

La Maison Ladurée

*L'histoire des salons de thé parisiens est intimement
liée à l'histoire de la famille Ladurée.*

*Tout a commencé en 1862, lorsque Louis Ernest Ladurée,
homme du sud-ouest, minotier de son état,
crée une boulangerie au 16, rue Royale à Paris.*

*En 1871, alors que le Baron Haussmann donne un nouveau visage à Paris,
un incendie permet la transformation de la boulangerie en pâtisserie.*

*La décoration de cette pâtisserie est confiée à Jules Cheret,
célèbre peintre affichiste de la fin du siècle,
qui s'inspire des techniques picturales utilisées pour les plafonds
de la Chapelle Sixtine et de l'Opéra Garnier.*

*Sous le second empire, avec le développement des cafés parisiens,
Jeanne Souchart, épouse d'Ernest Ladurée, fille d'un célèbre hôtelier de Rouen
a l'idée de mélanger les genres : le café et la pâtisserie,
donnant naissance à l'un des premiers salons de thé parisiens.*

*Le salon de thé a un avantage certain sur les cafés :
celui de pouvoir accueillir les femmes en toute liberté...*

*Ce lieu à l'atmosphère raffinée et chargée d'histoire séduit David Holder
et son père Francis, fondateur du groupe Holder.
Ils décident de racheter puis de promouvoir et d'agrandir la célèbre Maison.*

*Son Président, David Holder s'attache à rétablir les grands classiques
qui ont fait la réputation de la maison et à en faire
un des hauts lieux de la création pâtissière à Paris,
au sein de ses boutiques et ses différents salons de thé, restaurants.*

Ladurée

The story of Parisian tearooms is intimately linked to the Ladurée family story. It all started in 1862, when Louis Ernest Ladurée, a man from the South West, miller by trade, created a bakery at 16 rue Royale in Paris.

In 1871, while the Baron Haussmann was giving a new aspect to Paris, a fire led to the conversion of the bakery into a cake shop. Jules Cheret, the famous poster designer of the end of the century was in charge of the decoration of the cake shop. He was inspired by the pictorial techniques used for the ceilings of the Sixtine Chapel and the Opera Garnier.

At the time of the Second Empire, with the development of Parisians cafés, Jeanne Souchart, Ernest Ladurée's wife, daughter of a famous hotel-keeper in Rouen, had the idea to mix styles : the café and the cake shop therefore gave birth to one of the first Parisian tearooms. They had one advantage over the cafés : women were welcome and free to come at any time.

A place with such refined atmosphere and rich historical background attracted David Holder and his father Francis Holder, founder of the Holder group. They both decided to repurchase the famous House to then upgrade it and extend it.

Its chairman David Holder insisted on keeping the great classics which gave the House its reputation, and on turning it into the Mecca of Parisian pastry creation, in its shops, restaurants and various tearooms.

Le Petit-Déjeuner Ladurée

Ladurée's Breakfast

à 18 €

*Corbeille de mini viennoiseries et pain à l'ancienne
servie avec beurre, miel et confiture,
jus d'orange ou pamplemousse frais pressé,
café, thé ou chocolat Ladurée*

*Basket filled with mini viennoiseries and traditional bread
served with butter, honey and jam,
freshly-squeezed orange or grapefruit juice
Ladurée's coffee, tea or hot chocolate*

Le Petit-Déjeuner Champs-Élysées

Champs-Élysées Breakfast

à 27 €

*Corbeille de mini viennoiseries et pain à l'ancienne
servie avec beurre et confiture,
œufs à votre convenance,
salade de fruits frais,
jus d'orange ou pamplemousse frais pressé,
café, thé ou chocolat Ladurée*

*Basket filled with mini viennoiseries and traditional bread
served with butter and jam,
eggs to your own convenience
fresh fruit salad
freshly-squeezed orange or grapefruit juice
Ladurée's coffee, tea or hot chocolate*

Le Week-End

Le Brunch Ladurée

Servi de 10 heures à 15 heures les Samedis et Dimanches
Served between 10.00 am and 3.00 pm on Saturdays and Sundays

35,00 €

Jus de fruits (orange ou pamplemousse)

Freshly-squeezed juice (orange or grapefruit)

Salade de fruits

Fruit salad

Boisson chaude (café, thé ou chocolat Ladurée)

Hot drinks (coffee, tea or hot chocolate)

Corbeille de 3 Mini-viennoiseries

Basket filled with 3 mini viennoiseries

Petits pains

Rolls

3 Mini-macarons

3 mini macaroons

Un yaourt nature

Plain yoghurt

Oeufs brouillés nature

Plain scrambled eggs

2 Mini-sandwiches

2 mini sandwiches

Supplément œufs brouillés fines herbes ou bacon : 2,00 €

Scrambled eggs with herbs or bacon: supplement charge of 2,00 €

Supplément œufs brouillés saumon fumé ou asperges : 5,00 €

Scrambled eggs with smoked salmon or asparagus, supplement charge of 5,00 €

Prix Service Compris (15% sur C.A.H.T.)

