

*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*

Les Entrées

<i>Eclair au saumon fumé d'Ecosse, fraises, pommes vertes et yaourt</i>	12,30 €
<i>Scottish smoked salmon éclair, strawberries, green apples and yoghurt</i>	14,00 €
<i>Saumon fumé d'Ecosse, crème fouettée aux fruits rouges et sumac</i>	18,50 €
<i>Scottish smoked salmon served with its sumac and red fruit whipped cream</i>	21,00 €

Les Plats

<i>Plat unique</i>	25,50 €
<i>Unique Main Course</i>	29,00 €
<i>Plat du Jour</i>	25,50 €
	29,00 €

Les Menus

<i>Menu Entrée + Plat</i>	29,50 €
<i>Menu Starter + Main Course</i>	34,00 €
<i>Menu Plat + Dessert</i>	29,50 €
<i>Menu Main Course + Dessert</i>	34,00 €
<i>Menu Enfant</i>	15,80 €
<i>Child Menu</i>	18,00 €

Les Desserts

<i>Ispahan</i>	7,10 €
	8,10 €
<i>Eclair à la Pistache</i>	4,90 €
<i>Pistachio éclair</i>	5,60 €
<i>Meringue glacée</i>	7,40 €
<i>Iced meringue</i>	8,40 €
<i>Café ou Chocolat Liegeois</i>	7,40 €
<i>Coffee or Chocolate ice cream</i>	8,40 €

Les Boissons Chaudes

<i>Café ou Décaféiné Ladurée</i>	3,60 €
	4,10 €

Les Boissons Froides

<i>Eau Evian ou Badoit (1L)</i>	5,70 €
	6,50 €
<i>Orangina (25cl)</i>	6,10 €
	7,00 €

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

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 vient de donner 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 Souchard, 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 Souchard, 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

Servi tous les jours jusqu'à 12H00

Ladurée's Breakfast

Served everyday until midday

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*

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

Le Petit-Déjeuner Champs-Élysées

Servi tous les jours jusqu'à 12H00

Champs-Élysées Breakfast

Served everyday until midday

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*

Les Viennoiseries Ladurée

<i>Croissant à l'Ancienne</i>	2,20 €
<i>Croissant Fourré spécialité Ladurée</i> <i>aux amandes, noisettes et noix</i> <i>Ladurée's Croissant filled with almonds, hazel nuts and nuts</i>	2,70 €
<i>Croissant Tradition</i> <i>Traditional croissant</i>	2,00 €
<i>Chausson aux Pommes</i> <i>Apple turnover</i>	2,70 €
<i>Pain au Chocolat</i> <i>Chocolate-filled pastry</i>	2,30 €
<i>Pain au Chocolat Pistache</i> <i>Pistachio and chocolate-filled pastry</i>	2,70 €
<i>Pain aux Raisins</i> <i>Currant bun</i>	2,30 €
<i>Pain aux Raisins Cannelle</i> <i>Cinnamon currant bun</i>	2,50 €
<i>Kouign Amann</i>	2,30 €
<i>Kouglof</i> <i>Kugelhopf</i>	2,90 €
<i>Brioche Nature ou au Sucre</i> <i>Plain or sugared brioche</i>	2,10 €
<i>Bretzel Ladurée</i> <i>Ladurée's Pretzel</i>	3,50 €
<i>Cannelé</i>	2,40 €
<i>Financier</i>	2,20 €
<i>Palmier</i> <i>Sweet heart-shaped pastry</i>	2,70 €

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

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

(croissant – pain chocolat – pain raisin – pains raisin cannelle – brioche sucre – croissant fourré)

Assortment 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

Petit Pain

1,00 €

Bread roll

La Salade de Fruits Frais Ladurée 9,90 €

Fresh fruit salad

Les Œufs *(servis jusqu'à 12H00)*

Eggs *(served until midday)*

Œuf à la coque

3,50 €

Boiled egg

Œufs au plat

5,00 €

Fried eggs

Omelette nature

6,10 €

Plain omelette

Œufs brouillés

6,60 €

Scrambled eggs

Œufs au plat et bacon

7,00 €

Fried eggs with bacon

Œufs brouillés et bacon

7,50 €

Scrambled eggs with bacon

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

Servi jusqu'à 12H00

Served until midday

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

Le Week-End

Le Brunch Ladurée

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

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 morilles : 5,00 €

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

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

Service included (15% turnover without tax)

