



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

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 14h
Served on saturday, sunday and public holidays, from 10am to 2pm

65€

Viennoiserie au choix et baguettine bio servie avec beurre et confitures
Salade de fruits de saison
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

*Choice of viennoiserie and organic mini baguette served with butter and jam
Seasonal fruit salad
Eggs Benedict: plain or salmon-spinach or bacon-spinach
Ladurée French toast or pastry*
Orange juice, grapefruit juice or fresh lemon juice
Hot drink
Choice of 3 macarons to take away*

*** Ispahan, Plaisir sucré, flan vanille, éclair chocolat**

** Ispahan, Plaisir sucré, vanilla flan, chocolate éclair*

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.



Viennoiseries & Cakes

Disponibles jusqu'à 12h
Served until 12pm

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>Nuts 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>Apples turnover</i>	
Cake à la part Marie-Antoinette, citron	7,50€
<i>Cake per portion Marie-Antoinette, lemon</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 14h) 	15€
brioche Ladurée, sauce hollandaise	
<i>Eggs Benedict (served until 2pm): 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 14h)  	13€
<i>Plain omelet (served until 2pm)</i>	
Omelette Ladurée (servis jusqu'à 14h)  	25€
champignon, emmental, jambon, tomate, salade de pousses d'épinards	
<i>Mushroom, emmental cheese, ham, tomato, baby spinach salad (served until 2pm)</i>	
Omelette blanche (servis jusqu'à 14h)  	13€
<i>White omelet (served until 2pm)</i>	
Omelette blanche (servis jusqu'à 14h) pousse d'épinard, chèvre frais  	18€
<i>White omelet baby spinach salad, goat cheese (served until 2pm)</i>	

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

Jambon 5€	Épinard 4€
<i>Ham</i>	<i>Spinach</i>
Bacon 6€	Fondue de tomate 4€
<i>Bacon</i>	<i>Tomato fondue</i>
Pastrami dinde 7€	Champignon 4€
<i>Turkey pastrami</i>	<i>Mushroom</i>
Saumon fumé 8€	Herbes fraîches 2€
<i>Smoked salmon</i>	<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

Soupe à l'oignon gratinée V	16€
<i>French onion soup</i>	
Croustillant de calamars mayonnaise épicée, citron vert	18€
<i>Crispy fried calamari spicy mayonnaise, lime</i>	
Caviar Oscietre Prestige 30g crème ciboulette, blini	90€
<i>Oscietre caviar Prestige 30g chive cream, blini</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 V 	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 d'automne V 	23€
potimarron, endives, poire et raisin <i>Autumn salad with pumpkin, chicory, pear and grapes</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.*



Plats *Main courses*



SIGNATURE LADURÉE

Vol-au-vent 35€

Volaille fermière, morille, champignon de Paris, oignon grelot

Ladurée vol-au-vent

Free-range chicken, morel, button mushroom, onion

Chou-Fleur rôti V  26€

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

Roasted cauliflower

cauliflower semolina, Piedmont hazelnut, arugula coulis and lemon

Filet de bœuf sauce poivre * 200g  39€

Beef fillet pepper sauce

Saumon Label Rouge rôti, beurre blanc aux œufs de saumon *  33€

Roast Label Rouge salmon, beurre blanc with salmon roe

Gnocchis maison effeuillé de cabillaud, mousseline de brocoli, brocoletti 30€

Home-made gnocchi, cod flakes, broccoli mousseline, long-stem broccoli

Risotto aux champignons, émulsion au vin jaune V 26€

Mushroom risotto with vin jaune emulsion

*** 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 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

Caesar, poulet, sauce caesar, pain nature

Chicken Caesar, Caesar sauce, plain bread



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 V	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*



Accompagnements *Sides*

Pommes allumettes V ☒	8€
<i>French fries</i>	
Purée de pomme de terre V ☒	8€
<i>Mashed potato</i>	
Salade de pousses d'épinards, vinaigrette agrumes	8€
<i>Baby spinach salad, citrus vinaigrette</i>	
Coleslaw V ☒	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** 13€
Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis
Macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, lychee
- Plaisir sucré** 13€
Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait,
Chantilly au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly
- Millefeuille praliné** 13€
Pâte feuilletée caramélisée, crème pralinée, croustillant praliné amandes
noisettes
Caramelized puff pastry, praline cream, almond praline and crispy hazelnuts

