



# Petit-Déjeuner

## Breakfast

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

### Mathilde - 22€

**Viennoiserie au choix ou baguettine bio** servie avec beurre et confitures  
*Choice of viennoiserie or organic mini baguette served with butter and jam*

**Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron frais pressé**  
*Freshly squeezed orange, grapefruit or lemon juice*

**Boisson chaude accompagnée de 2 macarons ou 2 Eugénie**  
*Hot drink served with 2 macarons or 2 Eugénie*

### Paéva - 33€

**Viennoiserie au choix et baguettine bio** servie avec beurre et confitures  
*Choice of viennoiserie and organic mini baguette served with butter and jam*

**Salade de fruits de saison**  
*Seasonal fruit salad*

**Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron frais pressé**  
*Freshly squeezed orange, grapefruit or lemon juice*

**Boisson chaude accompagnée de 2 macarons ou 2 Eugénie**  
*Hot drink served with 2 macarons or 2 Eugénie*



## Viennoiseries & Cakes

**Pain au chocolat** ..... 3,50€

*Chocolate croissant*

**Pain au chocolat pistache** ..... 4,50€

*Chocolate-pistachio croissant*

**Croissant Ladurée** ..... 3€

*Ladurée's croissant*

**Croissant aux noix** ..... 4,50€

*Nut croissant*

**Chausson aux pommes** ..... 3,50€

*Apple turnover*

**Palmier** ..... 3,50€

*Heart-shaped puff pastry*

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

*Organic mini baguette with butter*


**Pot de confiture 28g**..... 1,60€

*Pot of jam*

**Pot de miel 30g**..... 1,80€

*Pot of honey*

**Cake à la part** ..... 7,50€

Marie-Antoinette, citron, cacao coco 

*Cake per portion*

Marie-Antoinette, lemon, cocoa coconut

**Brioche feuilletée** ..... 3,50€

*Puff pastry brioche*



# Pâtisseries *Pastries*

## Iconiques *Iconics*

|  |     |
|--|-----|
| <b>Ispahan</b> .....   | 13€ |
| macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis<br><i>Macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, lychee</i>  |     |
| <b>Plaisir sucré</b> .....   | 13€ |
| Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait,<br>Chantilly au chocolat au lait<br><i>Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly</i>  |     |
| <b>Saint-Honoré vanille</b> .....  | 13€ |
| Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée,<br>crème et Chantilly à la vanille de Madagascar, décoré d'amandes effilées<br><i>Puff pastry, caramelized choux pastry,<br/>Madagascar vanilla cream, Chantilly, decorated with flaked almonds</i> |     |
| <b>La vie en rose</b> .....  | 15€ |
| Pâte sablée, crème frangipane, Chantilly et confit de framboises,<br>cœur litchi et pétales de rose<br><i>Sweet pastry, frangipane cream, whipped cream and raspberry confit,<br/>lychee heart and rose petals</i>                             |     |
| <b>Fraisier</b> .....  | 13€ |
| Biscuit noisette, crème mousseline vanille, fraises fraîches<br><i>Hazelnut biscuit, vanilla mousse cream, fresh strawberries</i>  |     |



## Créations

### *Creations*

#### **Pépité mangue yuzu -15€**

Biscuit de Savoie citron, crème légère mangue yuzu, compotée mangue passion, sablé croustillant coco  
*Lemon biscuit, light mango yuzu cream, mango passion fruit compote, crispy coconut shortbread*

#### **Tartelette citron -13€**

Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron, suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert  
*Biscuit, light lemon cream, lime and ginger mousse, lemon compote, candied lemon segments, lime zest*

## Traditions

### *Traditions*

#### **Éclair au chocolat Grand Cru Sao Tomé 75% -11€**

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*

#### **Flan vanille -10€**

Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel  
*Crispy puff pastry, creamy flan with Madagascar vanilla, caramel opaline*

#### **Éclair pistache -11€**

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



## Pains perdus

### *French toasts*

#### **Pain perdu création Julien Alvarez -14€**

Brioche mousseline imbibée dans une crème anglaise vanillée, 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*