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

Les Clubs Sandwiches Ladurée

Club Champs-Élysées

15,50 €

Pain de mie toasté, tomates séchées, aubergines, courgettes, olives noires, pignons pin, salade riquette, mozzarella, parmesan, romarin, basilic, salade mesclun, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée

Toasts, dried tomatoes, aubergines, courgettes, black olives, pine nuts, riquette salad, mozzarella, parmesan cheese, rosemary, basil, mesclun salad, served with Ladurée's French fries

Club Ladurée

17,00 €

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

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

Club Saumon

21,00 €

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

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

Club King Crabe

25,00 €

Pain de mie toasté, King crabe, concombres, tomates, cœur de laitue, vinaigrette à l'huile d'olive citron, salade mesclun, mayonnaise au wasabi, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée

Toasts, King crab nipper, cucumbers, tomatoes, lettuce heart, olive-lemon oil dressing, mesclun salad, wasabi mayonnaise, 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*

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

Les Incontournables Ladurée

<i>Eclair au saumon fumé d'Ecosse, fraises, pommes vertes et yaourt</i> <i>Scottish smoked salmon éclair, strawberries, green apples and yoghurt</i>	12,30 €** 14,00 €
<i>Saint-Honoré croque légumes à la fleur d'hibiscus confite</i> <i>Vegetables Saint-Honoré with candied hibiscus flower</i>	15,00 €
<i>Île flottante à la tomate, olive, basilic et gaspacho</i> <i>Tomato floating island, olive, basil and gazpacho</i>	15,00 €
<i>Saumon fumé d'Ecosse, crème fouettée aux fruits rouges et sumac</i> <i>Scottish smoked salmon served with its sumac and red fruit whipped cream</i>	18,50 €** 21,00 €
<i>Île flottante à l'araignée de mer, olive, basilic et gaspacho</i> <i>Spider crab floating island, olive, basil and gazpacho</i>	20,00 €
<i>Carpaccio de lotte et sa marmelade au citron de Menton</i> <i>Monkfish carpaccio served with its Menton lemon marmalade</i>	22,00 €
<i>Foie gras de canard au macaron Bergamote et son kouglof Ladurée</i> <i>Duck foie gras served with a bergamot macaroon and its kugelhof</i>	25,00 €

Les Omelettes Ladurée

<i>Omelette nature et ses pommes Pont-Neuf</i> <i>Plain omelette, served with Ladurée's French fries</i>	15,00 €
<i>Omelette nature et sa salade verte aux fines herbes</i> <i>Plain omelette, served with fine herbs salad</i>	15,00 €
<i>Omelette Ladurée</i> <i>Champignons, emmental, jambon, tomates et fines herbes</i> <i>Mushrooms, cheese, ham, tomatoes and fine herbs</i>	17,00 €
<i>Omelette aux Légumes Verts</i> <i>Petit pois, haricot vert, fève, pois gourmand, estragon</i> <i>Omelette with green peas, green beans, pois gourmands, fava beans and tarragon</i>	18,00 €
<i>Omelette aux Truffes d'Eté</i> <i>Summer truffles omelette</i>	19,00 €
<i>Assiette de pommes Pont-Neuf</i> <i>Ladurée's French fries</i>	6,00 €
<i>Assiette de haricots verts</i> <i>French green beans</i>	8,00 €

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

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

Les Classiques Ladurée

Ladurée's Essentials

Les Grandes Salades Ladurée

Salade Concorde

20,00 €

Filet de poulet, concombres, pousses d'épinards, tomates, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigrette moutarde de Meaux

Chicken fillet, cucumbers, spinach growths, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, Meaux mustard vinaigrette

Salade Marie-Antoinette

21,00 €

Salade sucrine, anchois fumés, chèvre frais, piment d'Espelette, parmesan, brioche, huile d'olive, jus de citron, vinaigre balsamique

Sucrine lettuce salad, smoked anchovies, fresh goat cheese, Espelette hot pepper, parmesan cheese, sweet bun, olive oil, lemon juice, balsamic vinegar

