Les Cocktails Ladurée

Ladurée Cocktails

Les Cocktails sans alcool

Virgin Cocktails

Romantique *(16 cl)* — $6.00

Thé Mélange Ladurée, sirop de violette, nectar de framboise, jus d'ananas

Mélange Ladurée tea, violet syrup, raspberry nectar, pineapple juice

Plein Soleil *(16 cl)* — $6.00

Nectar de pêche, nectar de framboise, jus de pomme, jus de cranberry

Peach nectar, raspberry nectar, apple juice, cranberry juice

Grand Voyage *(16 cl)* — $6.00

Thé Lapsang Souchong, jus de carotte, jus de tomate, assaisonnement

Lapsang Souchong tea, carrot juice, tomato juice, seasoning

Marie Antoinette *(16 cl)* — $6.00

Thé Marie-Antoinette, sirop de pamplemousse rose, nectar de fraise, jus de raisin blanc

Marie-Antoinette tea, grapefruit juice, strawberry nectar, white grape juice

Riviera *(16 cl)* — $6.00

Jus de pamplemousse frais, sirop spicy, nectar de poire, nectar de fraise

Fresh grapefruit juice, spicy syrup, pear nectar, strawberry nectar

Les Jus de fruits pressés

Squeezed Fruit Juices

Jus de citron — $4.75
Squeezed lemon juice

Jus d'orange *ou* de pamplemousse — $4.75
Squeezed orange or grapefruit juice

Supplément Sirop de menthe ou grenadine — $1.00
Additional Mint or Grenadine syrup

Les Jus et Nectars de Fruits Alain Milliat

Alain Milliat Fruit Juices & Nectars

Ananas, Abricot, Poire, Pomme, Pêche de vigne ou Raisin *(33 cl)* — $7.00
Pineapple, Apricot, Pear, Apple, Peach or Grape

Carotte ou Tomate *(33 cl)* — $6.00
Carrot or Tomato

Ananas, Fraise ou Framboise *(33 cl)* — $8.00
Pineapple, Strawberry or Raspberry

Les Boissons froides

Cold Beverages

Les Thés & Cafés frappés

Iced Teas & Coffees

Thé glacé Mélange Spécial Ladurée — $4.50
Composition délicate à base de thés aux agrumes, à la rose, à la vanille et cannelle
Delicate composition of citrus fruits, rose, vanilla and cinnamon teas

Thé glacé Mélange Chocomint — $4.50
Thés noirs de Chine et d'Inde, arômes de chocolat et menthe
Black teas from China and India, chocolate and mint aromas

Café glacé — $4.00
Iced coffee

Café aromatisé frappé — $4.50
Café aromatisé frappe avec canelle
Coffee frappe flavoured with cinnamon

Les Eaux & Sodas

Waters & Sodas

Evian, Badoit *(330 ml))*	$4.00
Evian, Badoit *(750 ml)*	$6.50
Coca-Cola, Coca-Cola light *(237 ml)*	$3.50
Tonic *(125 ml)*	$3.00
Lemonade *(275 ml)*	$5.00

Les Boissons Chaudes
Hot Beverages

Les Cafés
Coffees

Expresso $2.75
Espresso coffee

Double expresso $4.50
Double espresso coffee

Café noisette $3.25
Espresso coffee with a touch of milk

Café Ladurée $3.00
Long black coffee

Café crème Ladurée $3.50
Ladurée Latte coffee

Café viennois $3.75
Espresso coffee with whipped cream

Cappuccino $3.50
Cappuccino

Café aromatisé $4.50
Café aromatisé à la noisette, au caramel ou à la noix de coco
Coffee flavoured with hazelnut, caramel or coconut

Pot de lait $2.00
Milk pot

Les Chocolats Chauds
Hot Chocolates

Chocolat chaud Ladurée $7.50
Ladurée Hot chocolate

Chocolat Viennois $8.50
Hot chocolate with Chantilly whipped cream

Lait chaud ou froid $2.00
Hot or cold milk

Les Thés Noirs
Black Teas

Jasmin Yin Hao $6.00
Thé vert de Chine aux fleurs de jasmin fraîchement cueillies, provenant du grand jardin Yin Hao dont la récolte est exceptionnelle.
Chinese green tea with jasmine flowers from the exceptional harvest of the Yin Hao great garden.