## Salade de fruits

### *Fruit salad*

Salade de fruits frais ..... 11€  
*Fresh fruit salad*



# Coupes Glacées & Milkshakes

## *Ice Creams & Milkshakes*

|  |     |
|--|-----|
| <b>Coupe Ladurée</b> .....   | 13€ |
| glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue<br><i>chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly, meringue</i>  |     |
| <b>Coupe Ispahan</b> .....   | 13€ |
| sorbet framboise, glace rose de Damas,<br>framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue<br><i>Ispahan cup, raspberry sorbet, rose ice cream,<br/>fresh raspberries, lychees, Chantilly, meringue</i> |     |
| <b>Chocolat liégeois</b> .....   | 11€ |
| sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat<br><i>chocolate sorbet, hot chocolate, Chantilly, chocolate shavings</i>   |     |
| <b>Café liégeois</b> .....   | 11€ |
| glace café, café expresso, Chantilly, brisure de macaron café<br><i>coffee ice cream, espresso coffee, Chantilly, coffee macaron shavings</i>  |     |
| <b>Chocolat noisette</b> .....   | 13€ |
| sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly, noisettes, meringue<br><i>chocolate sorbet, hazelnut ice cream, chocolate sauce, Chantilly, hazelnuts, meringue</i>                          |     |
| <b>Coupe 2 boules</b> .....  | 7€  |
| <i>2 Scoops ice cream</i>  |     |
| <b>Coupe 3 boules</b> .....  | 10€ |
| <i>3 Scoops ice cream</i>  |     |
| <b>Milkshake, Chantilly</b> .....  | 14€ |
| vanille, chocolat, pistache, fraise, rose, framboise<br><i>vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, rose, raspberry</i>  |     |



# Macarons

Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, rose,  
vanille, citron, framboise, thé Marie-Antoinette

*Coffee, salted caramel, chocolate, pistachio, rose,  
vanilla, lemon, raspberry, Marie-Antoinette tea*

**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 :  
régliasse, Ispahan, thé fleur de cerisier, coco citron vert,  
fraise coquelicot, pamplemousse poivre de Timut   
macaron enrobé chocolat 75% et grué 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*



# Eugénie

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

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

**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*



# Tea Time

servi de 14h à 18h  
*served from 2pm 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 choose in the menu*

## Finger Sandwichs

**Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet V**  
*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 V**  
*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*



# 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.*

|                                   |    |                              |    |
|-----------------------------------|----|------------------------------|----|
| <b>Espresso</b> .....             | 6€ | <b>Double espresso</b> ..... | 8€ |
| <i>Espresso</i>                   |    | <i>Double espresso</i>       |    |
| <b>Décaféiné</b> .....            | 6€ | <b>Cappuccino</b> .....      | 8€ |
| <i>Decaffeinated</i>              |    | <i>Cappuccino</i>            |    |
| <b>Café Macchiato</b> .....       | 6€ | <b>Café viennois</b> .....   | 9€ |
| <i>Macchiato</i>                  |    | <i>Vienna coffee</i>         |    |
| <b>Café Ladurée allongé</b> ..... | 7€ | <b>Café crème</b> .....      | 8€ |
| <i>Ladurée's Americano</i>        |    | <i>Café crème</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.*



## Chocolats *Chocolates*

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| <b>Chocolat chaud Ladurée</b> ..... | 9€  |
| <i>Ladurée's hot chocolate</i>      |     |
| <b>Chocolat viennois</b> .....      | 10€ |
| <i>Vienna chocolate</i>             |     |

## Latte *Latte*

|  |     |
|--|-----|
| <b>Matcha Latte</b> Matcha impérial, préparé avec du lait d'amande ..... | 11€ |
| <i>Matcha impérial, prepared with almond milk</i>                        |     |
| <b>Café latte</b> .....  | 9€  |
| <i>Latte</i>   |     |
| <b>Café latte</b> Déclinaisons : vanille, caramel ou amande .....        | 10€ |
| <i>Latte Flavored: vanilla, caramel or almond</i>                        |     |
| <b>Spanish latte</b> .....   | 10€ |

## Glacés *Frozen*

|   |     |
|---|-----|
| <b>Café frappé</b> .....                                | 8€  |
| <i>Iced coffee</i>                                      |     |
| <b>Café frappé aromatisé</b> cannelle ou pistache ..... | 9€  |
| <i>Flavoured iced coffee cinnamon or pistachio</i>      |     |
| <b>Café latte glacé</b> .....                           | 9€  |
| <i>Iced latte</i>                                       |     |
| <b>Chocolat frappé Ladurée</b> .....                    | 9€  |
| <i>Ladurée iced chocolate</i>                           |     |
| <b>Thé Ladurée glacé</b> .....                          | 11€ |
| <i>Ladurée iced tea</i>                                 |     |