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

Riquette salad, small artichokes, green beans, green asparagus, tomatoes, mozzarella cheese, squash seeds, basil, grapefruit and lemon olive oil

Salade Richelieu

24,00 €

Saumon frais bio, pousses d'épinards, tagliatelles aux épinards, feuille de brick, menthe fraîche, niora paprika, huile d'olive, jus de citron

Fresh organic salmon, spinach growths, spinach tagliatelle pasta, filo pastry, fresh mint, niora paprika, olive oil, lemon juice

Salade Printemps

24,00 €

Crevettes décortiquées, salade mesclun, aubergines, Edamames, œufs de Massago, huile d'olive, sauce soja, vinaigre balsamique

Shelled shrimps, mesclun salad, aubergines, Edamames, Massago's eggs, olive oil, soy sauce, balsamic vinegar

Salade Conti

25,00 €

Thon fumé, salade de mesclun, tomates, artichauts poivrade, concombres, faisselle, feuilletage croustillant, amandes grillées, coriandre, fleurs de bourrache, huile d'olive, vinaigre balsamique

Smoked tuna, mesclun salad, tomatoes, small artichokes, cucumbers, cheese strainer, flaky-crunchy pastry, roasted almonds, coriander, borage flowers, olive oil, balsamic vinegar

Salade Champs-Élysées

28,00 €

Chair de tourteau, salade pourpier, melon, pastèque, pêche jaune, feuille de brick, graines de sésame et de tournesol, ciboulette, safran, huile d'olive, vinaigre balsamique, jus de citron, d'orange et de pamplemousse

Crab meat, purslane salad, melon, watermelon, yellow peach, filo pastry, sesame and sunflower seeds, chive, saffron, olive oil, balsamic vinegar, lemon, orange and grapefruit juice

Jeunes pousses de salade aux herbes fraîches

Petite 8,00 €

Grande 11,50 €

Young salad sprouts with fresh herbs

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

Le Menu Ladurée

Par Michel LEROUET, Chef des Cuisines

Menu à 29,50 €**

~~34,00 €~~

(Boissons non comprises)

Une Entrée + un Plat ou Un Plat + un Dessert

Plat unique ou Plat du jour à 25,50 €**

~~29,00 €~~

A sélectionner dans les plats du menu

Changement de garniture : supplément 1,50 €

Change of side : extra charge of 1,50 €

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

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



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

Entrées au choix :

Éclair au saumon fumé d'Écosse, fraises, pommes vertes et yaourt

Scottish smoked salmon éclair, strawberries, green apples and yoghurt

Île flottante à la tomate, olive, basilic et gaspacho

Tomato floating island, olive, basil and gazpacho

Saumon fumé d'Écosse, crème fouettée aux fruits rouges et sumac

Scottish smoked salmon served with its sumac and red fruit whipped cream

Saint-Honoré croque légumes à la fleur d'hibiscus confite

Vegetables Saint-Honoré with candied hibiscus flower

Île flottante à l'araignée de mer, olive, basilic et gaspacho

Spider crab floating island, olive, basil and gazpacho

Carpaccio de lotte et sa marmelade au citron de Menton

Monkfish carpaccio served with its Menton lemon marmalade

Foie gras de canard au macaron Bergamote et son kouglof Ladurée – suppl. 7,00 €

Duck foie gras served with a bergamot macaroon and its kugellopf – suppl. 7,00 €

Plats au choix :

Thon rouge à la plancha au curry, écrasé de petit pois

Bluefin tuna a la plancha, mashed peas

Filet de rouget barbet, taboulé aux herbes et pistaches

Red mullet fillet, tabbouleh flavoured with herbs and pistachios

Hiramasa aux jeunes carottes et sa crème « carotte cake »

Hiramasa fish served with young carrots and a "carrot cake" cream

Saumon bio au pain perdu tomate mozzarella

Organic salmon served with a mozzarella tomato French toasted bun

Colin au beurre demi-sel, fenouil croquant au gingembre et marmelade de mandarine