Senchayamato $6.10
Thé vert aux notes végétales et iodées. Rafraîchissant et tonifiant.
Green tea with vegetal and sea-scented flavours. Chilling and bracing.

Pot de lait $2.00
Milk pot

Les Infusions
Herbal Teas

Une attention toute particulière est apportée aux infusions
choisies et préparées par nos soins.
Herbal teas are carefully chosen and prepared by our good offices

Camomille, Fleur d'oranger, Tilleul ou Verveine $5.00
Camomille, Orange blossom, Lime blossom or Verbena

Café blanc aux trois agrumes $5.00
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 $5.00
Infusion de zestes de citron, citron vert et orange, parfumée au gingembre
Infusion of lemon, lime and orange zests, flavoured with ginger

Les Thés Classiques
Traditional Teas

Les Thés Noirs
Black Teas

Ceylan — $5.50
Thé noir de Ceylan
Black tea from Ceylon

Earl Grey — $5.50
Mélange d'Orient traditionnel composé de thés noirs de Chine, du Sri Lanka et d'Inde. Il enchante les amateurs grâce à l'huile essentielle de bergamote de Calabre utilisée pour son aromatisation.
Enchanting traditional black tea blend from China, Sri Lanka and India. Very much appreciated thanks to its bergamot essential oil from Calabria used for its flavour.

Darjeeling Namring — $5.50
Savant mélange de différents jardins de Darjeeling, situés sur les contreforts de l'Himalaya qui confère à ce thé noir une saveur d'amande et de pêche mûre.
Delicate Darjeeling blend of black teas from the foothills of the Himalayas, with a touch of almond and peach flavours

Rose — $5.50
Thés noirs de Chine et de Ceylan mêlés à de délicats pétales de rose.
Black teas from China and Ceylon with delicate rose petals.

Oolong à la Violette — $5.50
Délicieux thé noir de Chine parfumé aux pétales de violette.
Delicious Chinese black tea flavoured with violet petals.

Oolong à la Fleur d'Oranger — $5.50
Délicate composition de thé noir de Chine et de fleurs d'oranger.
Delicate blend of Chinese black tea and orange blossom.

Vanille — $5.00
Thés noirs Darjeeling et d'Assam parfumés à la vanille de Madagascar et aromatisés aux essences naturelles de vanille. Un thé aux saveurs fortes et fruitées.
Strong and fruity Darjeeling and Assam tea blend, flavoured with vanilla from Madagascar and aromatized with natural vanilla oil.

Ceylan Menthe — $5.80
Thé noir de Ceylan mêlé de feuilles de menthe fraîche
Black tea from Ceylon with fresh mint.

Lapsang Souchong — $5.70
Thé noir fumé de Chine au goût authentique.
Authentic smoked Chinese black tea.

$5.00

Joséphine
Thé noir de Chine enveloppé de mandarine, pamplemousse, orange et citron, rehaussé délicatement par une couronne de fleurs de jasmin. Un mélange raffiné, d'une grande élégance.
Chinese black tea wrapped in tangerine, grapefruit, orange and lemon, delicately enhanced by a ring of jasmine flowers. A fine and elegant blending.

$5.50

Marie-Antoinette
Délicieux mariage de thés noirs de Chine et d'Inde accompagnés de pétales de rose, d'agrumes et de miel. Une promenade bucolique au Petit Trianon.
Delicious marriage of Chinese and Indian black teas combined with rose petals, citrus fruit and honey. A bucolic walk at the Petit Trianon.

Les Thés Verts
Green Teas

$5.70

Roi Soleil
Thé vert marqué par l'énergie de la bergamote associée à la rhubarbe et au caramel. Un mélange royal qui donne à ce thé tout son panache.
Green tea marked by the energy of bergamot combined with rhubarb and caramel. A royal blend that gives panache to this tea

$5.00

Mille et une nuits
Thé vert de Chine qui nous transporte vers l'Orient, à la fois doux et épicé, mêlant la rose, la fleur d'oranger, le gingembre et la menthe. Un voyage immobile aux saveurs voluptueuses et envoûtantes pour une unique escale « le plaisir ».
Chinese green tea that takes us to the East, both sweet and spicy, blending the rose, orange blossom and ginger. A motionless journey of sensual and captivating flavors for a single call "the pleasure".