Créations *Creations*

- Religieuse Fraise Bonbon** 15€
Pâte à choux avec craquelin, crème vanille fraise bonbon, compotée de
fraises,
fondant fraise bonbon, flammage crème au beurre, guimauve à la fraise
*Strawberry candy vanilla cream, strawberry compote and candy fondant,
buttercream garnish, strawberry marshmallow, all in soft choux with craquelin*
- Coco choco**  15€
Streusel chocolat, financier chocolat coco, crèmeux chocolat coco,
praliné et ganache coco, copeaux de coco, zestes de citron vert
*Chocolate Streusel, coconut chocolate financier, creamy coconut chocolate,
coconut praline and ganache, coconut shavings, lime zest*
- Pépité noix de pécan** 15€
Biscuit pécan, mousse et croustillant pécan, cœur praliné pécan et fleur de
sel
Pecan biscuit, pecan mousse and crunch, pecan and fleur de sel praline heart
- Succès praliné** 15€
Praliné feuilletine, coque chocolat Jivara, mousseline praliné,
dacquoise amande, insert praliné coulant, amande caramélisée
*Praliné feuilletine, Jivara chocolate shell, praline mousseline,
almond dacquoise, flowing praline insert, caramelized almond*



Pâtisseries

Pastries

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

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.*



Pains perdus

French toasts

Pain perdu banane caramel 14€

Brioche mousseline imbibé dans une crème anglaise vanillé, glace caramel, compotée de bananes, sauce caramel banane, Chantilly vanille de Madagascar, noix de macadamia caramélisées et éclats de macarons

*Banana caramel French toast
Brioche, eggnog, caramel ice cream,
banana compote, banana caramel sauce, Madagascar vanilla whipped cream,
caramelised macadamia nuts and macaron pieces*

Pain perdu sirop d'érable 14€

Chantilly vanille
*Ladurée French toast
vanilla 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

Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, thé Marie-Antoinette, amande amère
Coffee, salted caramel, chocolate, orange blossom, pistachio, rose, vanilla, lemon, raspberry, Marie-Antoinette tea, bitter almond

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 :

Fraise bonbon - Beurre de cacahuète - Barbe à papa - Guimauve banane
Passion fleur de mélilot - Coco enrobé chocolat noir

Discover our seasonal creations:

Nos équipes sont à votre disposition pour vous présenter les parfums saisonniers.

Ask to our team for the seasonal flavors of Macarons.



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

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.



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 12 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 12 iconic Ladurée flavours.

Chocolat, vanille, thé Marie-Antoinette, caramel, pistache,
fleur d'oranger, cassis violette, rose,
fraise, fruit de la passion, noisette, citron.

*Chocolate, vanilla, Marie-Antoinette tea, caramel, pistachio,
orange blossom, blackcurrant violet, rose,
strawberry, passion fruit, hazelnut, lemon.*

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 <i>chestnut ice cream, chestnut fragments, vanilla Chantilly, meringue</i>	
Coupe Ispahan	13€
sorbet framboise, glace rose de Damas, framboises fraîches, litchis, Chantilly vanille, meringue <i>Ispahan cup, raspberry sorbet, rose ice cream, fresh raspberries, lychees, vanilla Chantilly, meringue</i>	
Chocolat liégeois	11€
sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly vanille, copeaux de chocolat <i>chocolate sorbet, hot chocolate, vanilla Chantilly, chocolate shavings</i>	
Café liégeois	11€
glace café, café expresso, Chantilly vanille, brisure de macaron café <i>coffee ice cream, espresso coffee, vanilla Chantilly, coffee macaron shavings</i>	
Chocolat noisette	13€
sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly vanille, noisettes, meringue <i>chocolate sorbet, hazelnut ice cream, chocolate sauce, vanilla 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 vanille	8,90€
vanille, chocolat, pistache, fraise, framboise <i>vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, rose, raspberry</i>	
Parfums Glace : noisette, pistache, café, marron, vanille, caramel, rose, amande	
Parfums Sorbet : chocolat, citron, framboise, fraise	
<i>Ice cream flavours: hazelnut, pistachio, coffee, chestnut, vanilla, caramel, rose, almond</i>	
<i>Sorbet flavours: chocolate, lemon, raspberry, strawberry</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.*



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 choose 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	7€
<i>Decaffeinated</i>		<i>Cappuccino</i>	
Café macchiato	6€	Café viennois	9€
<i>Macchiato</i>		<i>Vienna coffee</i>	
Café Ladurée allongé	6€	Café crème	8€
<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 Macchiato	8€
<i>Latte macchiato coffee</i>	
Café latte Macchiato Déclinaisons : vanille, caramel ou amande	9€
<i>Latte macchiato coffee Flavored: vanilla, caramel or almond</i>	
Spanish latte sirop de caramel, lait concentré, espresso	9€
<i>Caramel syrup, condensed milk, espresso</i>	

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>	
Café frappé aromatisé cannelle ou pistache	8€
<i>Flavoured iced coffee cinnamon or pistachio</i>	
Chocolat frappé Ladurée	8€
<i>Ladurée iced chocolate</i>	
Thé Ladurée glacé	10€
<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	9€
Thé noir de Chine, agrumes, fleurs, épices légères et vanille <i>Special Ladurée blend</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	9€
<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>	
Café blanc aux trois agrumes	8€
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	8€
Zestes de citron, citron vert et orange, parfumé au gingembre <i>Lemon zest, lime and orange, flavoured with ginger</i>	



