

La Maison Ladurée vous informe qu'à compter du 1^{er} juillet 2009,
les produits suivants bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A.

*Ladurée informs you as from the 1st July 2009,
the following products benefit from the V.A.T. drop*

La Formule LADUREE <i>Le Bar</i>		34,00€	29,50€
<i>LADUREE Le Bar Menu</i>			
Salade de mâche rouge à la truffe d'été	Petit	13,00€	11,40€
<i>Salad chew red summer truffle</i>	Grand	20,00€	17,60€
Pomme de Terre de l'Île de Batz	Petit	10,00€	8,80€
aux œufs de saumon XIP d'Alaska	Grand	19,00€	16,70€
<i>Potatoes served with XIP Alaska salmon eggs</i>			
Blini au saumon bio mariné à la cardamome, sauge et menthe fraîches	Petit	11,00€	9,60€
<i>Blini served with organic salmon marinated with cardamom, fresh sage and mint</i>	Grand	19,00€	16,70€
Gaspacho de melon et fruits	Petit	11,00€	9,60€
au jambon Ibérique de « Guijuelo »	Grand	20,00€	17,60€
<i>melon gazpacho with fruits and Iberian ham from "Guijuelo"</i>			
Gaspacho à la tomate et aubergines fondantes	Petit	12,00€	10,50€
au King crabe de Norvège	Grand	21,00€	18,40€
<i>eggplant-and-tomato gazpacho with king crab from Norway</i>			
Œufs bio brouillés à la truffe d'été	Petit	12,00€	10,50€
<i>organic scrambled eggs served with Summer truffle</i>	Grand	21,00€	18,50€
Meringue glacée		8,40€	7,40€
<i>Iced meringue</i>			
Café ou Chocolat Liegeois		8,40€	7,40€
<i>Coffee or Chocolate ice cream</i>			
Café ou Décaféiné Ladurée		4,10€	3,60€
Eau Evian ou Badoit (1L)		6,50€	5,70€
Orangina (25cl)		7,00€	6,10€

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

Un nouveau Savoir-faire

La maison Ladurée a su tirer parti de toutes les influences liées à son histoire,
avec la création de ce nouvel établissement,
ce sont maintenant deux maisons complémentaires
qui vont vivre à des rythmes différents :

D'un côté les « **Salons de thé Ladurée** » où l'éloge du temps s'associe
à la manière du recevoir et à l'art de la dégustation
et de l'autre, le « **Ladurée Bar** », où les minutes se font plus précises,
dans un souci d'une plus grande rapidité tout en restant fidèle à ses valeurs
qui sont le raffinement et la gourmandise sous toutes ses formes.

Ces deux maisons concilient harmonieusement les différentes facettes
de l'Art de Vivre Français d'aujourd'hui.

A new know-how

*Ladurée knows how to make profit of all influences linked with its history,
with the creation of this new establishment,
two new complementary houses
will be living at different rhythms:*

*On the one hand, the “**Ladurée tea rooms**”,
where the praise of time associates with
the way of welcoming and the art of tasting.*

*On the other hand, the “**Ladurée bar**”, where minutes become more precise,
in the way of getting faster while remaining faithful to its values at the same
time : elegance and delicacy in all shapes!*

*These two houses conciliate harmoniously the different facets of the French
way of life nowadays.*

Le Petit-Déjeuner Ladurée

Ladurée's Breakfast

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

27 €

Corbeille de mini viennoiseries et pain à l'ancienne
servie avec beurre et confiture,
œufs frais biologique à votre convenance
(œuf à la coque, œufs au plat, œufs brouillés)
salade de fruits frais,
jus d'orange ou pamplemousse frais pressé,
café, thé ou chocolat Ladurée

*Basket filled with mini pastries 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*

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

Les minis Viennoiseries Ladurée

Croissant à l'Ancienne	1,20 €
Croissant Fourré spécialité Ladurée aux amandes, noisettes et noix <i>Ladurée's Croissant filled with almonds, hazel nuts and nuts</i>	1,50 €
Pain au Chocolat <i>Chocolate-filled pastry</i>	1,20 €
Pain aux Raisins <i>Currant bun</i>	1,20 €
Pain aux Raisins Cannelle <i>Cinnamon currant bun</i>	1,20 €
Brioche Nature ou au Sucre <i>Plain or sugared brioche</i>	1,20 €
Cannelé	1,10 €
Financier	1,20 €

