



Petit-Déjeuner

Breakfast

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

Ladurée - 21€

Viennoiserie au choix et pains servis avec beurre, miel et confitures
Choice of viennoiserie and breads 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



Eugénie - 16€

Viennoiserie au choix ou pains servis avec beurre, miel et confitures
Choice of viennoiserie or breads served with butter, honey and jams

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé
Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude accompagnée d'un macaron ou d'un Eugénie
Hot drink served with 1 macaron or 1 Eugénie

Viennoiseries & Cakes

Croissant Ladurée 3€
Ladurée's croissant

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 3,50€
Chocolate croissant

Pain au chocolat pistache 4€
Chocolate-pistachio croissant

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

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.
Les œufs à la coque, au plat, brouillés sont servis jusqu'à 12h.

Œufs brouillés V ⊗	13€
<i>Scrambled eggs</i>	
Œufs au plat V ⊗	10€
<i>Fried eggs</i>	
Œufs à la coque V ⊗	10€
<i>Soft boiled eggs</i>	
Œufs mollets Bénédicte brioche Ladurée, sauce hollandaise V	15€
<i>Eggs Benedict Ladurée brioche, hollandaise sauce</i>	
Omelette nature V ⊗	13€
<i>Plain omelet</i>	
Omelette blanche V ⊗	13€
<i>White omelet</i>	
Omelette blanche pousse d'épinard, chèvre frais V	18€
<i>White omelet baby spinach, soft goat cheese</i>	
Omelette Ladurée ⊗	25€
champignon, emmental, jambon, tomate, salade de pousses d'épinards, fines herbes	
<i>Mushroom, emmental cheese, ham, tomato, baby spinach salad, herbs</i>	



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

Jambon	5€	Épinard	4€
<i>Ham</i>		<i>Spinach</i>	
Emmental	4€	Fondue de tomate	4€
<i>Emmental cheese</i>		<i>Tomato fondue</i>	
Champignon	4€	Herbes fraîches	2€
<i>Mushroom</i>		<i>Fresh herbs</i>	
Bacon	6€	Saumon fumé	8€
<i>Bacon</i>		<i>Smoked salmon</i>	
Chèvre frais	4€		
<i>Fresh goat cheese</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.*



Déjeuner

Lunch

Salades *Salads*

Salade Caesar	18€
<i>sucre, œuf, croûtons, copeaux de parmesan</i> <i>Baby gem lettuce, egg, crouton, parmesan cheese</i>	
Déclinaison : Volaille fermière	24€
<i>Variation with free range chicken</i>	
Salade Ladurée V ⊗	23€
<i>mozzarella Di Bufala AOP, avocat, pousse d'épinard, agrumes et asperges vertes</i> <i>Mozzarella Di Bufala AOP, avocado, baby spinach, citrus and green asparagus</i>	

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 avocat, tomate *	27€
<i>avocado, tomato</i>	
Croque-Monsieur pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay *	24€
<i>Turkey pastrami, French emmental cheese, Mornay sauce</i>	
Avocado toast saumon, brioche Ladurée, œuf mollet	24€
Burger Ladurée *	29€
<i>Bœuf Charolais, cheddar, pickles d'oignons, roquette</i> <i>Charolais beef, cheddar, onion pickles, rocket</i>	

Plats *Main courses*

Tartare de bœuf Charolais *	30€
<i>au couteau</i> <i>Hand-cut Charolais beef tartare</i>	

* **Accompagnement au choix : pommes allumettes, purée de pommes de terre, pousses d'épinards vinaigrette agrumes**
Choice of side: 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>	

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

Finger Pâtisseries

Finger Ispahan	10€
Fond croustillant framboise rose, biscuit cuillère litchi, amandes, confit de framboise, litchi et chantilly mascarpone rose <i>Crisp raspberry rose base, lychee sponge biscuit, almonds, raspberry preserve, lychees and rose mascarpone cream</i>	
Finger pistache	10€
Fond croustillant pistache, biscuit Savoie pistache et miel, insert praliné pistache et chantilly mascarpone pistache <i>Crisp pistachio base, pistachio and honey Savoie biscuit, pistachio praline liquid centre, pistachio mascarpone cream</i>	
Finger chocolat caramel noisette	10€
Fond croustillant chocolat noisette, biscuit cuillère et crémeux noisette, caramel et chantilly chocolat Macaé <i>Crisp chocolate hazelnut base, hazelnut sponge biscuit and cream, caramel and Macaé chocolate cream</i>	
Finger mangue yuzu	10€
Fond croustillant yuzu coco, biscuit Savoie citron, insert mangue et passion, crémeux mangue yuzu et coco râpée <i>Crisp coconut and yuzu base, lemon Savoie biscuit, mango and passion fruit compote, mango and yuzu cream, flaked coconut</i>	
Finger vanille pécan	10€
Fond croustillant noir pécan, biscuit cuillère vanille muscovado, noix de pécan, praliné pécan et chantilly mascarpone vanille <i>Crisp pecan base, vanilla sponge biscuit, pecan praline centre, Madagascar vanilla mascarpone cream</i>	

Pains perdus *French toasts*

Pain perdu caramel au beurre salé glace vanille, macaron caramel	14€
<i>Salted butter caramel French toast vanilla ice cream, caramel macaron</i>	
Pain perdu sirop d'érable Chantilly	14€
<i>Ladurée French toast maple syrup, Chantilly</i>	



