











Carte élaborée par le Chef Exécutif Jean Sévègnes

Le Chef propose des plats à base de produits de saison, d'origine locale et provenant de cultures raisonnées.

Les plats signalés par  sont végétariens.

LES ENTRÉES : À PARTAGER OU PAS...

Cœur de saumon	18,00 €
 Burrata tomate	16,00 €
Foie gras de canard en terrine (100g)	24,00 €
 Bloody Gaspacho	14,00 €
Rillettes de saumon	16,00 €
 Légumes croquants, tarama Maison David	14,00 €
 Fromages affinés Claire Griffon	12,00 €
 Assiette de légumes verts	7,00 €
 Salade verte fines herbes	7,00 €
 Pommes allumettes nature	7,00 €
 Pommes allumettes parmesan ou citron vert	8,00 €
 Purée de pommes de terre	7,00 €

LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE

BLANC		12 cl
AOC Bourgogne Chardonnay, « Secret de Famille », Albert Bichot	2014	6,00 €
AOC Pouilly fumé, Domaine des Mariniers Joseph Mellot	2015	7,50 €
ROSE		
AOC Côtes de Provence 1er Cru classé, Château Roubine	2017	7,00 €
ROUGE		
AOC Puisseguin Saint-Emilion, Château Clarisse	2015	8,50 €
AOC Bourgogne Pinot noir, « Secret de famille », Domaine Albert Bichot	2015	6,00 €
AOC Crozes-Hermitage, Domaine Etienne Pochon	2016	7,00 €
CHAMPAGNE		
Ladurée, Rosé ou brut		13,00 €

LES FORMULES LADURÉE

Entrée du jour / Suggestion du jour	35,00 €
Entrée du jour / Suggestion du jour / Dessert	42,00 €
Menu enfant : Plat / Dessert / Boisson (moins de 12 ans)	19,00 €

TAXES COMPRISES, SERVICE COMPRIS 15% SUR LES PRIX HORS TAXES

LES PLATS

V Omelette blanche, épinard, chèvre frais	20,00 €
Omelette Ladurée, champignon, emmental français, jambon, tomate	28,50 €
Œuf mollet, cœur de saumon fumé d'Écosse, avocat, toast	24,00 €
Caesar volaille fermière, parmesan, avocat, sucrine	24,00 €
Caesar crevette bio, parmesan, avocat, sucrine	24,00 €
V Salade tomates anciennes, brousse de brebis, fenouil, figues	25,00 €
Salade Royale, caviar de bœuf, rquette, parmesan, pignon de pin	25,00 €
V Salade Ladurée Été, burrata, rquette, asperge, artichaut, graines	26,00 €
V Gnocchi de pommes de terre, courgette violon, brousse, parmesan	21,00 €

PLAT SIGNATURE

Les Vol-au-vent « grande tradition »

Volaille fermière, cèpes, morilles, champignons de Paris	33,00 €
Esturgeon d'Aquitaine, caviar, poireaux, algues, champignons, sauce citronnée	38,00 €

Club Saumon, iceberg, concombre, tomate, œuf « plein air »	27,00 €
Club Ladurée, volaille fermière, pastrami, œuf « plein air », tomate	25,00 €
V Club Champs-Élysées, tomate, aubergine, courgette, mozzarella, parmesan, basilic	25,00 €
Burger de bœuf, gruyère AOP, pastrami, moutarde au miel	28,00 €
Croque-Monsieur, pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay	24,00 €
Saumon écossais, « grillé », courgette, pomme granny, sauce coco-curry	24,00 €
Thon de méditerranée, « en tartare », soba, radis agrumes	28,00 €
Faux filet de bœuf français, polenta, sucrine, jus tomate-olive	27,00 €
Tartare de bœuf, pommes allumettes, sucrine	24,00 €
Entrecôte maturée, pommes allumettes, mesclun	45,00 €
Suggestion du jour	24,00 €