# Thés et infusions

## *Teas and herbal teas*

### Thés Créations *Creation Teas*

|  |     |
|--|-----|
| <b>Mélange spécial Ladurée</b> .....   | 11€ |
| Thé noir de Chine, agrumes, fleurs, épices légères et vanille<br><i>Special Ladurée blend</i><br><i>Black tea from China, citrus, flowers, light spices, vanilla</i>       |     |
| <b>Marie-Antoinette</b> Thé noir de Chine, pétales de rose, agrumes et miel .....  | 11€ |
| <i>Black tea from China, rose petals, citrus, honey</i>  |     |
| <b>Mille et une nuit</b> .....   | 11€ |
| Thé vert de Chine, rose, fleur d'oranger, menthe et gingembre<br><i>Green tea from China, rose, orange blossom, mint, ginger</i>   |     |
| <b>Jardin Bleu Royal</b> .....   | 11€ |
| Thés noirs de Chine et du Sri Lanka, fraise des bois, rhubarbe, cerise, bleuet<br><i>Black tea from China and Sri Lanka, wild strawberries, rhubarb, cherry, blueberry</i> |     |

### Thés Classiques *Classic Teas*

|   |     |
|---|-----|
| <b>Breakfast Tea</b> Thés de Ceylan du Sri Lanka et d'Inde .....                        | 10€ |
| <i>Ceylon black teas from Sri Lanka and India</i>                                       |     |
| <b>Jasmin</b> Thé vert de Chine, fleurs de jasmin .....                                 | 10€ |
| <i>Green tea from China, jasmine flowers</i>  |     |
| <b>Senchayamato</b> Thé vert du Japon, notes végétales et iodées, notes de cassis ..... | 10€ |
| <i>Green tea from Japan with vegetal and salty notes, blackcurrant notes</i>            |     |

### Infusions *Herbal teas*

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <b>Camomille, verveine</b> ..... | 11€ |
| <i>Camomile, verbena</i>         |     |



# Boissons Fraîches

## *Cold Beverages*

### Bières, Cidres *Beers, Ciders*

Bières en bouteille I664, Kronenbourg 25cl ..... 9€



### Eaux et Boissons gazeuses *Waters & Soft Drinks*

Coca-Cola, Coca Zero 33cl ..... 8€

Perrier 33cl ..... 7€

Limonade 33cl ..... 8€

Evian, Badoit 50cl ..... 7€

Evian, Badoit 100cl ..... 9€

Eau microfiltrée Ladurée plate ou gazeuse 75cl ..... 5€  
*still or sparkling*

Chateldon 75cl ..... 10€



### Jus de fruits *Fruit juices*

Orange ou Pamplemousse pressé maison 20cl ..... 9€  
*Freshly squeezed Orange or Grapefruit*

Citron pressé maison 10cl ..... 8€  
*Freshly squeezed lemon*

Jus et Nectar de fruits Alain Milliat 33cl ..... 8€  
Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot  
*Pineapple, apple, strawberry, vineyard peach, apricot*

## Alcools *Alcohols*

### Apéritifs *Aperitifs*

Kir Vin blanc de Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de framboise 12cl ..... 10€  
*Bourgogne Aligoté white wine, blackcurrant or raspberry liqueur*

Kir Royal Champagne Ladurée, crème de cassis ou de framboise 12cl ..... 17€  
*Ladurée champagne, blackcurrant or raspberry cream*