$5.00

Mathilde
Mariage de thé vert et de thé noir de Chine accompagnés de fleurs d'oranger. Une saveur délicate empreinte à la fois de caractère et de légèreté.
Marriage of Chinese green and black teas with orange blossom. A delicate flavour both of character and lightness.

$2.00

Pot de lait
Milk pot

Les Thés Ladurée

Ladurée Teas

La Maison Ladurée vous invite au voyage en vous faisant découvrir les grands classiques de thés et ses créations inédites tout spécialement conçues pour votre plaisir.

La Maison Ladurée is delighted to invite you on a journey and make you discover great classical teas and special tea blend creations especially designed for you.

Les Thés Noirs

Black Teas

Mélange Spécial Ladurée — $5.50

Elégante association de thés noirs de Chine et du Sri Lanka, d'agrumes, de fleurs, d'épices légères et de vanille. Un savoureux mélange gourmand et délicat. La signature Ladurée.

Elegant association of black teas from China and Sri Lanka, citrus fruit, flowers, sweet spices and vanilla. A tasty blending, sweet and delicate. Ladurée's signature.

Jardin Bleu Royal — $5.00

Thés noirs de Chine et du Sri Lanka aux arômes de fraise des bois, rhubarbe et cerise. Ce thé est parsemé de pétales de bleuet et de souci.

Black teas from China and Sri Lanka with wild strawberry, rhubarb and cherry aromas, scattered with cornflower and marigold petals.

Othello — $5.00

Thé noir d'Inde à l'empreinte épicée de cannelle, cardamome, poivre et gingembre. Un mélange puissant et vigoureux pour une symphonie au goût corsé.

Indian black tea with a spicy footprint of cinnamon, cardamom, pepper and ginger. A powerful and vigorous blending for a full-bodied symphony of flavours.

Chéri — $5.00

Thé noir composé de cacao, de caramel et de vanille. Une boisson chaleureuse qui nous raconte une histoire gourmande et passionnée, un hommage à Colette et à son écriture.

Delicate blend of black tea, cocoa, caramel and vanilla. A gourmet and passionate tribute to Colette and her writings.

Eugénie — $5.00

Thé noir de Chine bouleversé de fruits rouges (fraise, framboise, cerise et groseille). Un arôme délicieux pour une pause exquise tout en légèreté.

Chinese black tea mingled with red fruits (strawberry, raspberry, cherry and redcurrant). A delicious aroma for an exquisite and delightful break.

Les Coupes Glacées Créations

Ice Cream Cup Creations

Mini macarons glacés — $15.00

Une boule de glace ou sorbet au choix accompagnée de 4 macarons assortis

Choice of one scoop of ice cream or sorbet served with 4 assorted macarons

Coupe Ispahan — $15.00

Sorbet framboise, glace aux pétales de rose, framboises, litchis, coulis de framboise, crème Chantilly

Raspberry sorbet, rose petal ice cream, raspberries, lychees, raspberry sauce, Chantilly whipped cream

Coupe Malesherbes — $11.00

Sorbet chocolat, glace caramel, noisettes caramélisées, crème Chantilly

Chocolate sorbet, caramel ice cream, caramelised hazelnuts, Chantilly whipped cream

Coupe Plaisir — $15.00

Sorbet framboise, glace vanille, framboises, coulis de framboise, crème Chantilly

Raspberry sorbet, vanilla ice cream, raspberries, raspberry sauce, Chantilly whipped cream

Les Coupes Glacées Classiques

Traditional Ice Cream Cups

Café Liégeois — $15.00
Glace café, café fort, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées
Coffee ice cream, strong coffee, Chantilly whipped cream, caramelised flaked almonds

Chocolate Liégeois — $15.00
Sorbet chocolat, chocolat froid, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées
Chocolate sorbet, cold chocolate, Chantilly whipped cream, caramelised flaked almonds

Meringue glacée — $15.00
Glace vanille, coques de meringue, crème Chantilly
Vanilla ice cream, meringue hulls, Chantilly whipped cream

Milk shake — $10.00
Glace au choix fouettée avec du lait
Choice of ice cream whipped with milk

Les Parfums au choix

Vanille, Café, Pistache, Caramel, Pétale de rose, Noisette,
Framboise, Chocolat de Guanaja, Citron, Fraise

