13€
sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly, noisettes, meringue <i>chocolate sorbet, hazelnut ice cream, chocolate sauce, Chantilly, hazelnuts, meringue</i>	
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	8,90€
vanille, chocolat, pistache, fraise, rose, framboise <i>vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, rose, raspberry</i>	



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	5€	Double espresso	8€
<i>Espresso</i>		<i>Double espresso</i>	
Décaféiné	5€	Cappuccino	8€
<i>Decaffeinated</i>		<i>Cappuccino</i>	
Café Macchiato	6€	Café viennois	9€
<i>Macchiato</i>		<i>Vienna coffee</i>	
Café Ladurée allongé	7€	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	9€
<i>Matcha impérial, prepared with almond milk</i>	
Café latte	8€
<i>Latte</i>	
Café latte Déclinaisons : vanille, caramel ou amande	9€
<i>Latte Flavored: vanilla, caramel or almond</i>	
Spanish latte	9€

Chocolats *Chocolates*

Chocolat chaud Ladurée	8€
<i>Ladurée's hot chocolate</i>	
Chocolat viennois	9€
<i>Vienna chocolate</i>	

Glacés *Frozen*

Café frappé	8€
<i>Iced coffee</i>	
Chocolat frappé Ladurée	7€
<i>Ladurée iced chocolate</i>	



Thés et infusions

Teas and herbal teas

Thés Créations *Creation Teas*

Mélange spécial Ladurée servi chaud ou frappé	9€
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	9€
<i>Black tea from China, rose petals, citrus, honey</i>	
Joséphine Thé noir de Ceylan, agrumes, citron, fleurs de jasmin	9€
<i>Ceylon black tea, citrus, lemon, jasmine flowers</i>	
Othello Thé noir indien, cannelle, cardamome, poivre et gingembre	9€
<i>Black tea from India, cinnamon, cardamom, pepper and ginger</i>	
Roi Soleil Thé vert de Chine, bergamote, rhubarbe et caramel	9€
<i>Green tea from China, bergamot, rhubarb, caramel</i>	
Mille et une nuits	9€
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	9€
<i>Ceylon black tea from China, rose petals</i>	
Jardin Bleu Royal	9€
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	8€
<i>Ceylon black teas from Sri Lanka and India</i>	
Earl Grey Thés noirs	8€
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	8€
<i>Green tea from China, jasmine flowers</i>	
Senchayamato Thé vert du Japon, notes végétales et iodées, notes de cassis	8€
<i>Green tea from Japan with vegetal and salty notes, blackcurrant notes</i>	



Infusions *Herbal teas*

Camomille, fleur d'oranger, tilleul ou verveine	8€
<i>Camomile, orange blossom, linden, verberna</i>	



Boissons Fraîches

Cold Beverages

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



Eaux et Boissons gazeuses *Waters & Soft Drinks*

Coca-Cola, Coca Zero	33cl	8€
Perrier	33cl	8€
Limonade	33cl	8€
Schweppes Tonic	25cl	6€
Evian, Badoit	50cl	6€

Jus de fruits *Fruit juices*

Jus et Nectar de fruits Alain Milliat	33cl	7€
Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot		
<i>Pineapple, apple, strawberry, vineyard peach, apricot</i>		
Citron pressé maison	10cl	7€
<i>Freshly squeezed lemon</i>		
Orange ou Pamplemousse pressé maison	20cl	9€
<i>Freshly squeezed Orange or Grapefruit</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.

 Vegetarian

 Vegan

 Gluten Free