



Petit-Déjeuner

Servi jusqu'à 12h – Served until 12pm

Le Parisien - 25€

Une viennoiserie ou pain
Choice of viennoiserie or bread

Jus de fruits frais
Fresh squeezed juice

Deux macarons ou Eugénie
Two macarons or two Eugénie

Boisson chaude
Hot drink

Le Paëva – 38€

Une viennoiserie, pain et brioche
Choice of viennoiserie, bread and brioche

Salade de fruits de saison
Seasonal fruits salad

Jus de fruits frais
Fresh squeezed juice

Deux macarons ou Eugénie
Two macarons or two Eugénie

Boisson chaude
Hot drink

Brunch - 65€

*Servi jusqu'à 15h
Served until 3pm*

Une viennoiserie, pain et brioche
Viennoiserie, bread and brioche

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

Omelette nature ou œufs brouillés avec deux accompagnements*
*Choice of plain omelet or scrambled eggs with 2 sides**

Un pain perdu ou une pâtisserie
French Toast or Pastry

Jus de fruits pressé
Squeezed juice

Trois macarons
Three macarons

Boisson chaude
Hot drink

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

Servi jusqu'à 12h – Served until 12pm

Œufs brouillés *Scrambled eggs* 15€

Omelette:

- **Nature** *Plain omelet* 15€
- **Blanche**, pousse d'épinard et chèvre frais 22€
White omelet with baby spinach and soft goat cheese
- **Ladurée**, Champignons, Emmental, jambon, tomates, salade de pousses d'épinards 26€
Mushroom, Emmental, ham, tomatoes, baby spinach salad

Agrémentez vos œufs selon vos envies

Choice of extra(s)

Champignons <i>Mushrooms</i>	6€	Bacon <i>Bacon</i>	6€
Emmental <i>Emmental cheese</i>	6€	Jambon <i>Ham</i>	5€
Chèvre Frais <i>Goat cheese</i>	6€	Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	9€
Epinards <i>Spinach</i>	6€		
Fondue de tomate <i>Tomato</i>	6€		

Viennoiserie

Servi jusqu'à 12h – Served until 12pm

Croissant Ladurée 4€ <i>Ladurée croissant</i>	Croissant aux noix 6€ <i>Nuts croissant</i>
Pain au chocolat 5€ <i>Chocolate croissant</i>	Pain au chocolat pistache 6€ <i>Chocolate pistachio croissant</i>
Chausson aux pommes 6€ <i>Apple turnover</i>	Palmier 6€ <i>Heart Shaped puff pastry</i>
Brioche feuilletée 6€ <i>Puff pastry brioche</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

Servi à partir de 12h – Served from 12pm

Salades – *Salads*

Salade Ladurée , Mozzarella di Buffala AOP, avocat, pousses d'épinard <i>Mozzarella di Buffala AOP, avocado, baby spinach, honey mustard vinaigrette</i>	29€
Salade d'hiver , Betterave, féta, endive, noix, vinaigrette moutarde miel <i>Beetroot, feta, endive, walnuts, honey mustard vinaigrette</i>	26€
Salade Caesar , Sucrine, œuf, croutons et copeaux de parmesan, sauce Caesar Avec volaille fermière <i>with french chicken</i> <i>Baby gem lettuce, egg, crouton, parmesan cheese, Caesar sauce</i>	24€ 29€
Salade saumon fumé, avocat Tomate datterino, sésame, vinaigrette citron <i>Smoked salmon, tomato datterino, avocado, sesame seed, lemon vinaigrette, Estoublon olive oil</i>	31€

Oeufs – *Eggs*

(Jusqu'à 15h – until 3pm)

Omelette Ladurée Champignons, emmental, jambon, tomates, pousses d'épinards <i>Mushroom, emmental, ham, tomatoes, baby spinach</i>	26€
Omelette Blanche , pousses d'épinards et chèvre frais <i>White omelet with baby spinach, goat cheese</i>	22€

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 40€

Volaille fermière, morille, champignon de Paris, oignon grelot
Free-range chicken, morel, button mushrooms and onion

Avocado toast*, pain céréales, houmous de pois chiche, chèvre frais 25€
Cereal bread, chickpea hummus, fresh goat cheese

Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate 29€
Free-range chicken, bacon, hardboiled egg, tomato

Club saumon Label Rouge*, avocat, tomate, 33€
Label Rouge Salmon, avocado and tomato

Croque-Monsieur Ladurée*, pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay 27€
Turkey pastrami, French emmental cheese, Mornay

Crispy chicken burger*, poulet, bun, coleslaw, céleri, pickles, cheddar 33€
Bun, homemade coleslaw, celery, pickles, cheddar

*Accompagnement au choix : pommes allumettes, salades de pousses d'épinards, frites de patates douces
Choice of side : french fries, baby spinach salad, sweet potato fries

Accompagnements - *Sides*

Pommes allumettes 10€
French fries

Frites de patates douces 10€
Sweet potato fries

Salade de pousses d'épinards, vinaigrette agrume 10€
Baby spinach salad, 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.

Pâtisseries

16€

Plaisir sucré, Dacquoise noisette, chantilly au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate chantilly

Ispahan, Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis
Macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, lychee

Elysée, Croustillant noisette et sablé chocolat, biscuit chocolat beurre noisette Macaé 62%, crème mousseuse au chocolat Macaé et glaçage Macaé
Hazelnut crisp and chocolate shortbread, Macaé 62% hazelnut butter chocolate biscuit, Macaé chocolate mousse cream and Macaé icing

Eclair Pistache, Pâte à choux, craquelin, crémeux pistache, insert praliné pistache
Choux pastry, crackers, pistachio praline

Tarte citron meringuée, Pâte sucrée, confit citron, crème au citron, meringue onctueuse et zestes de citron vert
Sweet pastry, candied lemon, lemon cream, unctuous meringue, lemon zests

Religieuse Rose Framboise, Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboise
Choux pastry, crème pâtissière with rose petals, raspberries

Millefeuille Praliné, Pâte feuilletée caramélisée, crème pralinée, croustillant praliné amandes noisettes
Caramelized puff pastry, praline cream, almond praline and crispy hazelnut

Flan Vanille, Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar
Crispy puff pastry, creamy flan with Madagascar,

Flan chocolat, Biscuit sablé chocolat fleur de sel, flan chocolat Guanaja 70% et ganache chocolat Guanaja 80%
Chocolate with salt flower shortbread biscuit, Guanaja 70% chocolate flan and Guanaja 80% chocolate ganache

Pain Perdu *French toast*

19€

Ladurée, Sirop d'érable, chantilly vanille
Ladurée french toast, Maple syrup, vanilla chantilly

Paëva, Glace vanille, macaron caramel, caramel beurre salé
French toast vanilla ice cream, caramel macaron, salted butter caramel

Ispahan, Glace à la rose, macaron rose, framboise, litchi, chantilly vanille
Ispahan French toast, rose ice cream, rose macaron, raspberry and lychee, vanilla chantilly

Galette des Rois *Epiphany cake*

12€

Galette des Rois Ladurée (à la part),
Pâte feuilletée, crème d'amande, éclats d'amandes
Puff pastry, almond cream, almond bits

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

Parfums au choix : Café, fleur d'oranger, caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, rose, vanille, citron, framboise, thé Marie-Antoinette, fraise bonbon

Choice : coffee, orange blossom, salted flower caramel, chocolate, pistachio, rose, vanilla, lemon, raspberry, Marie-Antoinette tea, strawberry candy

Découvrez nos macarons saisonniers auprès de notre équipe
Ask the team for our seasonal macarons

4 macarons – 15€

6 macarons – 21€

12 macarons – 39€

Grands Macarons

Caramel fleur de sel, chocolat, pistache, vanille, framboise au choix – 10€

Choice : salted caramel, chocolate, pistachio, vanilla, raspberry

Eugénie

Coque craquante en chocolat, un cœur fondant et un biscuit sablé sans gluten.

Crunchy chocolate coating, melting heart and gluten-free biscuit.

Parfums au choix : caramel, chocolat, pistache, rose, vanille, fruit de la passion, thé Marie-Antoinette, fraise

Choice : caramel, chocolate, pistachio, rose, vanilla, passion fruit, Marie-Antoinette tea, strawberry

4 Eugénie – 15€

6 Eugénie – 21€

12 Eugénie – 39€

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.