Service included (15% turnover without tax)

Les Viennoiseries Ladurée

<i>Croissant à l'ancienne</i>	2,10 €
<i>Croissant fourré spécialité Ladurée</i>	2,60 €
<i>aux amandes, noisettes et noix</i> <i>Ladurée's Croissant filled with almonds, hazel nuts and nuts</i>	
<i>Croissant tradition</i>	1,70 €
<i>Traditional croissant</i>	
<i>Chausson aux pommes</i>	2,60 €
<i>Apple turnover</i>	
<i>Pain au chocolat</i>	2,20 €
<i>Chocolate-filled pastry</i>	
<i>Pain au chocolat pistache</i>	2,60 €
<i>Pistachio and Chocolate-filled pastry</i>	
<i>Pain aux raisins</i>	2,20 €
<i>Currant bun</i>	
<i>Pain aux raisins cannelle</i>	2,30 €
<i>Cinnamon currant bun</i>	
<i>Kouign Amann</i>	2,20 €
<i>Kouglof</i>	2,60 €
<i>Kugelhopf</i>	
<i>Brioche nature ou au sucre</i>	2,00 €
<i>Plain or sugared brioche</i>	
<i>Bretzel Ladurée</i>	2,50 €
<i>Ladurée's Pretzel</i>	
<i>Bostock</i>	3,40 €
<i>Cannelé</i>	2,30 €
<i>Financier</i>	2,10 €
<i>Palmier</i>	2,60 €
<i>Small sweet heart-shaped pastry</i>	
<i>Part de cake aux fruits confits ou au citron</i>	3,90 €
<i>Piece of cake made of crystallized fruit or lemon</i>	

Corbeille de 3 mini-viennoiseries au choix 3,80 €
(croissant – pain chocolat – pain raisin – pains raisin cannelle – brioche sucre – croissant fourré)

Assortiment of 3 mini viennoiseries
(croissant – chocolate-filled pastry – currant bun – cinnamon currant bun – sugared brioche – filled-croissant)

Les accompagnements :

Beurre ou Chantilly ou confiture 1,10 €
Butter, Chantilly cream, jam

La Salade de Fruits Frais Ladurée 9,90 €
Fresh fruit salad

Les Œufs

Eggs

Œuf à la coque 3,50 €
Boiled egg

Œufs brouillés 6,60 €
Scrambled eggs

Œufs brouillés et bacon 7,50 €
Scrambled eggs with bacon

Œufs au plat 5,00 €
Fried eggs

Œufs au plat et bacon 7,00 €
Fried eggs with bacon

Omelette nature 6,10 €
Plain omelette

Le Pain Perdu Tiède Ladurée 6,30 €
Servi avec sirop d'érable, confiture ou Chantilly
Ladurée's warm French toast served with maple syrup, jam or Chantilly cream

*Nous vous invitons à contacter notre Service Commercial au : 01-53-75-33-94
pour l'organisation de vos réceptions de plus de 10 personnes
au sein des salons des différentes maisons Ladurée*

Le Menu Ladurée

Par Michel LEROUET, Chef des Cuisines

Menu à 34 €

Une entrée + un plat

Ou

Un plat + un dessert

Plat unique à 29 €

A sélectionner dans les plats du menu

Prix service compris 15 %

15 % Service included

Entrées au choix :

Carpaccio de thon aux groseilles

Tuna carpaccio served with redcurrants

Saumon d'Écosse fumé, œuf de poisson volant au citron confit

Scottish smoked salmon served with flying fish egg and candied lemon

Terrine de légumes, tomates, basilic vert, huile d'olive

Vegetable Terrine, tomatoes, basil, olive oil

Millefeuille au fromage frais, fruits secs

Fromage frais millefeuille served with dried fruit

Religieuse au tarama et pétales de rose

Taramasalata cream puff with rose petals

Saint-honoré aux légumes verts

Green vegetables Saint-honoré

Plats au choix :

Bar aux olives, tomates crues et petites graines torréfiées

Bass with olives, raw tomatoes and roasted seeds

Thon rouge au vinaigre balsamique, salade de pourpier

Red tuna with balsamic vinegar, purslane salad

Daurade royale au curcuma, écrasé de pommes de terre

Gilthead with turmeric, mashed potatoes

Black Cod caramélisé au tapioca – suppl 7,00 €

Caramelized Black Cod with tapioca – suppl 7,00 €

Queue de homard aux légumes de saison et aromates – suppl 7,00 €

Lobster tail with seasonal vegetables and spices – suppl 7,00 €

Filet de bœuf et petites pommes de terre, olives, tomates confites – suppl 7,00 €

Beef Fillet served with small potatoes, olives, candied tomatoes – suppl 7,00 €

Selle d'agneau aux abricots frais parfumés aux épices d'Alep

Saddle of lamb served with fresh apricots perfumed with Aleppo spices

Magret de canard et légumes croquants aux baies sauvages d'Iran

Duck magret served with crispy vegetables and wild berries from Iran

Filet de poulet au bâton de citronnelle et poêlée de champignons

Chicken fillet served with citronella stick and fried mushrooms

Veau à la crème de tomate et aubergine au romarin

Veal served with tomato cream and aubergine with rosemary

Notre proposition du jour

Today's suggestion

Desserts à la carte

Dessert of your choice

Les Incontournables Ladurée

<i>Foie gras de canard au macaron grenadine et son kouglof</i> <i>Duck foie gras served with grenadine macaroon and its kugelhof</i>	22,00 €
<i>Saumon d'Ecosse fumé, œuf de poisson volant au citron confit</i> <i>Scottish smoked salmon served with flying fish egg and candied lemon</i>	20,00 €
<i>Millefeuille au fromage frais, fruits secs</i> <i>Fromage frais millefeuille served with dried fruit</i>	13,00 €
<i>Religieuse au tarama et pétales de rose</i> <i>Taramasalata cream puff with rose petals</i>	14,00 €
<i>Carpaccio de homard au gingembre cru</i> <i>lobster carpaccio served with raw ginger</i>	23,00 €
<i>Saint-honoré aux légumes verts</i> <i>Green vegetables Saint-honoré</i>	15,00 €

Les Omelettes Ladurée

<i>Omelette Ladurée</i> <i>Champignons, emmental, jambon, tomates et fines herbes</i> <i>Mushrooms, cheese, ham, tomatoes and fine herbs</i>	14,00 €
<i>Omelette aux asperges</i> <i>Asparagus omelette</i>	16,50 €
<i>Omelette au crabe</i> <i>Crab omelette</i>	19,00 €
<i>Omelette à la crème de truffe</i> <i>Truffle cream omelette</i>	19,00 €