Boissons Fraîches

Cold Beverages

Bières *Beers*

I664, Kronenbourg bières bouteille 25cl	8€
<i>bottles of beer</i>	
Heineken bière bouteille 33cl	8€
<i>bottle of beer</i>	



Eaux et Boissons gazeuses *Waters & Soft Drinks*

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

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.*



Alcools *Alcohols*

Apéritifs *Aperitifs*

Kir 12cl	10€
Vin blanc de Bourgogne Aligoté, crème de cassis ou de framboise <i>Bourgogne Aligoté white wine, blackcurrant or raspberry liqueur</i>	
Kir Royal 12cl	17€
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	12€
Romantique 16cl	12€
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	12€
Nectar de pêche, nectar de framboise, jus de pomme, jus de cranberries <i>Peach nectar, raspberry nectar, apple juice, cranberry juice</i>	



Les Vins *Wine list*

Champagnes Millésimés

		12cl	75cl
	Bruts <i>Brut</i>		
2011	Champagne Ladurée	16€	80€
	Champagne Bollinger	-	120€
	Rosés <i>Rosé</i>		
2011	Champagne Ladurée	18€	90€



Vins Blancs *White wines*

		12cl	75cl
	Alsace <i>Alsace</i>		
2019	Alsace AOP	-	48€
	"Fleur de Lotus", Domaine Josmeyer		
	Bourgogne <i>Burgundy</i>		
2020	Chablis AOP	12€	62€
	"Sélection Peuch & Besse", Domaine Heimbourger		
2017	Bourgogne AOP	-	74€
	Chardonnay, "Les Grandes Coutures", Domaine X. Monnot		
2016	Beaune AOP	-	105€
	Clos Saint-Désiré, Rodolphe Demougeot		
2021	Mâcon-Prissé AOP	15€	76€
	"Le Clos", Famille Paquet		
	Savoie <i>Savoie</i>		
2018	Savoie AOP	-	45€
	Or Blanc, Domaine Fabien Trosset		
	Vallée du Rhône <i>Rhône valley</i>		
2017	Crozes-Hermitage AOP	-	65€
	Perles Ivoire, Domaine Jean Esprit		
	Languedoc-Roussillon <i>Languedoc-Roussillon</i>		
2020	Vin de France	10€	-
	Chardonnay, Poivre d'Âne		
	Bordeaux <i>Bordeaux</i>		
2019	Blaye - Côtes de Bordeaux AOP	-	40€
	Château La Rose Bellevue		
	Val de Loire <i>Loire valley</i>		
2019	Pouilly-Fumé AOP	14€	70€
	Clos Joanne d'Orion, Domaine Gitton		
	Provence <i>Provence</i>		
2018	IGP Alpilles	-	65€
	Domaine 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.*



Les Vins *Wine list*

Vins Rouges <i>Red wines</i>		12cl	75cl
Val de Loire <i>Loire valley</i>			
2020	Reuilly AOP Pinot Noir, Domaine Matthieu Mabillot	10€	40€
Bourgogne <i>Burgundy</i>			
2018	Bourgogne AOP Pinot Noir, "Vieilles Vignes", Domaine R. Demougeot	-	58€
2017	Rully AOP "Les Cailloux", Domaine Rois Mages	-	64€
2021	Savigny-lès-Beaunes AOP Les Peuillets, Domaine Jeanson-Parigot	16€	97€
Savoie <i>Savoie</i>			
2018	Bugey AOP Gamay, Domaine Rondeau	-	40€
2017	Savoie Arbin AOP Avalanche, Domaine Fabien Trosset	-	49€
Vallée du Rhône <i>Rhône valley</i>			
2019	Crozes-Hermitage AOP Esprit, Domaine Jean Esprit	13€	55€
2017	Côte-Rotie AOP Colline de Couzou, Domaine Bonnefond	-	95€
2018	Vin de France La Syrah à Papa, Domaine Stéphane Montez	-	45€
Bordeaux <i>Bordeaux</i>			
2016	Saint-Émilion Grand Cru AOP Château Gravet-Renaissance	12€	65€
2016	Blaye - Côtes de Bordeaux AOP "Wine in Black", Château La Rose Bellevue	-	40€
2016	Puisseguin Saint-Émilion AOP Château Clarisse	-	65€
2015	Haut-Médoc AOP Héritage de Chasse-Spleen	-	95€
2012	Pessac-Léognan AOP La Parde Haut-Bailly	-	110€
Provence <i>Provence</i>			
2018	Baux-de-Provence aop Château d'Estoublon	-	70€

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*

	Provence <i>Provence</i>	12cl	75cl
2020	IGP Méditerranée	9€	45€
	Roseblood d'Estoublon		

Vins Moelleux *Sweet wines*

	Corse	12cl	75cl
2020	Muscat du Cap-corse aop	16€	93€
	Yves Leccia, vin doux naturel		

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