

# LADURÉE

Paris

## MACARONS

**Caramel à la fleur de sel, Citron, Chocolat, Vanille, Pistache, Rose, Café, Framboise,** ..... 3,50€

**Thé Marie-Antoinette, Fruit de la Passion, Fraise Bonbon**  
Fragen Sie uns bitte auch nach unseren saisonalen Macarons

*Salted Caramel, Lemon, Chocolate, Vanilla, Pistachio, Rose, Coffee, Raspberry, Marie-Antoinette tea, Passion Fruit, Strawberry Candy*

*Please kindly ask for our seasonal selection*

## EUGÉNIE

**Pistache, Caramel, Cassis-violette, Thé Marie Antoinette, Chocolat, Passion, Fraise, Rose** ..... 3,50€

*Pistachio, Caramel, Blackcurrant-violette, Marie-Antoinette tea, Chocolate, Passion Fruit, Strawberry*

## SAISONALE PATISSERIE

**Plaisir sucré** ..... 12,50 €

Haselnuss-Dacquoise-Biskuit, Milchsokoladen-Ganache, Milchsokoladen Chantilly

*Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly*

**Ispahan** ..... 13,50 €

Macaron, Rosenblütencreme, frische Litschis und Himbeeren

*Macaron, rose petal cream, fresh lychees and raspberries*

**Finger Pistache** ..... 11,50 €

Schokoladenüberzug mit Pistazie, Pistazien Savoire Biskuit und Knusperboden, flüssiger Pistazien Praliné Kern, Pistazien-mascarpone Creme, SchokoladenMedaillon Dekor

*Chocolate coating with pistachio, pistachio savoy cookie and crispy base, liquid pistachio praline center, pistachio mascarpone cream, chocolate medallion decoration*

**Finger Mangue Yuzu** ..... 11,50 €

Kokosnuss-Knusperboden, Zitronen-Biskuit, Mango Passionsfrucht Kompott Kern, Mango Yuzu Creme, Schokoladenüberzug mit Kokosraspeln, Schokoladen Medaillon

*Hazelnut crunch base, hazelnut sponge cake, salted caramel heart, hazelnut Macaé chocolate cream, bocolate coating with hazelnuts, chocolate medallion*

**Finger Chocolate Caramel Noisette** ..... 11,50 €

Haselnuss-Knusperboden, Haselnuss-Biskuit, Salz-Caramel Kern, Haselnuss Macaé Schokoladen Creme, Schokoladenüberzug mit Haselnüssen, Schokoladen Medaillon

*Hazelnut crunch base, hazelnut sponge cake, salted caramel heart, hazelnut Macaé chocolate cream, bocolate coating with hazelnuts, chocolate medallion*

**Finger Vanille Pekannuss** ..... 11,50 €

Schokoladenüberzug mit Vanille & Pekannüssen, Pekannuss-Knusperboden, Pekannuss Biskuit, Madagascar Vanille-Mascarpone Creme, Pecannuss Praliné Kern, Schokoladen Medaillon Dekor

*Chocolate coating with vanilla & pecan nuts, pecan nut crunchy base, pecan nut sponge cake, Madagascar vanilla mascarpone cream, pecan praline center, chocolate medallion decoration*

**Mont Blanc** ..... 13,50 €

Ein Baiser mit Vanille-Chantilly-Sahne, Kastanienbruch, dekoriert mit Edelkastanien-Püree und glasierte Marone.

*A meringue with vanilla Chantilly cream, chestnut curd, decorated with sweet chestnut puree and glazed chestnuts.*

**Pépité Pécan** ..... 13,50 €

Pekannussbiskuit, Pralineneinlage, Vanille-Pekannussmousse, verziert mit knusprigen Streuseln

*Pecan sponge cake, praline insert, vanilla and pecan mousse, decorated with crunchy crumble topping*

**Éclair Caramel** ..... 12,50 €

Brandteig mit Crackern, gefüllt mit einer sahnigen Karamell-Tonkabohnen-Creme und dekoriert mit einem Karamell-Schokoladen-Streifen.