Les Classiques Ladurée

Ladurée's Essentials

Les Grandes Salades Ladurée

Salade Paéva

33,00 €

Queue de homard, pousse d'épinard, carotte, courgette, radis blanc, ciboulette, coriandre, noisettes grillées, huile d'olive, jus de citron
lobster tail, spinach growth, carrot, zucchini, white radish, chives, cilantro, grilled hazelnuts, olive oil, lemon juice

Salade de Printemps

26,00 €

Crevettes décortiquées, salade de mesclun, aubergine, Edamame, œuf de Massago, huile d'olive, sauce soja, vinaigre balsamique
Shelled shrimps, mesclun salad, aubergine, Edamame, Massago's egg, olive oil, soya sauce, balsamic vinegar

Salade Champs Élysées

23,00 €

Chair de crabe, melon, pastèque, pêche jaune, salade pourpier, graines de tournesol, graines de sésame, huile d'olive, jus de citron et orange, safran
Crab flesh, melon, watermelon, yellow peach, purslane salad, sunflower seeds, sesame seeds, orange and lemon juice and olive oil vinaigrette, saffron

Salade Bonaparte

23,00 €

Salade de mesclun, saumon fumé d'Écosse, Œuf de saumon, blini, huile d'olive, jus de citron, tartare d'algues, crème d'olive noires
Mesclun salad, Scottish smoked salmon, salmon eggs, blini, olive oil, lemon juice, seaweed tartare, black olives cream

Salade Joséphine

21,00 €

Cœur de laitue, carotte fane, navet fane, petits pois frais, fèves fraîches, tomates cerises, haricots verts, asperges, betterave crue, radis rouge et rose, tuile aux olives, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigre de Xérès
Lettuce heart, fane carrot, fane turnip, fresh green peas, fresh fava beans, cherry tomatoes, green beans, asparagus, raw beets, red and pink radish, olive biscuit, olive oil, balsamic vinegar, Xeres vinegar

Salade Ladurée

19,50 €

Salade de Riquette, artichaut poivrade, haricots verts, asperges vertes, tomates, mozzarella, graines de courge, basilic, huile d'olive, jus de citron et pamplemousse
Riquette salad, small artichoke, green beans, tomatoes, green asparagus, mozzarella cheese, squash seeds, basil, grapefruit and lemon olive oil

Salade Concorde

19,00 €

Filet de poulet, concombre, pousses d'épinards, tomates, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigrette moutarde de Meaux
Chicken fillet, cucumber, spinach growths, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, Meaux mustard vinaigrette

Jeunes pousses de salade aux herbes fraîches

7,00 €

Young salad sprouts with fresh herbs

Les Clubs Sandwiches Ladurée

Club au homard

25,00 €

Pain de mie toasté, homard, tomates, salicorne, tartare d'algues, cœur de laitue, salade verte, servi avec des pommes pont-neuf Ladurée

Toasts, lobster, tomatoes, glasswort, seaweed tartare, lettuce heart, green salad, served with Pont-neuf Ladurée potatoes

Club Champs-Élysées

14,00 €

Pain de mie toasté, tomate séchée, aubergine, courgette, olive noire, pignon pin, salade champêtre et Riquette, mozzarella, romarin, basilic, salade verte, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée

Toasts, dried tomato, eggplant, courgette, black olive, pine nuts, mixed salad, mozzarella, rosemary, basil, green salad, served with Ladurée's French fries

Club Ladurée

16,00 €

Pain de mie toasté, mayonnaise, cœur de laitue, poulet, œuf dur, tomates, bacon grillé, salade verte, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée

Toasts, mayonnaise, lettuce heart, chicken, hard-boiled egg, green salad, tomatoes, grilled bacon, green salad, served with Ladurée's French fries

Club Saumon

19,00 €

Pain de mie toasté, mayonnaise, cœur de laitue, œuf dur, concombre, saumon d'Écosse fumé, salade verte, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée

Toasts, mayonnaise, lettuce heart, hard-boiled egg, cucumber, Scottish smoked salmon, green salad, served with Ladurée's French fries

*Nous vous invitons à contacter notre Service Commercial au :
01-53-75-33-94*

*pour l'organisation de vos réceptions de plus de 10 personnes
au sein des salons des différentes maisons Ladurée*

La Pâtisserie

Par Philippe ANDRIEU, Chef Pâtissier

Les Dernières Créations Ladurée

- Bollywood rose* 5,60 €
Meringue croquante enveloppée d'une crème à la grenadine et garnie d'un confit de fraise
Crispy meringue coated with grenadine cream and garnished with crystallized strawberry
- Bollywood verte* 5,60 €
Meringue croquante enveloppée d'une crème à la menthe et garnie d'un crémeux chocolat
Crispy meringue coated with mint cream and garnished with creamy chocolate
- Saint-honoré Fraise Coco* 6,80 €
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème à la noix de coco, compote de fraises, fraises, crème Chantilly
Puff pastry, cream puff pastry, coconut cream, stewed strawberries, fresh strawberries and Chantilly cream
- Eclair à la pistache* 5,30 €
Pâte à choux recouverte d'une fine pâte sablée, garnie d'une crème pâtissière à la pistache
Cream puff pastry covered with some thin sweet shortcut pastry, garnished with pistachio cream
- Eclair à la vanille Bourbon de Madagascar* 5,30 €
Pâte à choux recouverte d'une fine pâte sablée, garnie d'une crème pâtissière à la vanille en gousses de Madagascar
Cream puff pastry covered with some thin sweet shortcut pastry, garnished with vanilla cream
- Religieuse à la violette* 5,60 €
Pâte à choux, crème parfumée à la violette, glaçage fondant, violette cristallisée
Cream puff pastry, violet cream, fondant icing, crystallized violet