Slightly salted hake, ginger crunchy fennel with its mandarin marmalade

Homard et feuilles de brick aux fèves fraîches – suppl. 7,00 €

Lobster served with broad bean on a filo pastry – suppl. 7,00 €

Foie de veau, crème de céleri et sauce acidulée à la betterave

Veal liver, celeriac cream and slightly acid beet sauce

Selle d'agneau rôtie, sablé de melon et menthe fraîche

Roasted saddle of lamb, melon and mint shortcrust

Filet de poulet aux dragées, rhubarbe et céleri au safran

Chicken fillet cooked with sugared almonds, rhubarb and celeriac flavoured with saffron

Magret de canard émincé, framboises, litchis et pommes grenailles

Sliced duck fillet, raspberries, lychees and grenaille potatoes

Carré de veau au tandoori jaune, épinards croquants

Yellow tandoori rack of veal, crunchy spinaches

Filet de bœuf, financier parmentier et mascarpone aux herbes – suppl. 4,00 €

Beef fillet, cottage pie and mascarpone cheese flavoured with herbs – suppl. 4,00 €

Notre proposition du jour

Today's suggestion

Assiette de Fromage – 8,50 €

Cheese board – 8,50 €

Desserts à la carte

Dessert of your choice

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

La Pâtisserie

Par Philippe ANDRIEU, Chef Pâtissier

Les Dernières Créations Ladurée

- Framboisier Pistache* 7,20 €
Génoise amande imbibée de sirop au Kirsch, crème mousseline pistache, framboises fraîches, biscuit Joconde caramélisé et confiture de framboises
Almond sponge cake soaked in Kirsch syrup, pistachio cream, fresh raspberries, caramelized meringue and raspberry jam
- Millefeuille Citron-Bergamote* 6,10 €
Pâte feuilletée caramélisée, pâte sablé au citron, citron confit, crème moussese au citron et à la bergamote
Caramelized puff pastry, lemon shortcrust pastry, candied lemon, lemon and bergamot smooth cream
- Saint-Honoré Pistache Fraise* 7,30 €
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière allégée pistache, compote de fraises, fraises, crème chantilly pistache.
Puff pastry, cream puff pastry, light pistachio confectioner's custard, strawberry stew, strawberries, pistachio Chantilly cream
- Le Baiser Fraise Coquelicot* 9,60 €
Biscuit moelleux aux amandes, confit de fraise, crème parfumée à la fleur de coquelicot
Smooth almond biscuit, strawberry stew, poppy-flavoured cream

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

La Collection Ladurée

Religieuse Griottes Amande 6,30 €

Pâte à choux, crème de blanc manger, compote de griottes et griottes
Puff pastry, blanc manger cream, morello cherry compote and morello cherry

Religieuse à la Violette 6,00 €

Pâte à choux, crème parfumée à la violette, glaçage fondant, violette cristallisée
Cream puff pastry, violet cream, fondant icing, crystallized violet

Religieuse à la Rose 7,00 €

Pâte à choux, crème aux pétales de roses, framboises fraîches
Cream puff pastry, rose petal cream, fresh raspberries

Millefeuille Framboise 8,00 €

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises fraîches, crème Chantilly, saupoudré partiellement de sucre glace
Caramelized puff pastry, vanilla cream, fresh raspberries, Chantilly cream, sprinkled with icing sugar

Millefeuille Praliné 7,70 €

Pâte feuilletée caramélisée, crème pralinée, praliné d'amandes et noisettes croustillantes
Caramelized puff pastry, praline cream, almond pralines and crispy hazelnuts

Elysée 6,90 €

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
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

Carré Chocolat 6,90 €

Biscuit macaron chocolat noir, fines feuilles croustillantes de chocolat noir, crème onctueuse au chocolat noir, biscuit moelleux au chocolat noir et mousse sabayon chocolat
Dark chocolate macaroon biscuit, thin black chocolate crispy leaves, smooth black chocolate cream, smooth black chocolate biscuit and chocolate zabaglione mousse

Plaisirs Sucrés 7,40 €

Dacquoise aux noisettes concassées, praliné croustillant, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly chocolat au lait
Almond meringue sandwich cake with crushed hazelnuts, crusty praline, thin milk chocolate leaves, Chantilly cream and milk chocolate filling

