



Petit-Déjeuner

Breakfast

servi de 10h à 12h
served from 10am to 12pm

Ladurée - 21€

Une viennoiserie et baguettine bio
servie avec beurre, miel et confitures
Choice of viennoiserie and bread

Jus d'orange ou jus de pamplemousse pressé
Orange or grapefruit juice

Boisson chaude
Hot drink



Viennoiseries

Nos viennoiseries sont disponibles de 10h à 12h00

Croissant Ladurée	3,5€	Chausson aux pommes	4,50€
<i>Ladurée's croissant</i>		<i>Apples turnover</i>	
Palmier	4,50€	Croissant aux noix	5,20€
<i>Heart-shaped puff pastry</i>		<i>Nuts croissant</i>	
Pain au chocolat	4,50€	Pain au chocolat pistache	5,20€
<i>Chocolate croissant</i>		<i>Chocolate-pistachio croissant</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.*



Salades *Salads*

Salade Caesar	18€
<i>sucrine, 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>	
Salade de saumon fumé V	25€
<i>tomate, avocat, sésame, vinaigrette citron, huile d'olive Estoublon</i> <i>Salmon, tomato, avocado, sesame seed, lemon vinaigrette, Estoublon olive oil</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>	
Croque-Monsieur Cheddar, sauce Mornay * V	24€
<i>Cheddar, Mornay sauce</i>	
Avocado toast saumon, brioche Ladurée, œuf mollet	24€
<i>Avocado toast Salmon, Ladurée brioche, poached egg</i>	

* **Accompagnement au choix :**
pommes allumettes, salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes.



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>	
Mont-Blanc	13€
Chantilly à la vanille, meringue craquante, vermicelles au marron, brisures de marron <i>Vanilla whipped cream, crunchy meringue, chestnut vermicelli, chestnut shavings</i>	
Pistacchio	13€
Biscuit, mousseline et praliné pistache, biscuit macaron, pistaches concassées <i>Pistachio biscuit, pistachio mousse and praliné, crushed pistachio</i>	
Religieuse vanille	13€
Pâte à choux, crème à la vanille, caramel coulant, glaçage vanille <i>Cream puff pastry, vanilla cream, caramel, vanilla icing</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>	

Traditions *Traditions*

Flan vanille	11€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel <i>Crispy puff pastry, creamy flan with Madagascar vanilla, caramel opaline</i>	
Eclair caramel	11€
Pâte à choux, craquelin, crèmeux caramel et fève de tonka, chocolat blanc <i>Choux pastry, crackers, caramel and tonka beans cream, caramel chocolat stripe</i>	



Plaisirs Glacés

Julien Alvarez, Chef Pâtissier de la Maison,
a imaginé une nouvelle façon de savourer de la crème glacée :
deux sablés croquants aux amandes
enserrant une onctueuse glace au surprenant cœur fondant.
Ces nouvelles créations se déclinent en quatre recettes iconiques
de la Maison Ladurée.

Plaisir glacé vanille pécan -12€

Streusel noix de pécan au charbon végétal, noix de pécan concassées,
glace & caramel coulant à la vanille bourbon Madagascar
*Charcoal pecan streusel, crushed pecans,
ice cream & Madagascar bourbon vanilla tender caramel*

Plaisir glacé chocolat -12€

Streusel amande chocolat, grué de cacao,
glace & caramel au chocolat noir Macaé 62%
Chocolate almond streusel, cocoa nibs, ice cream & Macaé 62% dark chocolate caramel

Plaisir glacé Ispahan -12€

Streusel amande rose, amandes concassées, glace à la rose, coulis litchi framboise
Rose almond streusel, crushed almonds, rose ice cream, lychee raspberry coulis

Plaisir glacé pistache -12€

Streusel pistache, pistaches concassées, glace à la pistache
Streusel pistachio biscuit, pistachio bits, pistachio ice cream



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

Coupe de champagne - supp. 10€ *
Glass of champagne - add 10 euros

Un écrin de 2 macarons *
Box with 2 macarons

*** au choix dans notre carte**
**to choose in the menu*



Pains perdus

French toasts

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*

Pain perdu poire Belle-Hélène 14€
Brioche nappée de poires au sirop,
Sorbet poire et chantilly à la vanille,
Brisures de macaron chocolat et amandes effilées,
Sauce chocolat Guanaja 70%
*Brioche topped with a syrup-poached pears,
Pear sorbet and vanilla whipped cream,
Sprinkled with crushed chocolate macaron and sliced almonds,
Guanaja chocolate sauce.*