La Collection Ladurée

- Divin** 6,40 €
Biscuit aux amandes et brisures de nougat, crème au nougat, compote de framboises, framboises fraîches
Nougat and almonds biscuit, nougat cream, raspberries compote and fresh raspberries.
- Aurore** 5,90 €
Biscuit dacquoise aux amandes, abricots frais rôtis, compote d'abricots, crème de blanc manger parfumée à la vanille en gousse.
Almond meringue sandwich cake, baked apricots, apricot compote, vanilla cream
- Harmonie** 7,20 €
Biscuit macaron pistache, crème mousseline pistache avec des pistaches concassées, fraises et framboises fraîches
Pistachio macaroon biscuit, pistachio mousse cream with crushed pistachios, fresh strawberries and raspberries
- Emeraude** 6,10 €
Dacquoise aux amandes, crème de blanc manger à la pistache, griottes macérées, compote de griottes
Almond meringue sandwich cake, pistachio cream, macerated morello cherries
- Eclair chocolat Ladurée** 5,30 €
Pâte à choux recouverte d'une fine pâte sablée, garnie d'une crème au chocolat puis saupoudrée de cacao en poudre
Cream puff pastry covered with some thin sweet shortcut pastry, garnished with chocolate cream and sprinkled with cocoa powder
- Eclair café Ladurée** 5,30 €
Pâte à choux recouverte d'une fine pâte sablée, garnie d'une crème pâtissière au café puis saupoudrée de sucre vergeoise.
Cream puff pastry covered with thin some sweet shortcut pastry, garnished with coffee cream and sprinkled with low-grade beet sugar
- Millefeuille framboise** 7,40 €
Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises fraîches, crème Chantilly
Caramelized puff pastry, vanilla muslin cream, fresh raspberries, whipped cream
- Millefeuille praliné** 6,90 €
Pâte feuilletée caramélisée, crème pralinée, praliné d'amandes et noisettes croustillantes
Caramelized puff pastry, praline cream, almond pralines and crispy hazelnuts
- Millefeuille gingembre citron vert** 5,60 €
Pâte feuilletée caramélisée, pâte sablée au citron, cubes de gingembre et citron confits, crème mousseuse au gingembre et citron vert
Caramelized puff pastry, lemon rich shortcrust pastry, crystallized ginger and lemon cubes, ginger and lime frothy cream
- Ispahan** 7,70 €
Biscuit macaron moelleux à la rose, crème aux pétales de rose, framboises fraîches et litchis
Smooth rose flavoured macaroon biscuit, rose petal cream, fresh raspberries and lychees

<i>Mont-Blanc</i>	6,90 €
<i>Meringue sèche, vermicelles de crème de marrons et crème chantilly</i> <i>Dry meringue, chestnut cream vermicelli and Chantilly cream</i>	
<i>Plaisirs sucrés</i>	6,80 €
<i>Daquoise aux noisettes concassées, praliné croustillant, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly chocolat au lait</i> <i>Almond meringue sandwich cake with crushed hazelnuts, crusty praline, thin milk chocolate leaves, Chantilly cream and milk chocolate filling</i>	
<i>Elysée</i>	6,40 €
<i>Biscuit succès cacao, praliné croustillant, fines feuilles croustillantes de chocolat pure origine de Madagascar, crème onctueuse chocolat, mousse sabayon chocolat, biscuit au chocolat et cacao imbibé de sirop au cacao</i> <i>Cocoa "succès" biscuit, crispy praline, thin crispy chocolate leaves pure origin of Madagascar, smooth chocolate cream, chocolate zabaglione mousse, chocolate biscuit and cocoa soaked in cocoa syrup</i>	
<i>Carré Chocolat</i>	6,40 €
<i>Biscuit macaron chocolat noir, fines feuilles croustillantes de chocolat noir, crème onctueuse au chocolat noir, biscuit moelleux au chocolat noir et mousse sabayon chocolat</i> <i>Black chocolate macaroon biscuit, thin black chocolate crispy leaves, smooth black chocolate cream, smooth black chocolate biscuit and chocolate zabaglione mousse</i>	
<h2><i>Les Tartes Ladurée</i></h2>	
<i>Tarte Pêche Verveine</i>	6,00 €
<i>Pâte feuilletée, crème à l'infusion de verveine, quartiers de pêches, groseilles et gelée de groseille</i> <i>Puff pastry, verbena tea cream, peach pieces, redcurrant and redcurrant jelly</i>	
<i>Tarte croustillante abricot</i>	6,00 €
<i>Pâte sucrée, crème d'amandes à la pistache, abricots et pâte sablée à Streusel</i> <i>Sweet pastry, pistachio almond cream, apricots, Streusel rich shortcrust pastry</i>	
<i>Tarte rhubarbe et fraises des bois</i>	9,30 €
<i>Pâte sucrée, confit de rhubarbe et fraises des bois</i> <i>Sweet pastry, rhubarb jam and wild strawberries</i>	
<i>Tarte passion framboise</i>	7,70 €
<i>Pâte sucrée, crème onctueuse maracuja (fruit de la passion), framboises fraîches</i> <i>Sweet pastry, smooth passion fruit cream, fresh raspberries and caramelized biscuit</i>	
<i>Tarte citron</i>	5,00 €
<i>Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, gelée de citron</i> <i>Sweet pastry, smooth lemon cream, lemon jelly</i>	
<i>Tarte Tatin</i>	6,10 €
<i>Pâte feuilletée, pommes confites au caramel, servie avec un petit pot de crème</i> <i>Puff pastry, crystallized caramel flavoured apples, served with cream</i>	
<i>Tarte fraise au Mascarpone</i>	6,50 €
<i>Pâte sucrée, crème de Mascarpone, fraises</i> <i>Sweet pastry, Mascarpone cream, fresh strawberries.</i>	

Les Pâtisseries traditionnelles Ladurée

Saint-honoré

6,10 €

Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème légère à la vanille et crème Chantilly, amandes effilées grillées