*Chou pastry with crackers, filled with an creamy caramel and tonka beans cream and decorated with a caramel chocolate strip.*

**Éclair Pistache** ..... 12,50 €

Brandteig gefüllt mit einer sämigen Pistazie und Pistazienpraline, dekoriert mit einem Pistazien-Schokoladen-Streifen.

*Chou pastry with crackers, filled with pistachio and pistachio praline and decorated with a pistachio chocolate strip.*

# LADURÉE

*Paris*

## PAINS PERDUS

<b>French Toast Classic</b> .....	14,90 €
<i>Ahornsirup, Schlagsahne</i> <i>Maple syrup, whipped cream</i>	
<b>French Toast Caramel</b> .....	15,90 €
<i>Hausgemachtes Madagaskar Vanilleeis, Salz-Caramel Macaron, hausgemachte Caramel-Sauce</i> <i>Homemade Madagascar Vanilla ice cream, salted caramel macaron, homemade caramel sauce</i>	
<b>French Toast Ispahan</b> .....	15,90 €
<i>Roseneis, Rosen-Macaron, Himbeere, Litschi</i> <i>Homemade rose ice cream, rose macaron, raspberry, lychee</i>	

## BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b> .....	3,90 €	<b>Ladurée Chocolat Chaud (1 person)</b> .....	6,90 €
<b>Espresso Macchiato</b> .....	4,50 €	<i>Hot Chocolate</i>	
<b>Double Espresso</b> .....	4,90 €	<b>Ladurée Chocolat Chaud (2 persons)</b> .....	8,90 €
<b>Ladurée Café</b> .....	5,90 €	<i>Hot Chocolate</i>	
<b>Café Crème</b> .....	5,90 €	<b>Chocolat Viennois</b> .....	7,90 €
<b>Cappuccino</b> .....	6,90 €	<i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	
<b>Flat White</b> .....	7,90 €	<b>Café Viennois</b> .....	7,90 €
<b>Latte Macchiato</b> .....	6,90 €	<i>Coffee with whipped cream</i>	
<b>Hafer / Mandel / Soja Milch</b> .....	0,50 €	<b>Café Frappé</b> .....	5,90 €
<i>Oat / Almond / Soy milk</i>		<b>Chocolat Frappé</b> .....	5,90 €
<b>Flavours (Hazelnut, Caramel)</b> .....	1,50 €	<b>Kleines Milchännchen</b> <i>Small milk pot</i> .....	1,00 €

## CRÉATIONS SPÉCIALES

<b>Pink Latte</b> .....	9,90 €
<i>Rote Bete, Maca und Erdbeer-Pulver, Milch, Pollenkörner und getrocknete Rosenblüten, Ahornsirup</i> <i>Beetroot, Maca and strawberry powder, milk, pollen and dried rose petals, maple syrup</i>	
<b>Matcha Latte</b> .....	9,90 €
<i>Matcha Imperial, Milch, Ahornsirup, Matcha Imperial, Milk, Maple syrup</i>	
<b>Blue Chai Latte</b> .....	9,90 €
<i>Chai- und Spirulina-Pulver, Rohrzucker, Milch</i> <i>Chai and spirulina powder, cane sugar, milk</i>	

## VIENNOISERIES

<b>Croissant</b> .....	3,90 €	<b>Pain au Chocolat</b> .....	4,50 €
<b>Croissant à la Rose</b> .....	4,90 €	<b>Pain au Chocolat Pistache</b> .....	4,90 €
<i>Mit Rosensirup glasiert, kristallisierte Rosenblätter</i> <i>Glazed with rose syrup, crystallized rose petals</i>		<b>Puff pastry brioche</b> .....	4,90 €