Coupes Glacées & Milkshakes

Ice Creams & Milkshakes

Coupe Ladurée	13€
<i>glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue</i> <i>chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly, meringue</i>	
Coupe Ispahan	13€
<i>sorbet framboise, glace rose de Damas,</i> <i>framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue</i> <i>Ispahan cup, raspberry sorbet, rose ice cream,</i> <i>fresh raspberries, lychees, Chantilly, meringue</i>	
Chocolat liégeois	11€
<i>sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat</i> <i>chocolate sorbet, hot chocolate, Chantilly, chocolate shavings</i>	
Café liégeois	11€
<i>glace café, café expresso, Chantilly, brisure de macaron café</i> <i>coffee ice cream, espresso coffee, Chantilly, coffee macaron shavings</i>	
Chocolat noisette	13€
<i>sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly, noisettes, meringue</i> <i>chocolate sorbet, hazelnut ice cream, chocolate sauce, Chantilly, hazelnuts, meringue</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€
<i>vanille, chocolat, pistache, fraise, rose, framboise</i> <i>vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, rose, raspberry</i>	



Macarons

Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, thé Marie-Antoinette, fraise bonbon
Coffee, salted caramel, chocolate, orange blossom, pistachio, rose, vanilla, lemon, raspberry, Marie-Antoinette tea, strawberry candy

Assortiment de 4 macarons au choix 13€

Assortment of 4 macarons

Assortiment de 6 macarons au choix 19€

Assortment of 6 macarons

Assortiment de 8 macarons au choix 26€

Assortment of 8 macarons

Assortiment de 12 macarons au choix 38€

Assortment of 12 macarons

Grand macaron au choix 7,50€

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.

Coffret Arabesque de 8 macarons au choix 26€

Arabesque Gift Box: choice of 8 macarons

Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix 38€

Napoleon III Gift Box: choice of 12 macarons

Coffret Prestige de 24 macarons au choix 69€

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 6 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 6 iconic Ladurée flavours.

Chocolat, vanille, thé Marie-Antoinette, caramel, pistache, rose.

Chocolate, vanilla, Marie-Antoinette tea, caramel, pistachio, rose.

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

Ask to our team for the seasonal flavors of Eugénie.

Assortiment de 4 Eugénie 13€

Assortment of 4 Eugénie

Assortiment de 6 Eugénie 19€

Assortment of 6 Eugénie

Assortiment de 8 Eugénie 26€

Assortment of 8 Eugénie

Assortiment de 12 Eugénie 38€

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 38€

Gift Box: choice of 12 Eugénie

Coffret de 18 au choix 55€

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	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*

Latte Signature Roi Soleil, Marie-Antoinette, Ispahan, Plaisir Sucré	11€
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*

Chocolat frappé Ladurée	7€
<i>Ladurée iced chocolate</i>	
Café frappé	8€
<i>Iced coffee</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€
<i>Thé noir de Chine, agrumes, fleurs, épices légères et vanille</i>	
<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€
<i>Thé vert de Chine, rose, fleur d'oranger, menthe et gingembre</i>	
<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€
<i>Thés noirs de Chine et du Sri Lanka, fraise des bois, rhubarbe, cerise, bleuet</i>	
<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€
<i>de Chine et Sri Lanka et d'Inde, huile essentielle de bergamote de Calabre</i>	
<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>	
Thé Darjeeling	8€
<i>Thé noir Darjeeling</i>	
<i>Black Darjeeling tea</i>	

Infusions *Herbal teas*

Camomille, tilleul ou verveine	8€
---	----

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

Jus de fruits *Fruit juices*

Orange ou Pamplemousse pressé 20cl	8€
<i>Squeezed orange or grapefruit juice</i>	
Citron pressé 10cl	7€
<i>Squeezed lemon</i>	
Jus et Nectar de fruits Alain Milliat 33cl	7€
Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot <i>Pineapple, apple, strawberry, vineyard peach, apricot</i>	

Eaux et Boissons gazeuses *Waters & Soft Drinks*

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



Les Vins *Wine list*

Champagnes Millésimés 12cl 75cl

Bruts *Brut*

Champagne Ladurée 16€ 80€

Rosés *Rosé*

Champagne Ladurée 18€ 90€

Vins Blancs *White wines* 12cl 75cl

Bourgogne *Burgundy*

Chablis AOP 12€ 62€

"Sélection Peuch & Besse", Domaine Heimbourger

Vins Rosés *Rosé wines* 12cl 75cl

Provence *Provence*

Méditerranée IGP 9€ 45€

Roseblood d'Estoublon

Vins Rouges *Red wines* 12cl 75cl

Bouches-du-Rhône *Bouches-du-Rhone*

Les Baux de Provence AOP 14€ 70€

Château d'Estoublon

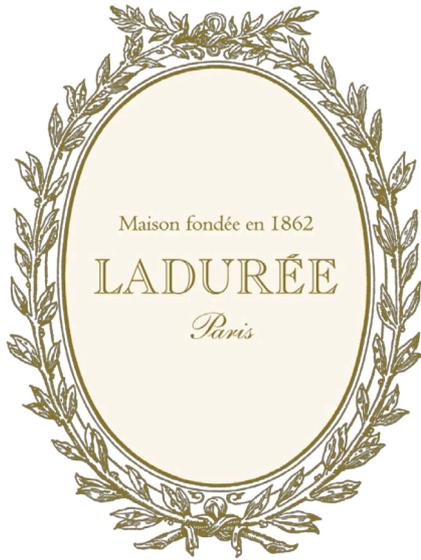


Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

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.



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