Puff pastry, caramelized cream puff pastry, light vanilla cream and Chantilly cream, grilled flaked almonds

Saint-honoré rose-ramboise

7,00 €

Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière allégée aux pétales de roses, compote de framboises, crème Chantilly à l'eau de roses, fondant au sirop de roses, framboises fraîches

Flaky pastry, choux pastry, light rose petal confectioner's custard, raspberry stew, Chantilly cream flavoured with rose water, rose syrup fondant, fresh raspberries

Religieuse chocolat

5,60 €

Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat

Cream puff pastry, chocolate confectioner's custard

Religieuse à la rose

6,40 €

Pâte à choux, crème aux pétales de roses, framboises fraîches

Cream puff pastry, rose petal cream, fresh raspberries

Millefeuille au vieux Rhum brun

6,10 €

Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille au vieux Rhum brun

Caramelized puff pastry, vanilla cream flavoured with old dark rum

Savarin Chantilly au vieux rhum brun

6,00 €

Pâte à baba imbibée au sirop de vieux Rhum brun, crème Chantilly, gelée d'abricots

Baba pastry soaked in old dark rum syrup, Chantilly cream, apricot jelly

Les Macarons Ladurée

Petit gâteau rond à la fois moelleux et croustillant, le macaron est le produit emblématique de la maison Ladurée.

Small round cake, both smooth and crispy, it is Ladurée's emblem

Le macaron individuel

4,70 €

Café, chocolat, vanille, pistache, citron, framboise

Coffee, chocolate, vanilla, pistachio, lemon, raspberry

Le mini macaron au choix

1,80 €

4 mini macarons au choix

6,90 €

Les nouveautés : grenadine, menthe, citron-citronnelle

Novelties : grenadine, mint and citronella-lemon

La collection : cassis-violette, réglisse, café, noix de coco, chocolat, vanille, framboise, pistache, chocolat amer, pétales de rose, caramel à la fleur de sel, fleur d'oranger, griottes

Violet-blackcurrant, liquorice, coffee, coconut, chocolate, vanilla, raspberry, pistachio, dark chocolate, rose petal, caramel with superfine salt, orange blossom, morello cherries

Les Coupes Glacées Ladurée

Les mini macarons glacés

9,00 €

4 parfums assortis, servis avec une boule de glace ou sorbet au choix

(vanille, café, chocolat, pistache, rose, framboise, marron, citron vert)

4 assorted flavours, served with a choice of one ice cream or sorbet (vanilla, coffee, chocolate, pistachio, rose, raspberry, chestnut, lime)

Glace et sorbet trois boules

8,40 €

Glace : vanille Madagascar, café, pistache Sicile, marron, caramel fleur de sel, pétales de rose, fraise-coquelicot

Sorbet : chocolat, abricot, framboise, citron, cassis

Ice cream : Madagascar vanilla, coffee, Sicilian pistachio, chestnut, caramel with superfine salt, rose petal, poppy-strawberry

Sorbet : chocolate, apricot, raspberry, lime, blackcurrant

Coupe Ispahan

9,20 €

sorbet framboise, glace aux pétales de roses, framboises fraîches, litchis, coulis de framboises, crème Chantilly

Raspberry sorbet, rose petal ice cream, fresh raspberry, lychees, raspberry coulis, Chantilly cream

Coupe Fraise-Coquelicot

9,20 €

glace fraise, glace vanille, demi fraises, coulis fraise, crème Chantilly, bonbon coquelicot

Poppy-strawberry ice cream, vanilla ice cream, half strawberries, strawberry sauce, Chantilly cream

Coupe Violette-Cassis

9,20 €

glace violette, sorbet cassis, coulis cassis, grains de cassis, crème Chantilly

Violet ice cream, blackcurrant sorbet, blackcurrant coulis, blackcurrant grains, Chantilly cream

Café Liégeois

8,40 €

glace café, café fort, crème Chantilly et grains de café cristallisés

coffee ice cream, strong coffee, Chantilly cream and crystallized coffee beans

Chocolat Liégeois

8,40 €

glace chocolat, chocolat froid, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées

Chocolate sorbet, cold chocolate, Chantilly cream, caramelized flaked almonds

<i>Coupe Ladurée</i>	9,20 €
<i>glace marron, brisures de marrons, crème Chantilly</i> <i>Chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly cream</i>	
<i>Coupe Malesherbes</i>	9,20 €
<i>glace chocolat, glace caramel, noisettes caramélisées, crème Chantilly</i> <i>Chocolate ice cream, caramel ice cream, caramelized hazelnuts, Chantilly cream</i>	
<i>Coupe Plaisirs</i>	9,20 €
<i>sorbet framboise, glace vanille, framboises fraîches, coulis framboise, crème Chantilly</i> <i>Raspberry sorbet, vanilla ice cream, fresh raspberries, Chantilly cream</i>	
<i>Meringue glacée</i>	8,40 €
<i>glace vanille, coques de meringue, crème Chantilly</i> <i>Vanilla ice cream, meringue hulls, Chantilly cream</i>	
<i>Milkshake</i>	7,60 €
<i>glace au choix fouettée avec du lait</i> <i>Ice cream whipped with milk</i>	

Nous vous invitons à découvrir notre site internet : <http://www.laduree.fr>

Les Thés Ladurée

Thé Marie-Antoinette

6,80 €

Délicieux thés noirs de Chine mêlés d'huiles essentielles au subtil arôme d'agrumes et de fleurs de rose et de jasmin, parsemés de morceaux de fruits séchés et agrémentés de miel

Delicious China teas mixed with essential oils of subtle citrus fruit, rose and jasmine flowers flavour, scattered with small pieces of dried fruits and honey

Thé Oolong à la violette

6,80 €

Délicieux thé de Chine au subtil arôme de violette

Delicious China tea with a subtle violet flavour

Thé Oolong à la fleur d'oranger

6,80 €

Délicate composition de thé de Chine, d'arôme fleur d'oranger et de fleurs d'oranger

Delicate blend of China tea, with orange blossom aroma and orange blossoms

Thé Grand Foochow pointes blanches

7,30 €

Savoureux mélange de différents thés de Chine et d'un thé de Chine fumé lui conférant une saveur subtile.

