



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€

Nuts croissant

Pain au chocolat pistache 4€

Chocolate-pistachio croissant

Pain au chocolat 3,50€

Chocolate croissant

Chausson aux pommes 3,50€

Apples 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	13€
Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis <i>Macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, lychee</i>	
Plaisir sucré	13€
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>	
Millefeuille praliné	13€
Pâte feuilletée caramélisée, crème pralinée, croustillant praliné amandes noisettes <i>Caramelized puff pastry, praline cream, almond praline and crispy hazelnuts</i>	
Tarte passion framboise	13€
Pâte sucrée, crème onctueuse au maracuja (fruit de la passion), framboises fraîches <i>Sweet pastry, smooth passion fruit cream, fresh raspberries</i>	

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 <i>Strawberry candy vanilla cream, strawberry compote and candy fondant, buttercream garnish, strawberry marshmallow, all in soft choux with craquelin</i>	
Coco choco 	15€
Streusel chocolat, financier chocolat coco, crémeux chocolat coco, praliné et ganache coco, copeaux de coco, zestes de citron vert <i>Chocolate Streusel, coconut chocolate financier, creamy coconut chocolate, coconut praline and ganache, coconut shavings, lime zest</i>	
Succès praliné	15€
Praliné feuilletine, coque chocolat Jivara, mousseline praliné, dacquoise amande, insert praliné coulant, amande caramélisée <i>Praliné feuilletine, Jivara chocolate shell, praline mousseline, almond dacquoise, flowing praline insert, caramelized almond</i>	

Traditions *Traditions*

Éclair au chocolat Macaé 62%	11€
Pâte à choux, craquelin cacao et fleur de sel, crémeux chocolat Macaé 62% <i>Choux pastry, cocoa and fleur de sel craquelin, creamy Macaé 62% chocolate</i>	
Flan vanille	10€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel <i>Crispy puff pastry, creamy flan with Madagascar vanilla, caramel opaline</i>	



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
*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

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

Discover our seasonal creations:

Strawberry candy - Peanut butter - Cotton candy - Banana marshmallow

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



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 11,5€

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 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	7€
<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	7€
<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>	

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>	
Thé Ladurée glacé	10€
<i>Ladurée iced tea</i>	



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>	



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	7€
Perrier	33cl	7€
Limonade	33cl	7€
Schweppes Tonic	25cl	6€
Evian, Badoit	50cl	6€
Eau microfiltrée Ladurée plate ou gazeuse	75cl	4€
<i>still or sparkling</i>		

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	8€
<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