LES CRÉATIONS LADURÉE

Tarte citron meringuée	9,50 €
Pâte sucrée, confit et crémeux citron, meringue aux zestes de citron vert	
Fraisier	10,50 €
Biscuit noisette, crème mousseline vanille, fraises fraîches	
Religieuse rose framboise	9,50 €
Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboises	
Harmonie	10,70 €
Biscuit macaron pistache, crème mousseline pistache, pistaches, fraises et framboise fraîches	
Tarte chocolat framboise	10,50 €
Pâte sucrée chocolat, biscuit chocolat, crémeux chocolat framboise, confit de framboise pépin, framboises fraîches	

LES CLASSIQUES LADURÉE

Ispahan	12,50 €
Macaron, crème aux pétales de rose, framboises fraîches et litchis	
Plaisir sucré	9,80 €
Dacquoise aux noisettes, ganache chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	
Eclair chocolat	7,20 €
Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat	
Millefeuille vanille	10,50 €
Pâte feuilletée caramélisée, crème à la vanille	
Saint-Honoré vanille	10,50 €
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème et Chantilly à la pistache	
Flan vanille	9,00 €
Pâte feuilletée, flan à la vanille Bourbon de Madagascar	
Tarte Passion Framboise	10,50 €
Pâte sucrée, crème onctueuse au fruit de la passion ornée de framboises fraîches	

LES PAINS PERDUS & LES CAKES

Pains perdus	
Sirop d'érable ou confiture et Chantilly	11,50 €
Coulis de framboise et Chantilly à la rose	12,50 €
Cakes	
Marie-Antoinette, citron, ou fruits confits	7,50 €

Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires,
Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

LES DARLING ICES & MACARONS GLACÉS

Darling Ice Rose Framboise	10,90 €
Biscuit macaron aux amandes, glace rose, sorbet framboises, meringues	
Darling Ice Chocolat Caramel	10,90 €
Biscuit moelleux chocolat, glace au chocolat, glace caramel	
Macaron Glacé Rose	10,50 €
Deux coques de macaron chocolat garnies de glace à la rose	
Macaron Glacé Cacao-Vanille	10,50 €
Deux coques de macaron chocolat garnies de glace à la vanille Bourbon	

LES COUPES GLACÉES

Coupe Plaisir	12,90 €
Sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, Chantilly, meringue	
Coupe Ispahan	12,90 €
Sorbet framboise, glace à la rose, framboises, litchis, Chantilly, meringue	
Chocolat liégeois	11,00 €
Sorbet chocolat, chocolat froid, Chantilly	
Café liégeois	11,00 €
Glace café, café fort, Chantilly, meringue	
Milk shake	8,90 €
Glace au choix fouettée avec du lait	
Coupe au choix	
Une boule 3,60 € Deux boules 6,60€ Trois boules 9,40 €	
Vanille, café, pistache, caramel, rose, fraise, sorbet framboise, sorbet chocolat, citron, yaourt	

LES MACARONS

Macaron au choix	2,60 €
Assortiment de 4 macarons au choix	10,30 €
Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, chocolat sans lactose, framboise, fraise bonbon, rose, pistache, réglisse, vanille, fleur d'oranger, citron	
Votre chef de rang se fera un plaisir de vous présenter les parfums saisonniers.	
Grand Macaron	6,50 €
Café, chocolat, vanille, framboise, pistache, caramel à la fleur de sel, citron, fleur d'oranger	

LES MACARONS À EMPORTER

Nous avons le plaisir de vous proposer nos macarons à emporter.
Nous vous invitons à passer votre commande auprès de votre Chef de rang.

Réglette de 6 macarons	17,10 €	~~~~	Coffret de 8 macarons	19,50 €
Boîte Cristal 15 macarons	36,05 €	~~~~	Boîte Cristal 20 macarons	45,60 €
Boîte Prestige 24 macarons	54,85 €	~~~~	Boîte Prestige 30 macarons	68,25 €

Prix TTC, TVA à emporter 5,5%

Les boîtes ne peuvent être consommées sur place. Merci de votre compréhension.