Corbeille de 3 mini-viennoiseries au choix 3,80 €

Assortment of 3 mini viennoiseries

(croissant – pain chocolat – pain raisin – pains raisin cannelle – brioche sucre – croissant fourré)
(*croissant – chocolate-filled pastry – currant bun – cinnamon currant bun – sugared brioche – filled-croissant*)

Les Accompagnements :

Beurre ou Chantilly ou confiture <i>Butter or Chantilly or jam</i>	1,10 €
---	--------

La Salade de Fruits Frais Ladurée 9,90 €

Fresh fruit salad

Les Œufs frais biologiques *Organic Eggs*

Œuf à la coque <i>Boiled egg</i>	3,50 €
Œufs au plat <i>Fried eggs</i>	5,00 €
Œufs brouillés <i>Scrambled eggs</i>	6,60 €
Supplément bacon	2.50 €

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

La Formule LADURÉE *Le Bar*

LADURÉE Le Bar Menu

à 29,50 €**

~~34,00€~~

Salade des petits maraîchers (Grand)

Salade Salsola au saumon fumé d'Ecosse biologique

Smoked Scottish salmon with Salsola salad

Salade de mâche rouge à la truffe d'été

Red lamb's lettuce salad with Summer truffle

+

Pomme de Terre de l'Île de Batz (Petit)

à la truffe d'été

Potatoes served with Summer truffle

aux œufs de poisson volant « Tobigo »

Potatoes served with "Tobigo" flying fish eggs

Ou

Blini (Petit)

au saumon d'Ecosse « Prestige » fumé au bois d'Aulne

Blini served with Scottish smoked salmon Prestige

au tarama d'œufs de cabillaud et pétale de rose

Blini served with codfish eggs' Tarama and rose petals

Ou

Oeufs bio brouillés (Petit)

au jambon Ibérique de « Guijuelo »

organic scrambled eggs served with "Guijuelo" Iberian ham

aux artichauts poivrades grillés

organic scrambled eggs served with grilled artichokes

+

Une Verrine au choix

A choice of a « Verrine » dessert

** Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

La Carte

Par Michel LEROUET, Chef des Cuisines

Petit Grand

Salades des petits maraîchers

Salade reine des glaces et foie gras de canard des Landes à la plancha <i>Cooked Foie gras with salad</i>	17,00€	24,00€
Salade Salsola au saumon fumé d'Ecosse biologique <i>Smoked Scottish salmon with salsola salad</i>	15,00€	22,00€
Salade de mâche rouge à la truffe d'été <i>Salad chew red summer truffle</i>	11,40€** 13,00€	17,60€** 20,00€
Salade de tomates paysannes <i>Mixed Tomatoes salad</i>	10,00€	15,00€
Salade verte maraîchère <i>Green salad</i>		11,50€

Pomme de Terre de l'Île de Batz

aux œufs de truite <i>Potatoes served with trout eggs</i>	12,00€	22,00€
à la truffe d'été <i>Potatoes served with Summer truffle</i>	12,00€	21,00€
au jambon Ibérique de « Guijuelo » <i>Potatoes served with "Guijuelo" Iberian ham</i>	11,00€	20,00€
aux œufs de poisson volant « Tobigo » <i>Potatoes served with "Tobigo" flying fish eggs</i>	10,00€	18,00€
aux œufs de saumon XIP d'Alaska <i>Potatoes served with XIP Alaska salmon eggs</i>	8,80€** 10,00€	16,70€** 19,00€
nature à la crème <i>Potatoes served with cream</i>		9,00€

Blini

au crabe King de Norvège <i>Blini served with Norwegian King Crab</i>	12,00€	21,00€
au saumon d'Ecosse « Prestige » fumé au bois d'Aulne <i>Blini served with Scottish smoked salmon Prestige</i>	11,50€	20,00€
au tarama d'œufs de cabillaud et pétale de rose <i>Blini served with codfish eggs' Tarama and rose petals</i>	10,00€	18,00€
au saumon bio mariné à la cardamome, sauge et menthe fraîches <i>Blini served with organic salmon marinated with cardamom, fresh sage and mint</i>	9,60€** 11,00€	16,70€** 19,00€
Nature Plain blini		2,50€

Gaspacho de melon et fruits

aux langoustines à la plancha <i>melon gazpacho with fruit and scampi "a la plancha"</i>	14,00€	22,00€
au King crabe de Norvège <i>melon gazpacho with fruits and Norwegian king crab</i>	11,00€	19,00€
au jambon Ibérique de « Guijuelo » <i>melon gazpacho with fruits and Iberian ham from "Guijuelo"</i>	9,60€** 11,00€	17,60€** 20,00€

** Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

	Petit	Grand
Gaspacho à la tomate et aubergines fondantes		
aux langoustines à la plancha <i>eggplant-and-tomato gazpacho with scampi "a la plancha"</i>	14,00€	22,00€
au jambon Ibérique de « Guijuelo » <i>eggplant-and-tomato gazpacho with Iberian ham from "Guijuelo"</i>	11,00€	20,00€
au crabe King de Norvège <i>eggplant-and-tomato gazpacho with king crab from Norway</i>	10,50€**	18,40€**
aux légumes confits à la fleur de câpre Pantelleria <i>eggplant-and-tomato gazpacho with vegetables preserved in fat with caper blossom of Pantelleria</i>	12,00€ 9,00€	21,00€ 15,00€

Oeufs bio brouillés

à la truffe d'été <i>organic scrambled eggs served with Summer truffle</i>	10,50€**	18,50€**
au jambon Ibérique de « Guijuelo » <i>organic scrambled eggs served with "Guijuelo" Iberian ham</i>	12,00€ 11,00€	21,00€ 20,00€
au saumon biologique d'Ecosse <i>organic scrambled eggs served with organic Scottish salmon</i>	11,50€	19,00€
aux artichauts poivrades grillés <i>organic scrambled eggs served with grilled artichokes</i>	10,00€	18,00€

Les Tartares

Tartares de Boeuf aux câpres de Pantelleria boeuf biologique <i>organic beef tartar with capers from Pantelleria</i>		20,00€
boeuf Salers <i>Salers beef tartar with capers from Pantelleria</i>		21,00€
Tartares de Poisson au gingembre et à la menthe fraîche thon germon <i>tuna tartar with ginger and fresh mint</i>		23,00€
blanc de turbot <i>turbot tartar with ginger and fresh mint</i>		24,00€

Les Classiques de LADURÉE

Salade Ladurée		23,00€
Salade de riquette, artichauts poivrade, haricots verts, asperges vertes, tomates, mozzarella, graines de courge, basilic, huile d'olive, jus de citron et pamplemousse <i>Riquette salad, small artichokes, green beans, green asparagus, tomatoes, mozzarella cheese, squash seeds, basil, grapefruit and lemon olive oil</i>		
Salade Concorde		20,00€
Filets de poulets, concombres, pousses d'épinards, tomates, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigrette moutarde de Meaux <i>Chicken fillet, cucumbers, spinach growths, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, Meaux mustard vinaigrette</i>		
Club Ladurée		17,00€
Pain de mie toasté, poulet, cœur de laitue, œuf dur, tomates, bacon grillé, petite salade maraîchère, mayonnaise, servi avec des pommes gaufrettes <i>Toasts, chicken, lettuce heart, hard-boiled egg, tomatoes, grilled bacon, small green salad, mayonnaise, served with Ladurée's French fries</i>		

** Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

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 mini macaron au choix 2,00 €

4 mini macarons au choix 7,10 €

Les Nouveautés :

Novelties :

Macaron Bergamote

Coque macaron amande garnie d'une crème à la bergamote

Almond biscuit shell, garnished with a bergamot cream

La Collection :

cassis-violette, réglisse, café, chocolat, vanille, framboise, pistache, chocolat amer, caramel à la fleur de sel, fleur d'oranger, fruits rouges, citron-citronnelle, pétales de rose, noix de coco, menthe

Violet-blackcurrant, liquorice, coffee, chocolate, vanilla, raspberry, pistachio, dark chocolate, caramel with superfine salt, orange blossom, red fruits, coconut, lemon-citronella, rose petal, mint

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

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

Les Desserts

Par Philippe ANDRIEU, Chef Pâtissier

Verrines

Intensément Chocolat	7,90€**
Biscuit chocolat noir, fines feuilles de chocolat noir, crème onctueuse chocolat noir, et mousse sabayon chocolat	9,00€
<i>Dark chocolate biscuit, dark chocolate thin leaves, dark chocolate smooth cream and chocolate zabaglione mousse.</i>	
Saint-Honoré Pistache Fraise	9,00€
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière allégée pistache, compote de fraises, fraises, crème chantilly pistache.	
<i>Puff pastry, cream puff pastry, light pistachio confectioner's custard, strawberry stew, strawberries, pistachio Chantilly cream</i>	
Plaisirs Sucrés	9,00€
Biscuit dacquoise noisette, praliné feuilletine noisette, crème onctueuse Jivara, Chantilly Jivara et fine feuille de chocolat Jivara	
<i>Hazelnut meringue biscuit, crunchy praline leaf, smooth Jivara chocolate cream, chocolate Chantilly whipped cream and thin Jivara chocolate leaf</i>	
Pétales de Roses et Framboises	9,00€
Biscuit cuillère imbibé de sirop à la rose, crème aux pétales de rose, litchis, framboises fraîches	
<i>Spoon biscuit soaked with rose syrup rose petal cream, litchis, fresh raspberries</i>	
Mont Blanc	9,00€
Crème Chantilly, meringue sèche, pâte de marrons	
<i>Chantilly whipped cream, dry meringue, chestnut paste</i>	
Millefeuille Framboise	9,00€
Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises fraîches, crème Chantilly	
<i>Caramelized puff pastry, light vanilla cream, fresh raspberries, Chantilly whipped cream</i>	

** Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

Les Coupes Glacées Ladurée

Meringue glacée glace vanille, coques de meringue, crème Chantilly <i>vanilla ice cream, meringue hulls, Chantilly cream</i>	7,40€** 8,40€
Café Liégeois glace café, café fort, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées <i>coffee ice cream, strong coffee, Chantilly cream, caramelized flaked almonds</i>	7,40€** 8,40€
Chocolat Liégeois sorbet chocolat, chocolat froid, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées <i>chocolate sorbet, cold chocolate, Chantilly cream, caramelized flaked almonds</i>	7,40€** 8,40€
Milk shake glace au choix fouettée avec du lait <i>ice cream whipped with milk</i>	7,60€
Glace et sorbet trois boules Glace : vanille de Madagascar, café, pistache de Sicile, marron, caramel fleur de sel, pétales de rose, violette cristallisée, bergamote Sorbet : chocolat, abricot, framboise, citron, cassis, fraise <i>Ice cream : Madagascar vanilla, coffee, Sicilian pistachio, chestnut, caramel with superfine salt, rose petal, crystallized violet, bergamot</i> <i>Sorbet : chocolate, apricot, raspberry, lime, blackcurrant, strawberry</i>	8,40€
Les Mini Macarons glacés une boule de glace ou sorbet au choix (vanille, café, chocolat, pistache, rose, framboise, marron, citron), accompagnée de 4 macarons glacés assortis <i>a choice of one ice cream or sorbet (vanilla, coffee, chocolate, pistachio, rose, raspberry, chestnut, lemon), served with 4 assorted iced macaroons</i>	9,00 €
Coupe Ladurée glace marron, brisures de marrons, crème Chantilly <i>chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly cream</i>	9,20€
Coupe Ispahan sorbet framboise, glace aux pétales de roses, framboises fraîches, litchis, coulis de framboise, crème Chantilly <i>raspberry sorbet, rose petal ice cream, fresh raspberry, lychees, raspberry coulis, Chantilly cream</i>	9,20€
Coupe Malesherbes sorbet chocolat, glace caramel, noisettes caramélisées, crème Chantilly <i>chocolate sorbet, caramel ice cream, caramelized hazelnuts, Chantilly cream</i>	9,20€
Coupe Fraise-Bergamote sorbet fraise, glace bergamote, demi fraises, coulis de fraise, crème Chantilly <i>strawberry sorbet, bergamot ice cream, half strawberries, strawberry coulis, Chantilly cream</i>	9,20€

** Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

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 huitième édition du Prix du livre Ladurée, le jury couronne le
livre
« **Alchimistes aux Fourneaux** » Pierre Gagnaire et Hervé This
paru aux éditions Flammarion.

Chaque ouvrage est actuellement disponible dans nos magasins au prix
de 40.00 €



Macarons à Emporter

« Nous avons le plaisir de proposer à nos clients du restaurant les produits ci-dessous à
emporter.

Nous vous invitons à passer votre commande auprès de votre Chef de rang ou Maître
d'hôtel, afin de vous éviter une attente à notre boutique ».

Assortiment de macarons boîte Prestige (de 20 à 22 pièces) 38,70 €

Assortiment de macarons boîte Cristal (de 13 à 15 pièces) 23,60 €

Prix TTC, TVA à emporter 5,5%

Ces produits ne peuvent pas être consommés sur place.

Merci de votre compréhension

*« It is our pleasure to offer our restaurant customers the following takeout products.
We invite you to order with your head waiter or the person in charge, thus enabling us
to provide a quicker service from our Boutique ».*

Selection of macaroons in a « Prestige box » (from 20 to 22 pieces) 38,70 €

Selection of macaroons in a « Crystal box » (from 13 to 15 pieces) 23,60 €

All taxes included, VAT to take-away 5,5%

These products may not be eaten directly in our Restaurant.

Thank you for your understanding

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