Delicious blend of China tea and smoked China tea with subtle flavour

Thé fumé Lapsang Souchong

7,30 €

Thé de Chine 100 % pure origine au goût authentique.

Smoked China tea with authentic taste

Thé Mélange Spécial Ladurée

6,80 €

Composition délicate à base de thés aux agrumes, à la rose, à la vanille et à la cannelle.

Delicate blend of citrus fruit, rose, vanilla and cinnamon tea

Thé aux amandes

6,30 €

Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes d'amande et des petits morceaux d'amandes séchées.

Black China and Ceylon tea with almond flavour and small pieces of dried almonds

Thé au caramel

6,30 €

Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes de caramel et des pétales de fleurs séchées (souci et bleuets).

Black China and Ceylon tea with caramel and dried flower petals flavour

Thé à la rose

6,80 €

Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes et des pétales de rose.

Black China and Ceylon tea with aromas and rose petals

Thé au jasmin Yin Hao

7,50 €

Thé vert de Chine pure origine avec fleurs fraîchement cueillies, provenant du grand jardin Yin Hao dont la récolte est exceptionnelle.

Green China Tea with fresh flowers from Yin Hao great garden, whose harvest is exceptional

Thé Earl Grey Fleurs

6,30 €

Mélange d'Orient traditionnel de thés de Chine non fumés, parsemé de pointes blanches et agrémenté de fleurs d'hélianthe. Il enchante les amateurs grâce à l'huile essentielle de bergamote de Calabre utilisée pour son aromatisation.

Enchanting traditional non-smoked China tea blend, scattered with white tips and decorated with helianthus flowers. Very much appreciated thanks to its bergamot essential oils from Calabria used for its flavour.

Thé à la vanille

6,30 €

Thés Darjeeling et d'Assam aromatisés aux essences naturelles de vanille. Ce thé a des saveurs fortes et fruitées.

Strong and fruity Darjeeling and Assam tea, flavoured with natural vanilla oil

Thé Darjeeling Namring

6,80 €

Ce savant mélange de différents jardins de Darjeeling, situés sur les contreforts de l'Himalaya (altitude moyenne des plantations : 2000 mètres), confère à ce thé une saveur d'amande et de pêche mûre.

Delicate Darjeeling blend tea with almond and peach flavours from different Darjeeling gardens located on the foothills of the Himalayas at an average altitude of 2000 meters

Thé Jardin Bleu Royal

6,30 €

Thés de Chine et d'Inde non fumés aux arômes de rhubarbe et de fraises des bois, ce thé est parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.

Non-smoked China and India tea blend with rhubarb and wild strawberry flavours, scattered with cornflower and helianthus petals

Thé Royal aux fruits

6,30 €

Mélange de thés noirs de Chine et de Ceylan, agrémenté de pétales de bleuet et aromatisé aux arômes de fruits noirs et sauvages des bois et de baies rouges, le tout relevé par un discret parfum de fleurs.

Black China and Ceylon tea scattered with cornflower petals and flavoured with black and red berries, enhanced with a discrete flower flavour

Les Champagnes

	<i>Bouteille</i>	<i>Verre</i>
	<i>75 cl</i>	<i>14 cl</i>
<i>Ladurée brut</i>	63,00 €	12,00 €
<i>Ladurée rosé</i>	63,00 €	12,00 €
<i>Moët et Chandon</i>	93,50 €	14,30 €
<i>Veuve Clicquot</i>	99,00 €	
<i>Veuve Clicquot Grande Dame</i>	198,00 €	
<i>Dom Pérignon</i>	220,00 €	
<i>Billecart-Salmon brut</i>	77,00 €	
<i>Billecart-salmon rosé</i>	99,00 €	

Les Apéritifs

<i>Coupe de champagne Ladurée (12 cl) Brut Prestige</i>	12,00 €
<i>Kir au vin blanc (10 cl)</i>	7,00 €
<i>Kir royal au champagne (12 cl)</i>	12,50 €
<i>Royal « Ladurée » (12 cl)</i>	13,00 €
<i>Champagne – sirop de rose – fraise fraîche</i>	
<i>Martini (5 cl) Blanc, rouge, dry, rosé</i>	7,00 €
<i>Campari (5 cl)</i>	7,00 €
<i>Porto (5 cl) Blanc, rouge</i>	8,00 €
<i>Ricard, Pastis (5 cl)</i>	7,00 €

Les Cocktails

<i>Gin Fizz</i>	11,00 € 12 cl
<i>Gin – sucre de canne – jus de citron - eau gazeuse</i>	
<i>Margarita</i>	11,00 € 7 cl
<i>Tequila – Cointreau – jus de citron</i>	
<i>Mojito</i>	11,00 € 12 cl
<i>Rhum blanc – citron vert – sucre – menthe fraîche – eau gazeuse</i>	
<i>Ti-Punch</i>	11,00 € 7 cl
<i>Rhum blanc – jus de citron – sucre de canne</i>	
<i>Blue Lagoon</i>	11,00 € 7 cl
<i>Vodka – curacao bleu – jus d'ananas</i>	
<i>Frozen Strawberry Daiquiri</i>	11,00 € 12 cl
<i>Rhum blanc – fraise – jus de citron – sucre de canne</i>	
<i>Planteur</i>	11,00 € 12 cl
<i>Rhum blanc – jus d'orange – ananas – citron - grenadine</i>	
<i>Pina Colada</i>	11,00 € 12 cl
<i>Rhum blanc – crème de coco – jus d'ananas</i>	
<i>Manhattan</i>	11,00 € 7 cl
<i>Whisky – Vermouth – Angostura</i>	
<i>Whisky Sour</i>	11,00 € 7 cl
<i>Whisky – jus de citron – sucre</i>	
<i>Caipirinha</i>	11,00 € 7 cl
<i>Cachaca – sucre de canne – citron vert</i>	
<i>Caipirosca</i>	11,00 € 7 cl
<i>Vodka – sucre de canne – citron vert</i>	
<i>Cosmopolitan</i>	11,00 € 7 cl
<i>Vodka – triple sec – jus d'airelle – jus de citron</i>	