●

Coupes Glacées

Ice Creams

Coupe Ladurée 13€

glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue
chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly, meringue

Coupe 1 boule 4€

1 Scoop ice cream

Coupe 2 boules 7€

2 Scoops ice cream

Coupe 3 boules 10€

3 Scoops ice cream

Café liégeois 11€

glace café, café expresso, Chantilly, brisure de macaron café
coffee ice cream, espresso coffee, Chantilly, coffee macaron shavings

Chocolat liégeois 11€

sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat
chocolate sorbet, hot chocolate, Chantilly, chocolate shavings

●

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, amande amère, fruit de la passion

Coffee, salted caramel, chocolate, orange blossom, pistachio, rose, vanilla, lemon, raspberry, Marie-Antoinette tea, bitter almond, passion fruit

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



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 21€

Napoleon set: choice of 6 macarons

Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix 35€

Napoleon III Gift Box: choice of 12 macarons

Coffret Prestige de 24 macarons au choix 67€

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 10 parfums iconiques de la Maison.

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

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

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 21€

Gift Box: choice of 6 Eugénie

Coffret de 12 au choix 35€

Gift Box: choice of 12 Eugénie

Coffret de 18 au choix 51€

Gift Box: choice of 18 Eugénie

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 Chaudes *Hot Drinks*

Cafés *Coffees*

Café Mélange Ladurée - Assemblage de 5 crus d'Arabica d'altitude
Exclusive Coffee Blend Ladurée - Blend of 5 high altitude Arabica beans

Espresso	3,90€	Double espresso	7€
<i>Espresso</i>		<i>Double espresso</i>	
Décaféiné	3,90€	Cappuccino	7€
<i>Decaffeinated</i>		<i>Cappuccino</i>	
Café Macchiato	5,50€	Café viennois	8€
<i>Macchiato</i>		<i>Vienna coffee</i>	
Café Ladurée allongé	5,50€	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*

Café Latte	8€
<i>Latte</i>	
Café Latte Déclinaisons : caramel, pistache ou cannelle	9€
<i>Latte Flavoured latte coffee : caramel, pistachio or cinnamon</i>	
Matcha Latte Matcha impérial, préparé avec du lait d'amande	9€
<i>Matcha impérial, prepared with almond milk</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	8€
<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	8€
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	8€
<i>Black tea from China, rose petals, citrus, honey</i>	
Roi Soleil Thé vert de Chine, bergamote, rhubarbe et caramel	8€
<i>Green tea from China, bergamot, rhubarb, caramel</i>	
Mille et une nuits	8€
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	8€
<i>Ceylon black tea from China, rose petals</i>	
Jardin Bleu Royal	8€
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 ou verveine	8€
<i>Camomile or verbena</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 *Beers*

I664, Kronenbourg bières bouteille 25cl	6€
<i>bottles of beer</i>	
Hoegaarden bière bouteille 33cl	6,50€
<i>bottle of beer</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>	



Eaux et Boissons gazeuses *Waters & Soft Drinks*

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



Alcools *Alcohols*

Apéritifs *Aperitifs*

Kir Vin blanc de Bourgogne Aligoté, crème de cassis 12cl	9€
<i>Bourgogne Aligoté white wine, blackcurrant liqueur</i>	
Kir Royal Champagne Ladurée, crème de cassis 12cl	14€
<i>Ladurée champagne, blackcurrant liqueur</i>	
Whisky Johnnie Walker Black Label 12 ans 4cl	12€
Rhum Havana Club 3 ans d'âge 4cl	14€
Gin 4cl	14€
Vodka Absolut 4cl	14€
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	16€



Cocktails

Avec alcool *With alcohol*

Mojito 12cl	15€
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>	
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>	

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>		
2010	Champagne Ladurée	16€	80€
	Rosés <i>Rosé</i>		
2010	Champagne Ladurée	18€	90€
	Vins Blancs <i>White wines</i>	12cl	75cl
	Bourgogne <i>Burgundy</i>		
2021	Chablis AOP	9€	48€
	"Sélection Peuch & Besse", Domaine Heimbourger		
	Languedoc-Roussillon <i>Languedoc-Roussillon</i>		
2021	Vin de France	7€	42€
	Chardonnay, Poivre d'Âne		
	Val de Loire <i>Loire valley</i>		
2020	Pouilly-Fumé AOP	11€	56€
	Clos Joanne d'Orion, Domaine Gítton		
	Vins Rosés <i>Rosé wines</i>	12cl	75cl
	Provence <i>Provence</i>		
2021	IGP Méditerranée	9€	45€
	Roseblood d'Estoublon		
	Vins Rouges <i>Red wines</i>	12cl	75cl
	Val de Loire <i>Loire valley</i>		
2021	Reuilly AOP	7€	35€
	Pinot Noir, Domaine Matthieu Mabillot		
	Savoie <i>Savoie</i>		
2018	Bugey AOP	-	34€
	Gamay, Domaine Rondeau		
	Vallée du Rhône <i>Rhône valley</i>		
2022	Crozes-Hermitage AOP	9€	45€
	Esprit, Domaine Jean Esprit		
	Bordeaux <i>Bordeaux</i>		
2018	Saint-Émilion Grand Cru AOP	12€	58€
	Château Gravet-Renaissance		

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