



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 – 34€

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 - 55€

*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€	Truffe 3g <i>Truffle 3g</i>	18€
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

Entrée – Starters

Assiette de saumon fumé, Crème citron huile d'olive, toast de pain grillé <i>Smoked salmon with lemon and olive oil cream and grilled toast</i>	29€
Foie gras à partager, Terrine Ladurée avec chutney mangue et poivre Sichuan, toast de pain grillé <i>Foie gras to share, mango chutney with Sichuan pepper, grilled toast</i>	55€
Caviar Oscietre prestige (30g) avec blinis et crème de ciboulette <i>Osciestra Caviar prestige (30g) with chive cream and blinis</i>	95€

Salades – Salads

Salade Ladurée, Mozzarella di Buffala AOP, avocat, pousses d'épinard <i>Mozzarella di Buffala AOP, avocado, baby spinach, honey mustard vinaigrette</i>	26€
Salade Printemps, Tomates anciennes, Burrata, huile d'olive basilic Estoublon <i>Heirloom tomatoes, burrata, olive oil basil Estoublon</i>	22€
Salade Caesar, Sucrine, œuf, croustons et copeaux de parmesan, sauce Caesar Avec volaille fermière <i>with french chicken</i>	19€ 24€
<i>Baby gem lettuce, egg, crouton, parmesan cheese, Caesar sauce</i>	

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€

Supplément truffe 3g : 18€

Extra truffle 3g : 18€

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
Free-range chicken, morel, button mushrooms and onion

Poulet croustillant* , sauce secrète	29€
<i>Crispy chicken, secret sauce</i>	
Homard entier selon arrivage* , citron vert, mayonnaise	88€
<i>Whole lobster (according to arrival), lime, mayonnaise sauce</i>	
Côte de bœuf Normande à partager , environ 1,1kg	110€
Sauce morilles, pommes allumettes et salade d'épinards <i>Salers beef, Morels sauce, french fries and spinach salad</i>	

Snacking

Avocado toast Ladurée* , pain aux céréales, houmous, chèvre frais	24€
<i>Avocado toast, cereal bread, hummus, fresh goat cheese</i>	
Croque-Monsieur Ladurée* , pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay	27€
<i>Turkey pastrami, French emmental cheese, Mornay sauce</i>	
Club sandwich* , volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	27€
<i>Free-range chicken, bacon, hardboiled egg, tomato</i>	
Club saumon Label Rouge* , avocat, tomate	33€
<i>Label rouge Salmon club, avocado and tomato</i>	
Crispy chicken burger* , poulet, coleslaw, céleri, cheddar, sauce secrète	29€
<i>Crispy chicken, homemade coleslaw, celery, cheddar, secret sauce</i>	

*Nos plats sont accompagnés de pommes allumettes, frites de patate douce ou salade d'épinards
**Our dishes are served with homemade fries, sweet potato fries or baby spinach salad*

Accompagnements - *Sides*

Pommes allumettes	10€	Salade de pousses d'épinards,	10€
<i>French fries</i>		vinaigrette agrume	
		<i>Baby spinach salad, citrus vinaigrette</i>	
Frites de patates douces	10€		
<i>Sweet potato fries</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

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

Eclair Mangue Passion Yuzu, Pâte à choux, craquelin, crémeux mangue passion yuzu, compotée mangue et fruit de la passion
Choux pastry, cracker, mango passion fruit yuzu cream, mango and passion fruit compote

Saint Honoré vanille, Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème légère à la vanille et Chantilly
Puff pastry, caramelised choux pastry, light vanilla cream and whipped cream

Pistacchio, Biscuit macaron pistache, praliné croustillant et crème mascarpone pistache, éclats de pistache, perle de pistache
Pistachio macaron biscuit, crunchy praline and pistachio mascarpone cream, crushed pistachio, pistachio pearl

Millefeuille Vanille, Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille de Madagascar
Caramelized puff pastry, light Madagascar vanilla cream

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

Création

17€

Entremet Tiramisu, Tasse en chocolat blanc, crème légère mascarpone, croustillant amande/noisette, biscuit cuillère imbibé au café, cœur coulant praliné café, cacao poudre
White chocolate cup, light mascarpone cream, almond/hazelnut crunch, coffee-soaked spoon biscuit, coffee praline flowing centre, cocoa powder

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

Pâques, Sorbet chocolat, croustillant noisette et sablé chocolat, brisures de macaron chocolat, feuille en chocolat Macaé 62%, Chantilly vanille
Guanaja sorbet, hazelnut crisp and chocolate shortbread, chocolate macaron, vanilla whipped cream

Fruits

Salade de fruits de saison *Seasonal fruits salad*

15€

Plateau de fruits *Frutis plate*

38€

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, amande

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

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, framboise, vanille, pistache, framboise passion au choix – 10€

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

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, thé Marie-Antoinette, fraise, noix de coco, cassis violette

Choice : caramel, chocolate, pistachio, rose, vanilla, Marie-Antoinette tea, strawberry, coconut, blackcurrant violet

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.



Gaufre Ladurée *Ladurée Waffle*

12€

Nature

Plain waffle

Garnie au macaron chocolat

Waffle filled with chocolate

Garnie au macaron caramel

Waffle filled with caramel macaron

Garnie au macaron rose

Waffle filled with rose macaron

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

(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, bleuet

Black tea, wild strawberries, rhubarb, cherry, blueberry

Fleur de cerisier, Thé noir, fleurs de cerisiers

Black tea, cherry blossom

Amande, Thé noir de Chine, de Ceylan et d'Inde, amande séchée

Black tea from China, Ceylan and India, dry almond

Vanille, Thé noir Darjeeling et d'Assam, vanille de Madagascar

Black tea from Darjeeling and Assam, Madagascar vanilla

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

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€
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€
Muscato 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.