Glaces *Ice cream*

Coupes Glacées

Ladurée , Glace marron, brisures de marrons, Chantilly, meringue <i>Chestnut Ice cream, chestnut fragments, vanilla Chantilly</i>	16€
Ispahan , Sorbet framboise, glace rose, framboise, litchis, Chantilly <i>Raspberry sorbet, rose Ice cream, raspberry, lychee, vanilla Chantilly</i>	16€
Plaisir sucré , Sorbet chocolat, glace noisette, chocolat chaud, Chantilly <i>Chocolate sorbet, hot chocolate, vanilla Chantilly,</i>	16€
Chocolat liégeois , Sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux chocolat <i>Chocolate sorbet, hot chocolate, vanilla chantilly, chocolate shavings</i>	16€

3 boules *scoops* – 13€

Milkshake - 13€

Parfums Glace : noisette, marron, vanille, rose

Parfums Sorbet : chocolat, framboise

Ice cream flavors: hazelnut, chesnut, vanilla, rose

Sorbet flavors: chocolate, raspber

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 *Drinks*

Chocolat *Chocolate*

Chocolat chaud Ladurée, chantilly vanille

14€

Ladurée's hot chocolate, vanilla whipped cream

Cafés *Coffees*

Perle noire, une recette unique composée de 5 crus précieux Arabica.

Black pearl, a unique recipe composed of 5 precious Arabica vintages.

Espresso <i>Espresso</i>	7€	Cappuccino <i>Cappuccino</i>	12€
Double espresso <i>Double Espresso</i>	9€	Café Viennois <i>Viennese coffee</i>	12€
Décaféiné <i>Décaféinated</i>	8€	Café Crème <i>Black coffee with milk</i>	10€
Café Macchiato <i>Espresso Macchiato</i>	8€	Café Ladurée <i>Ladurée's Americano</i>	10€
Café Latte <i>Latte Macchiato</i>	14€	Spanish Latte <i>Spanish Latte</i>	14€

(Vanille, caramel ou pistache, with vanilla, caramel or pistachio syrup)

A votre demande, le lait peut être remplacé par du lait d'amande, de soja, d'avoine ou de coco

On request, milk served can be replaced by almond, soy, oat or coconut milk

Latte

Latte Signature, Roi Soleil, Marie-Antoinette, Ispahan, Plaisir Sucré 14€

Matcha Latte Matcha imperial, lait d'amande 14€

Matcha imperial, almond milk

Chai Latte Thé noir, mélange d'épices masala 14€

Black tea, masala spice blend

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 créations *Création Teas*

12€

Mélange Ladurée Thé noir, agrumes, fleurs, épices légères et vanille

Black Tea, citrus, flowers, light spices and vanilla.

Marie Antoinette Thé noir, pétales de rose, agrumes et miel

Black tea, rose petals, citrus and honey

Mille et une nuits Thé vert, rose, orange blossom, menthe et gingembre

Green tea, rose, orange blossom, mint and ginger

Roi Soleil Thé vert, bergamote, rhubarbe et caramel

Green tea, bergamot and caramel

Jardin Bleu Royal Thé noir, fraise des bois, rhubarbe, cerise, bleuets

Black tea, wild strawberries, rhubarb, cherry, blueberry

Thés Classiques *Classic Teas*

12€

Breakfast Tea Thés de ceylan du Sri Lanka et d'Inde

Ceylon black teas from Sri Lanka and India

Earl Grey Thés noirs, huile essentielle de bergamote

Black teas, essential oil of bergamot

Jasmin Thé vert de chine, fleurs de jasmin

Green tea from China, Jasmin flower

Senchayamato Thé vert du Japon, notes végétales et iodées, notes de cassis

Green tea from Japan with vegetal and salty notes, blackcurrant notes

Infusions *Herbal Teas*

12€

Camomille, tilleul, verveine

Camomille, linden, verbena

Café blanc aux trois agrumes

Zestes de citron, citron vert et d'orange, parfumé à l'eau de fleur d'oranger

Lemon zests, lime and orange, flavoured with orange blossom water

Canarino Zestes de citron, citron vert et d'orange, gingembre frais

Lemon zests, lime and orange, fresh ginger

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.