La Carte des Vins

Les Vins Rouges

		Bouteille	Verre
		75 cl	12 cl
.Aoc Alsace			
<i>Pinot noir Blanck</i>	2001	45,00 €	
.Aoc Beaujolais			
<i>Morgon, Germaine Brisson</i>	2004	26,00 €	
<i>Saint Amour, Nicole Lassagne</i>	2005	30,00 €	6,00 €
.Aoc Bourgogne			
<i>Savigny les Beaunes</i>	2003	45,00 €	8,00 €
<i>Santenay la Comme, Château de la Maltroye</i>	2000	65,00 €	
.Aoc Bordeaux			
<i>Graves, Château de la Valmières</i>	2004	18,00 €	
<i>Château du Bergey Fronsac</i>	2001	20,00 €	
<i>Château Méric Médoc Cru Bourgeois</i>	2002	33,00 €	6,00 €
<i>Les Hauts de Maujan, Pessac-Léognan</i>	2002	33,00 €	
<i>Château Batailley Pauillac</i>	1996	130,00 €	
.Aoc Vallée du Rhône			
<i>Costières de Nîmes, Domaine la Roche</i>	2004	18,00 €	
<i>Château Neuf du Pape, Françoise Granier</i>	2005	49,00 €	10,00 €
.Aoc Côteaux de Provence			
<i>Domaine de la Peirecèdes, Cuvée Ariane</i>	2004	21,00 €	
<i>Domaine du Coin Caché</i>	2003	36,00 €	
<i>Château de la Tour l'évêque</i>	2002	27,00 €	5,50 €
.Languedoc			
<i>Gate fer, Domaine de la Clapière</i>	2002	30,00 €	6,00 €
.Aoc Languedoc			
<i>Faugères, Château de la Chenaie</i>	2003	21,00 €	5,00 €
<i>Cuvée Spéciale Ladorée, Vin du Pays d'Oc</i>	2003	33,00 €	7,00 €
.Aoc Val de Loire			
<i>Saumur Champigny, Domaine Varinelles</i>	2005	23,00 €	6,00 €
.Les Vins Rosés			
		Bouteille	Verre
		75 cl	12 cl
.Vins de Pays des Côtes de Gascogne			
<i>Domaine de Pellehaut</i>	2005	18,00 €	
.Aoc Cabernet d'Anjou			
<i>Domaine Leduc Frouin,</i>	2005	18,00 €	

.Aoc Côteaux de Provence

<i>Domaine de la Peirecèdes</i>	2006	21,00 €	5,00 €
---------------------------------	------	---------	--------

Les Vins d' Afrique du Sud

		<i>Bouteille</i>	<i>Verre</i>
		<i>75 cl</i>	<i>12 cl</i>
<i>Chardonnay, Sauvignon, Abalone Cape</i> <i>(Vin Blanc)</i>		24,00 €	5,00 €
<i>Merlot et Cabernet Sauvignon, Abalone Cape</i> <i>(Vin Rouge)</i>	2004	24,00 €	5,00 €

Les Vins Blancs

		<i>Bouteille</i>	<i>Verre</i>
		<i>75 cl</i>	<i>12 cl</i>
.Aoc Alsace			
<i>Riesling Tradition, Cave de Turckheim</i>	2005	18,00 €	4,00 €
<i>Gewurztraminer Tradition</i>	2004	21,00 €	
<i>Riesling Vendanges tardives</i>	2001	39,00 €	8,00 €

.Aoc Val de Loire

<i>Menetou Salon, Hainguerlot</i>	2006	27,00 €	6,00 €
<i>Savennières « La Jalousie »</i>	2001	26,00 €	
<i>Côteaux du Layon, Beaulieu Cuvée Béuard</i>	2002	35,00 €	

.Aoc Côteaux de Provence

<i>Côteaux d'Aix en Provence, Cuvée de la Stèle</i>	2005	23,00 €	6,00 €
---	------	---------	--------

.Aoc Languedoc

<i>Cuvée Spéciale L'adurée, Vin du pays d'Oc</i>	2001	33,00 €	7,00 €
<i>Chardonnay Vin du pays d'Oc</i>	2004	17,00 €	

Les Boissons Froides

<i>Thé glacé (Spécial mélange Ladurée) (30 cl)</i>	6,40 €
<i>Iced tea (special Ladurée's blend) 30 cl</i>	
<i>Café glacé (30 cl)</i>	5,80 €
<i>Iced coffee 30 cl</i>	
<i>Chocolat froid (30 cl)</i>	6,10 €
<i>Cold chocolat 30 cl</i>	
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light (33 cl)</i>	6,70 €
<i>Limonade (33 cl)</i>	4,10 €
<i>Schweppees Tonic (20 cl), Gini (20 cl), Orangina (25 cl)</i>	6,70 €
<i>Vittel, Ferrarelle, San Pellegrino (1 l)</i>	6,00 €
<i>Vittel, Ferrarelle, San Pellegrino (50 cl)</i>	4,50 €
<i>Perrier (33 cl)</i>	5,00 €
<i>Chateldon (1 l)</i>	6,30 €
<i>Jus de fruits pressés</i>	6,20 €
<i>Freshly-squeezed lemon, orange and grapefruit juices</i>	
<i>citron (6 cl + eau)</i>	
<i>orange, pamplemousse (18 cl)</i>	