Whisky Johnnie Walker Black Label 12 ans 4cl ..... 12€

Gin 4cl ..... 14€

Rhum Havana Club 3 ans d'âge 4cl ..... 14€

Vodka Absolut 4cl ..... 14€

Cognac Rémy Martin VSOP 4cl ..... 16€



# Cocktails

## Avec alcool *With alcohol*

|  |     |
|--|-----|
| <b>Bellini</b> .....   | 18€ |
| Champagne Ladurée, jus de pêche<br><i>Ladurée Champagne, peach juice</i>   |     |
| <b>Mimosa</b> .....  | 18€ |
| Champagne Ladurée, jus d'orange<br><i>Champagne Ladurée, orange juice</i>  |     |
| <b>White Lady</b> .....  | 21€ |
| gin, cointreau, jus de citron<br><i>gin, cointreau, lemon juice</i>  |     |
| <b>Apérol Spritz Royal</b> .....   | 21€ |
| Champagne Ladurée, aperol, Perrier, tranche d'orange<br><i>Ladurée Champagne, aperol, Perrier, slice of orange</i> |     |
| <b>St-Germain Royal</b> .....  | 21€ |
| Liqueur St-Germain, Champagne Ladurée, Perrier<br><i>St-Germain liqueur, Ladurée Champagne, Perrier</i>            |     |
| <b>À nos amours</b> .....  | 21€ |
| vodka, sirop de rose, pétale de rose, framboise fraîche<br><i>vodka, rose syrup, rose petal, fresh raspberry</i>   |     |



## Mocktail

|  |     |
|--|-----|
| <b>Virgin Mojito</b> .....   | 15€ |
| limonade, soda, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe<br><i>lemonade, soda, lime, cane sugar, mint leaf</i>                                  |     |
| <b>Virgin Piña Colada</b> .....  | 15€ |
| jus d'ananas, crème de coco<br><i>pineapple juice, coconut cream</i>   |     |
| <b>Romantique</b> 16cl .....   | 15€ |
| thé Mélange Ladurée, sirop de violette, nectar de framboise, jus d'ananas<br><i>Ladurée Blend tea, violet syrup, raspberry nectar, pineapple juice</i> |     |
| <b>Plein Soleil</b> 16cl .....   | 15€ |
| nectar de pêche, nectar de framboise, jus de pomme, jus d'airelles<br><i>peach nectar, raspberry nectar, apple juice, blueberry juice</i>              |     |



# Les Vins *Wine list*

|                         |      |        |      |
|-------------------------|------|--------|------|
| Champagnes Millésimés   | 12cl | 37,5cl | 75cl |
| Blanc <i>White</i>      |      |        |      |
| Champagne Ladurée ..... | 16€  |        | 80€  |
| Rosé <i>Rosé</i>        |      |        |      |
| Champagne Ladurée ..... | 18€  | 45€    | 90€  |

|  |      |      |
|--|------|------|
| Vins Blancs <i>White wines</i>                   | 12cl | 75cl |
| Bourgogne <i>Burgundy</i>                        |      |      |
| Chablis AOP .....                                | 12€  | 62€  |
| "Sélection Peuch & Besse", Domaine Heimbourger   |      |      |
| Languedoc-Roussillon <i>Languedoc-Roussillon</i> |      |      |
| Vin de France .....                              | 10€  | -    |
| Chardonnay, Poivre d'Âne                         |      |      |
| Val de Loire <i>Loire valley</i>                 |      |      |
| Pouilly-Fumé AOP .....                           | 14€  | 70€  |
| Clos Joanne d'Orion, Domaine Gitton              |      |      |
| Provence <i>Provence</i>                         |      |      |
| IGP Alpilles .....                               | -    | 65€  |
| Domaine d'Estoublon                              |      |      |

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| Vins Rosés <i>Rosé wines</i> |      |      |
| Provence <i>Provence</i>     | 12cl | 75cl |
| IGP Méditerranée .....       | 9€   | 45€  |
| Roseblood d'Estoublon        |      |      |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Vins Rouges <i>Red wines</i>              |      |      |
| Val de Loire <i>Loire valley</i>          | 12cl | 75cl |
| Reuilly AOP .....                         | 10€  | 40€  |
| Pinot Noir, Domaine Matthieu Mabillet     |      |      |
| Bordeaux <i>Bordeaux</i>                  |      |      |
| Saint-Émilion Grand Cru AOP .....         | 12€  | 65€  |
| Château Gravet-Renaissance                |      |      |
| Blaye - Côtes de Bordeaux AOP .....       | -    | 40€  |
| "Wine in Blaye", Château La Rose Bellevue |      |      |
| Provence <i>Provence</i>                  |      |      |
| Les Baux de Provence AOP .....            | 14€  | 70€  |
| Château d'Estoublon                       |      |      |



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