Glacés *Frozen*

Café frappé <i>Iced coffee</i>	10€
Café frappé aromatisé cannelle ou pistache <i>Flavoured Iced coffee cinamon or pistacchio</i>	12€
Chocolat frappé Ladurée <i>Laduree Iced chocolate</i>	14€
Thé Ladurée Glacé <i>Ladurée Iced Tea</i>	14€

Jus de fruits *Fruit juice*

Orange <i>orange</i>	12€
Pamplemousse <i>grapefruit</i>	12€
Pomme <i>apple</i>	12€
Citron <i>lemon</i>	10€

Eaux et sodas *Waters & Soft Drinks*

Coca cola, coca cola zero 33cl	10€
Perrier 33cl	10€
Limonade 33cl	10€
Evian 100cl	12€
Badoit 100cl	12€
Eau microfiltrée Ladurée plate ou pétillante <i>still or sparkling</i> 75cl	6€

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.



Apéritifs

Cocktails

Mimosa 12cl, Prosecco et jus d'orange, <i>Prosecco and orange juice</i>	17€
Bellini 12cl, Prosecco et nectar de pêche, <i>Prosecco and peach purée</i>	17€
Rose 12cl, vodka, sirop de rose et framboise, jus de citron <i>Vodka, rose and raspberry syrup, lemon juice</i>	19€
Ispahan 12cl, gin, sirop de litchi, rose et framboise <i>Gin, litchee, rose and raspberry syrup</i>	19€
Pistache 12cl, vodka, sirop de pistache, <i>Vodka and pistaccio syrup</i>	19€
Manhattan 12cl, whisky, vermouth rouge, <i>Whiskey, red vermouth</i>	19€
Whiskey sour 12cl, whisky bourbon, jus de citron, sirop de sucre de canne <i>Bourbon whiskey, lemon juice, cane sugar syrup</i>	19€
Espresso Martini 12cl, vodka, liqueur de café, sirop de vanille <i>Vodka, café liqueur, vanilla syrup</i>	19€
Spritz Ladurée 16cl, Rose, Prosecco, citron <i>Rose, Prosecco, lemon</i>	19€
Virgin Mojito Litchi/Rose 16cl Sirop de litchi/Rose, soda, citron vert, litchis frais, feuilles de menthe fraîches <i>Lychee/Rose syrup, soda water, lime, fresh mint leaves</i>	17€

Kir

Kir 12cl, Vin blanc, crème de cassis ou framboise <i>White wine, blackcurrant or raspberry liqueur</i>	14€
Kir Royale Ladurée 12cl, Champagne Ladurée, sirop de rose, framboises <i>Champagne Ladurée, rose syrup, fresh raspberry</i>	20€

Bière, Beer

Heineken , bière Bouteille 33cl	12€
Budweiser , bière Bouteille 33cl	12€

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*

Champagne

12cL 75cL

Champagne Ladurée brut Millésimé	20€	100€
Champagne Ladurée rosé Millésimé	22€	110€
Champagne Moët&Chandon Grand Vintage	26€	140€
Champagne Dom Pérignon	-	380€

Vin Blanc, White wine

12cL 75cL

Chablis AOP, Domaine Christophe & Fils	16€	62€
Sauvignon - Sancerre - Les Belles Dames - Domaine Gitton	16€	65€
Muscat du Cap Corse – Yves Leccia	17€	90€
Gewurztraminer - Ruster Spatlese - Bruno Landauer	-	57€
Alpilles IGP, Domaine d'Estoublon	-	58€

Vin Rosé, Rosé wine

12cL 75cL

Côteaux Varois en Provence AOP – Roseblood Domaine d'Estoublon	15€	45€
--	-----	-----

Vin Rouge, Red wine

12cL 75cL

Pinot Noir - Bourgogne - Domaine R. Demougeot	16€	59€
Saint Emilion Grand Cru - Château Haute Nauve	17€	67€
Estoublon - Les Baux de Provence	15€	60€
Croze Hermitage AOP, Esprit, Domaine Jean Esprit	-	50€
Puisseguin Saint Emilion AOP, Château Clarisse	-	80€

Sans alcool No-alcohol

12cL 75cL

L'Excessive, Effervescent blanc, <i>Sparkling white</i>	-	40€
---	---	-----

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.