<i>Mont-Blanc</i>	7,40 €
<i>Meringue sèche, vermicelles de crème de marrons et crème chantilly</i>	
<i>Dry meringue, chestnut cream vermicelli and Chantilly cream</i>	
<i>Harmonie</i>	7,80 €
<i>Biscuit macaron pistache, crème mousseline pistache, fraises et framboises fraîches</i>	
<i>Pistachio macaroon biscuit, pistachio cream with fresh strawberries and raspberries</i>	
<i>Ispahan</i>	7,10 €**
<i>Biscuit macaron moelleux à la rose, crème aux pétales de rose, framboises fraîches et litchis</i>	
<i>Smooth rose flavoured macaroon biscuit, rose petal cream, fresh raspberries and lychees</i>	
<i>Divin</i>	7,60 €
<i>Biscuit aux amandes et brisures de nougat, crème au nougat, compote de framboises, framboises fraîches</i>	
<i>Nougat and almonds biscuit, nougat cream, raspberries compote and fresh raspberries.</i>	

Les Tartes Ladurée

<i>Tarte Citron</i>	6,00 €
<i>Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, gelée de citron</i>	
<i>Sweet pastry, smooth lemon cream, lemon jelly</i>	
<i>Tarte Mirabelles</i>	6,00 €
<i>Pâte sucrée, crème d'amandes, mirabelles</i>	
<i>Sweet pastry, almond cream, Mirabelle plums</i>	
<i>Tarte Tatin</i>	6,40 €
<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 Mascarpone</i>	6,80 €
<i>Pâte sucrée, crème de mascarpone, fraises</i>	
<i>Sweet pastry, mascarpone cream and strawberries</i>	
<i>Tarte Passion Framboises</i>	8,00 €
<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 Rhubarbe et Fraises des Bois</i>	9,60 €
<i>Pâte sucrée, confit de rhubarbe et fraises des bois</i>	
<i>Sweet pastry, rhubarb jam and wild strawberries</i>	

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

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

Les Pâtisseries Traditionnelles Ladurée

<i>Religieuse Chocolat</i>	6,00 €
<i>Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat</i> <i>Cream puff pastry, chocolate confectioner's custard</i>	
<i>Eclair Chocolat</i>	5,70 €
<i>Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au chocolat, glaçage chocolat</i> <i>Cream puff pastry garnished with chocolate cream and chocolate icing</i>	
<i>Eclair Café</i>	5,70 €
<i>Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au café, glaçage café</i> <i>Cream puff pastry garnished with coffee cream and coffee icing</i>	
<i>Eclair Vanille</i>	5,70 €
<i>Pâte à choux recouverte d'une fine pâte sablée, garnie d'une crème pâtissière allégée à la vanille en gousse</i> <i>Cream puff pastry coated with a thin shortcrust pastry, garnished with light vanilla bean confectioner's custard</i>	
<i>Eclair à la Pistache</i>	4,90 €**
<i>Pâte à choux recouverte d'une fine pâte sablée, garnie d'une crème pâtissière à la pistache</i> <i>Cream puff pastry covered with some thin sweet shortcut pastry, garnished with pistachio cream</i>	5,70 €
<i>Savarin Chantilly au vieux Rhum brun</i>	6,40 €
<i>Pâte à baba imbibée au sirop de vieux Rhum brun, crème Chantilly, gelée d'abricots</i> <i>Baba pastry soaked in old dark rum syrup, Chantilly cream, apricot jelly</i>	
<i>Millefeuille au vieux Rhum brun</i>	6,50 €
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille au vieux Rhum brun</i> <i>Caramelized puff pastry, vanilla cream flavoured with old dark rum</i>	
<i>Saint-Honoré</i>	6,50 €
<i>Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème légère à la vanille et crème Chantilly, amandes effilées grillées</i> <i>Puff pastry, caramelized cream puff pastry, light vanilla cream and Chantilly cream, grilled flaked almonds</i>	
<i>Saint-Honoré Rose-Framboise</i>	7,60 €
<i>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</i> <i>Flaky pastry, choux pastry, light rose petal confectioner's custard, raspberry stew, Chantilly cream flavoured with rose water, rose syrup fondant, fresh raspberries</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 macaron individuel

5,20 €

Café, chocolat, vanille, pistache, citron, framboise

Coffee, chocolate, vanilla, pistachio, lemon, raspberry

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

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

*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 Coupes Glacées Ladurée

Meringue glacée

glace vanille, coques de meringue, crème Chantilly
vanilla ice cream, meringue hulls, Chantilly cream