# LADURÉE

*Paris*

## THÉS CRÉATIONS

*Creation Teas*

<b>Mélange Ladurée</b> .....	8,50 €
Schwarzer Tee aus China (94%), Orangenschale, Nelken, Rosenblüten, Brombeere, Zimt und Vanille, Aromen von Caramel, Bergamotte und Cassis <i>An elegant combination of Chinese black tea, citrus fruits, floral notes, light spices and vanilla.</i>	
<b>Marie-Antoinette</b> .....	8,50 €
Schwarzer (82%), grüner (5%) und Jasmin Tee (6%) aus China, Rosenblüten, Orangenschale und Ananasstücke, Aromen von Zitrusfrüchten und Honig <i>A superb blend of Chinese black and green teas, rose petals, citrus fruits and honey</i>	
<b>Roi Soleil</b> .....	8,50 €
Grüner Tee (92,5%) aus China, Ringelblumenblüten und Zitronenschale, Aromen von Bergamotte, Rhabarber und Caramel <i>Green tea with energising bergamot, rhubarb and caramel.</i>	
<b>Jardin Bleu Royal</b> .....	8,50 €
Schwarzer Tee aus China (74%) und Sri Lanka (20%), Ringelblüten- und Heidelbeerblüten, Aromen von Walderdbeere, Rhabarber und Kirsche <i>Chinese and Sri Lankan black teas, wild strawberry, rhubarb, cherry, cornflower petals and small blueberry flowers.</i>	

## THÉS CLASSIQUES

*Classic Teas*

<b>Breakfast Tea</b> .....	8,00 €
Schwarzer Tee aus Sri Lanka (60%), Indien (20%), China (10%), Kenia (6%) und der Türkei (4%) <i>Black teas from Sri Lanka (60%), India (20%), China (10%), Kenya (6%) and Turkey (4%)</i>	
<b>Earl Grey</b> .....	8,00 €
Schwarzer Tee aus China (77%), Sri Lanka (10%) und Indien (10%), ätherisches Bergamotteöl <i>Black teas from China (77%), Sri Lanka (10%) and India (10%), essential oil of bergamot</i>	

## INFUSIONS

*Herbal Tea*

<b>Camomille Matricaire</b> .....	9,00 €
Kamillente (100%) <i>Chamomile tea (100%)</i>	

## EAUX ET BOISSONS FROIDES

*Waters & Softdrinks*

<b>Plose Mineralwasser</b> <i>Organic mineral water</i>	<b>Coca-Cola/light/zero</b> (0,2l) .....	4,90 €
<b>Still / Sparkling</b> (0,25l) .....	<b>Orangina Yellow/Red</b> (0,2l) .....	4,90 €
<b>Still / Sparkling</b> (0,75l) .....	<b>Fresh Orange Juice</b> (0,2) .....	5,50 €

Bei Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen fragen Sie bitte unser Service-Team nach unserer Allergen-Übersicht.  
In case of allergies or intolerances, please ask our service team for our allergen overview.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. Our prices include VAT and service.

# LADURÉE

*Paris*

## CHAMPAGNE

Champagne Ladurée Brut Grand Vintage 2013 (0,1l) .....	14,90 €
Champagne Ladurée Rosé Grand Vintage 2013 (0,1l) .....	16,90 €
Champagne Ladurée Brut Grand Vintage 2013 (0,75l) .....	79,00 €
Champagne Ladurée Rosé Grand Vintage 2013 (0,75l) .....	89,00 €
Champagne Ladurée Rosé (0,375l) .....	49,00 €

## LES PLAISIRS GLACÉS

*Ice Creams*



<b>Plaisir Glacé Vanille Pécan</b> .....	9,50 €
--	--------

Pekan-Streusel, zerstoßene Pekannüsse, hausgemachtes Madagaskar Vanilleeis  
mit einem cremigen Caramel-Kern

*Pecan Streusel, crushed pecans, homemade Madagascar vanilla ice cream with a smooth caramel centre*

<b>Glace maison</b> .....	8,50 €
Hausgemachtes Eis .....	180ml



**Vanille**  
*Vanilla*



**Pistazie**  
*Pistachio*



**Rose**  
*Rose*



**Haselnuss**  
*Hazelnut*

<b>Sorbet maison</b> .....	8,50 €
Hausgemachtes Sorbet .....	180ml



**Himbeere**  
*Raspberry*



**Schokolade**  
*Chocolate*



**Erdbeere**  
*Strawberry*



**Zitrone**  
*Lemon*