Les Jus de Fruits et nectars (Milliat) 33 cl

<i>Tomate (pays Viennois)</i>	6,90 €
<i>Tomato</i>	
<i>Abricot (Drôme et Ardèche)</i>	
<i>Apricot</i>	
<i>Carotte (comtat Vénéssin)</i>	
<i>Carrot</i>	
<i>Poire d'été (pays Viennois)</i>	
<i>Pear</i>	
<i>Pomme (Melrose et Golden du Lyonnais)</i>	
<i>Apple</i>	
<i>Pêche de vigne (ouest Lyonnais)</i>	
<i>Peach</i>	
<i>Raisin rouge (Syrah et Grenache du Clos de l'Oratoire)</i>	
<i>Red grapes</i>	
<i>Raisin blanc (Viognier et Roussane du domaine Château de Cabriac)</i>	
<i>White grapes</i>	
<i>Ananas (de la région de Douala au Cameroun)</i>	7,70 €
<i>Ananas</i>	
<i>Fraise (Drôme et Ardèche)</i>	
<i>Strawberry</i>	
<i>Framboise (Ardèche)</i>	
<i>Raspberry</i>	

Les Infusions Ladurée

5,50 €

Une attention toute particulière est apportée aux infusions choisies et préparées par nos soins :

Verveine, Camomille matricaire, Tilleul, Fleur d'oranger

Herb teas are carefully chosen and prepared by our good offices:

Verbena tea, camomile tea, lime-blossom tea, orange-blossom tea

Les Boissons Chaudes

Café ou décaféiné expresso

3,30 €

Café ou décaféiné Ladurée

4,10 €

Double expresso

5,60 €

Café noisette

3,50 €

Café Viennois

5,20 €

Chocolat chaud Ladurée (onctueux, à base de chocolat et de lait)

6,10 €

Ladurée's hot chocolate (creamy recipe made from chocolate and milk)

Chocolat Viennois

6,70 €

Cappuccino, Cappuccino décaféiné

5,20 €

Lait chaud

3,20 €

Hot milk

Les Cocktails sans alcool (30 cl)

Green

11,00 €

Jus d'orange – citron vert – miel – banane verte

Florida

11,00 €

Jus d'ananas – jus de fruits exotiques – sirop de rose

Mediterranean

11,00 €

Jus d'airelle – jus d'ananas – jus d'orange – grenadine

Les Long Drinks (12 cl)

Gin Tonic 11,00 €
Gin – tonic water

Cuba Libre 11,00 €
Rhum – coca cola – jus de citron

Tequila Sunrise 11,00 €
Tequila – jus d'orange – grenadine

Screwdriver 11,00 €
Vodka – jus d'orange

Bloody Mary 11,00 €
Vodka – jus de tomate épicé – jus de citron

Long Island Ice Tea 11,00 €
Vodka – gin – tequila – rhum – cointreau – coca cola

Gin & Sin 11,00 €
Gin – jus d'orange – jus de citron – grenadine

Les Whiskies (4 cl)

Blend
JB 9,00 €
Famous Grouse 10,00 €
Johnnie Walker red Label 9,00 €

Blend 12 ans d'âge 12,00 €
Johnnie Walker black Label – Chivas Regal

Single Malt 12,00 €
Aberfour 10 ans

Irish Whiskey 9,50 €
Jameson

American Whiskey 12,00 €
Jack Daniel's

Les Bières

1664 Kronenbourg (25 cl) 7,00 €

Corona (33 cl) 7,20 €

Pelforth brune (33 cl) 7,00 €

Les Digestifs (4 cl)

<i>Framboise ou Mirabelle ou Poire ou Vieille prune</i>	9,00 €
<i>Calvados</i>	11,00 €
<i>Cognac – Rémy Martin</i>	12,00 €
<i>Cognac – Ages des Fleurs</i>	15,00 €
<i>Bas armagnac 1970</i>	19,00 €
<i>Bas armagnac 1990</i>	12,50 €
<i>Amaretto</i>	9,00 €
<i>Bailey's</i>	9,00 €
<i>Cointreau</i>	9,00 €
<i>Grand marnier</i>	9,00 €
<i>Get 27</i>	11,00 €
<i>Get 31</i>	11,00 €
<i>Vodka Absolut</i>	9,00 €
<i>Gin</i>	9,00 €
<i>Tequila</i>	9,00 €

Les After Dinner (7 cl)

<i>B – 52</i>	11,00 €
<i>Bailey's – Kahlua – Grand Marnier</i>	
<i>Black Russian</i>	11,00 €
<i>Vodka – Kahlua</i>	
<i>White Lady</i>	11,00 €
<i>Cointreau – get 31 – Cognac</i>	
<i>Café Amore</i>	11,00 €
<i>Café chaud – amaretto – Cognac – crème Chantilly</i>	
<i>Irish Coffee</i>	13,00 €
<i>Café chaud – whisky – crème Chantilly</i>	

*David Holder, Président de la maison Ladurée,
a pris l'initiative de créer le **Prix du livre Ladurée**.
Ce prix réunit un jury composé de personnalités du monde de la gastronomie,
de la presse, de la mode et de la décoration.
Il est décerné chaque année à l'automne.*

*Pour la septième édition du Prix du livre Ladurée, le jury couronne la trilogie
« **La Base - Le Produit - Le Plat** » de Filip Verheyden parue aux éditions Homarus.*

Chaque ouvrage est actuellement disponible dans nos magasins au prix de 24,50 €.

*Nous vous invitons à contacter notre Service Commercial au : 01-53-75-33-94
pour l'organisation de vos réceptions de plus de 10 personnes
au sein des salons des différentes maisons Ladurée*

Nous vous invitons à découvrir notre site internet : <http://www.laduree.fr>