7,40 € **
~~8,40 €~~

Café Liégeois

glace café, café fort, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées
coffee ice cream, strong coffee, Chantilly cream, caramelized flaked almonds

7,40 € **
~~8,40 €~~

Chocolat Liégeois

sorbet chocolat, chocolat froid, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées
chocolate sorbet, cold chocolate, Chantilly cream, caramelized flaked almonds

7,40 € **
~~8,40 €~~

Milkshake

glace au choix fouettée avec du lait
ice cream whipped with milk

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 jaune, cassis, fraise

Ice cream : Madagascar vanilla, coffee, Sicilian pistachio, chestnut, caramel with superfine salt, rose petal, crystallized violet, bergamot

Sorbet : chocolate, apricot, raspberry, lime, blackcurrant, strawberry

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
choice of one ice cream or sorbet (vanilla, coffee, chocolate, pistachio, rose, raspberry, chestnut, lemon), served with 4 assorted iced macarons

9,00 €

Coupe Ladurée

glace marron, brisures de marrons, crème Chantilly
chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly cream

9,20 €

Coupe Ispahan

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

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

9,20 €

Coupe Malesherbes

sorbet chocolat, glace caramel, noisettes caramélisées, crème Chantilly
chocolate sorbet, caramel ice cream, caramelized hazelnuts, Chantilly cream

9,20 €

Coupe Plaisirs

sorbet framboise, glace vanille, framboises fraîches, coulis de framboise, crème Chantilly
raspberry sorbet, vanilla ice cream, fresh raspberries, raspberry coulis, Chantilly cream

9,20 €

Coupe Fraise-Bergamote

sorbet fraise, glace bergamote, demi fraises, coulis de fraise, crème Chantilly
strawberry sorbet, bergamot ice cream, half strawberries, strawberry coulis, Chantilly cream

9,20 €

Coupe Violette-Cassis

glace violette cristallisée, sorbet cassis, coulis de cassis, grains de cassis, crème Chantilly
crystallized violet ice cream, blackcurrant sorbet, blackcurrant coulis, blackcurrant grains, Chantilly cream

9,20 €

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

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

Les Thés Ladurée

Thé de Ceylan 6,30 €
Ceylan black 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 bleuet).
Black China and Ceylon tea with caramel and dried flower petals flavour

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 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

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

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

- 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 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 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 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 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 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 à la Menthe* 7,30 €
 Thé Ceylan auquel a été mêlé des feuilles de menthe fraîche
Ceylon tea with fresh mint

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

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

Lait chaud

3,30 €

Hot milk

Café ou décaféiné expresso

3,30 €

Café noisette

3,50 €

Café ou décaféiné Ladurée

3,60 €**

~~4,10 €~~

Café crème ou café crème décaféiné Ladurée

4,60 €

Café Viennois

5,20 €

Cappuccino, Cappuccino décaféiné

5,20 €

Double expresso ou double décaféiné

5,60 €

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

6,50 €

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

Chocolat Viennois

6,90 €

Les Cafés Aromatisés

La Maison Ladurée a sélectionné pour vous les meilleurs arômes et est heureuse de vous faire découvrir sa nouvelle déclinaison de cafés.

La Maison Ladurée has selected for you the best flavours and is happy to make you discover its new coffee range.

Café blanc aux trois agrumes

3,50 €

White coffee with three citrus fruits

Infusion de zestes de citron, citron vert et orange, parfumée à l'eau de fleur d'oranger

Infusion of lemon, lime and orange zests, flavoured with orange blossom water

Canarino

3,50 €

Infusion de zestes de citron, citron vert et orange, parfumée au gingembre

Infusion of lemon, lime and orange zests, flavoured with ginger

Café aromatisé chaud

5,50 €

Hot flavoured coffee

Saveurs au choix : noisette, caramel salé, noix de coco et Amaretto

Choice of flavours : hazelnut, salted caramel, coconut and Amaretto

Café aromatisé frappé (servi froid)

7,00 €

Frappé flavoured coffee

Saveurs au choix : cannelle et pistache

Choice of flavours : cinnamon and pistachio

** 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 macarons in a « Prestige box » (from 20 to 22 pieces) 38,70 €

Selection of macarons 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>