Vanilla, Coffee, Pistachio, Caramel, Rose petal, Hazelnut, Raspberry,
Guanaja chocolate, Lemon, Strawberry

Coupe trois boules — $15.00
Three scoops

Coupe deux boules — $11.00
Two scoops

Coupe une boule — $6.00
One scoop

L'Afternoon Tea Ladurée

$40

Madeleine
Madeleine

Financier
Financier

3 mini macarons
3 mini macarons

Yaourt
Yogurt

Salade de fruits rouges
Red fruits salad

Café, thé ou chocolat chaud Ladurée
Ladurée coffee, tea or hot chocolat

Les Viennoiseries & Cakes

Viennoiseries & Cakes

Madeleine — $3.00
Small sponge cake

Financier — $3.50
Small sponge cake with finely ground almonds

Financier Noisette — $3.80
Hazelnut small sponge cake

Cake Citron — $7.60
Cake aux zestes de citron, imbibé de sirop de citron frais, citron confit
Sponge cake with lemon zests, soaked in fresh lemon syrup, candied lemon

Cake Fruits confits — $7.60
Cake aux fruits confits, imbibé de sirop au rhum brun agricole
Sponge cake with candied fruits, soaked in old dark rum syrup

Cake Chocolat Orange — $7.60
Cake au chocolat amer, orange confite, jus d'orange frais
Sponge dark chocolate cake, candied orange, fresh orange juice

Les Accompagnements

Accompaniments

Panier flûte — $2.50
Assortiment de trois petits pains servis avec beurre
Basket of three bread rolls served with butter

Toasts grillés — $2.50
Toasts

Beurre — $1.50
Butter

Miel — $3.00
Honey

Confiture — $3.00
Jam

Les Macarons Ladurée

Macaron Ladurée

Petit gâteau rond à la fois moelleux et croustillant,
le macaron est le produit emblématique de la maison Ladurée.
Small round pastry, both smooth and crispy. The macaron is Ladurée's emblem

Mini macaron au choix — $3.00
Mini macaron of your choice

Assortiment de 4 mini macarons au choix — $12.00
Assortment of 4 mini macarons of your

La Collection
Café, Caramel à la fleur de sel, Chocolat, Citron, Framboise, Pétale de rose, Pistache, Vanille, Fleur d'oranger, Thé Marie-Antoinette
Coffee, Salted caramel, Chocolate, Lemon, Raspberry, Rose petal, Pistachio, Vanilla, Orange blossom, Marie-Antoinette Tea

Les Macarons de Saison
Votre Chef de rang se fera un plaisir de vous les présenter.
Your Chef de rang is pleased to present seasonal macarons to you.

Les Pains Perdus

French Toasts

Le Pain Perdu Ladurée — $15.00
Servi tiède avec sirop d'érable, confiture ou Chantilly
Warm Ladurée French toast served with maple syrup, jam or Chantilly whipped cream

Le Pain Perdu Rose Framboise Ladurée — $18.00
Servi tiède avec coulis de framboise et Chantilly à la rose
Ladurée Warm French toast served with raspberry coulis and rose Chantilly whipped cream

Les Fingers Sandwiches

Finger Sandwiches

Beaufort $3.80
Beaufort cheese

Saumon fumé $4.00
Smoked salmon

Jambon $3.80
Ham

Concombre et Pomme Granny Smith $3.00
Cucumber and Granny Smith Apple

Les Croque-Monsieur Ladurée

Ladurée Croque-Monsieur

L'assiette découverte des Croques-Monsieur Ladurée $18.00
Selection of Ladurée Croque-Monsieur

Croque-Monsieur au jambon et Emmental français $18.00
Pain de mie, jambon blanc, sauce Mornay à l'Emmental français, salade mesclun, vinaigrette à l'huile d'olive citron
White loaf bread, white ham, Mornay sauce with French Emmenthal cheese, mesclun salad, lemon and olive oil vinaigrette

Croque-Monsieur à l'Emmental français $18.00
Pain de mie, Emmental français, sauce Mornay à l'Emmental français, salade mesclun, vinaigrette à l'huile d'olive citron
White loaf bread, French Emmenthal cheese, Mornay sauce with French Emmenthal cheese, mesclun salad, lemon and olive oil vinaigrette