

## LES ENTRÉES

✓ Soupe à l'oignon, gruyère, croûton	14,00 €
✓ Œuf mimosa Ladurée, crumble de pain	9,00 €
✓ Haricots verts vinaigrette, tomate datterino, olive taggiasche, cébette	15,00 €

## LES AVOCADO TOASTS

Salmon avocado toast*, brioche, œuf mollet, saumon fumé Label Rouge	25,00 €
---	---------

## LES SALADES

Caesar volaille fermière, sucrine, copeaux de parmesan	24,00 €
Salade niçoise, ventrèche de thon, œuf, haricot vert, tomate datterino, sucrine	23,00 €
✓ Salade Ladurée, mizuna, tomate datterino, asperge verte, mozzarella AOP	25,00 €

## LES ŒUFS

✓ Omelette nature*	18,50 €
✓ Omelette blanche*, pousse d'épinard, chèvre frais	20,00 €
Omelette Ladurée*, jambon, champignon, emmental français, tomate	28,50 €

## LES CLUBS ET SANDWICHES

Club saumon issu Label Rouge*, avocat, tomate, saumon fumé label rouge	27,00 €
Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	25,00 €
Croque-Monsieur*, pastrami de dinde, emmental français, sauce Mornay	24,00 €
Burger de bœuf*, steak haché 150g, pastrami de boeuf, gruyère	28,00 €

## LES PLATS

### SIGNATURE LADURÉE

Vol-au-vent volaille fermière, morille, champignon de Paris, oignon grelot	33,00 €
--	---------

✓ Rigatoni tomates cerises, olive taggiasche, parmesan, basilic	22,00 €
---	---------

\* Garniture au choix : pommes allumettes, haricots verts, purée de pomme de terre, salade verte fines herbes

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes nature	7,00 €	Pommes allumettes parmesan	7,00 €
Haricots verts	7,00 €	Purée de pomme de terre	7,00 €
Salade verte fines herbes	7,00 €		

Les plats signalés par un ✓ sont végétariens. Tous nos œufs sont issus de l'élevage « plein air ».

## LES PÂTISSERIES ICONIQUES

### SIGNATURES LADURÉE

Ispahan	12,50 €
<i>Macaron, crème aux pétales de rose, framboises fraîches et litchis</i>	
Plaisir sucré	9,80 €
<i>Dacquoise aux noisettes, ganache chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait</i>	

Éclair chocolat	7,20 €
<i>Pâte à choux, crème pâtissière chocolat, fondant chocolat</i>	
Tarte citron meringuée	9,50 €
<i>Pâte sucrée, confit et crémeux citron, meringue aux zestes de citron vert</i>	
Millefeuille vanille	10,50 €
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème à la vanille</i>	
Saint-Honoré vanille	10,50 €
<i>Pâte feuilletée, pâte à choux, crème et Chantilly à la vanille</i>	
Flan vanille	9,00 €
<i>Pâte feuilletée, flan à la vanille Bourbon de Madagascar</i>	
Tarte Passion Framboise	10,50 €
<i>Pâte sucrée, crème onctueuse au fruit de la passion, framboises fraîches</i>	
Fleur Noire	10,00 €
<i>Biscuit Sacher, croustillant aux fèves de cacao, mousse au chocolat, crémeux vanille Bourbon</i>	

## LES PÂTISSERIES DE SAISON

Harmonie	10,70 €
<i>Biscuit macaron pistache, crème mousseline pistache, fraises et framboises fraîches</i>	
Fraisier	10,50 €
<i>Biscuit noisette, crème mousseline à la vanille, fraises fraîches</i>	
Millefeuille framboise	9,20 €
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline à la vanille, framboises fraîches</i>	
Éclair caramel	7,20 €
<i>Pâte à choux, crème pâtissière caramel, fondant au caramel</i>	
Religieuse griotte amande	10,00 €
<i>Pâte à choux, crème diplomate amande, compotée de griottes</i>	
Macaron gourmand cassis mascarpone vanillée	10,50 €
<i>Biscuit macaron, crème mascarpone vanillée, zeste de citron jaune, compotée de cassis</i>	

## LES FRUITS

Assiette de fruits rouges, Chantilly	12,00 €
--------------------------------------	---------

## LES CRÉATIONS GLACÉES

Darling Ice chocolat caramel, biscuit macaron chocolat, glace chocolat, glace caramel	10,90 €
Darling Ice rose framboise, biscuit macaron amande, glace rose, sorbet framboise	10,90 €
Macaron glacé rose, deux coques de macaron rose, glace à la rose de Damas	10,50 €
Macaron glacé cacao vanille, deux coques de macaron au cacao, glace à la vanille de Madagascar	10,50 €
Macaron glacé fraise, deux coques de macaron fraise, sorbet à la fraise	10,50 €
Macaron glacé cacao caramel, deux coques de macaron cacao, glace au caramel	10,50 €
Macaron glacé sous le soleil, deux coques de macaron, glace bergamote fior di latte	10,50 €

## LES COUPES GLACÉES

Coupe Ladurée	12,90 €
Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue	
Coupe chocolat noisette	12,90 €
Sorbet chocolat, glace noisette, noisettes caramélisées, sauce chocolat, Chantilly, meringue	
Coupe Ispahan	12,90 €
Sorbet framboise, glace à la rose de Damas, framboises, litchis, Chantilly, meringue	
Coupe Sous le soleil	11,50 €
Glace pistache, glace bergamote, brisures de macaron, bergamote confite, pistache, meringue	
Chocolat liégeois	11,00 €
Sorbet chocolat, chocolat froid, Chantilly, meringue	
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 €
Glace : vanille de Madagascar, marron, noisette, café, pistache, caramel au beurre salé, rose de Damas, bergamote fior di latte	
Sorbert : fraise, framboise, chocolat, citron	

## LES MACARONS

Macaron au choix	2,60 €
Café, caramel au beurre salé, chocolat, fleur d'oranger, pistache, fruit de la passion, rose, vanille, citron, framboise, fraise bonbon	
Assortiment de 4 macarons au choix	10,30 €
Grand Macaron	6,50 €
Café, caramel au beurre salé, chocolat, pistache, vanille, citron, framboise	
Macaron enrobé de chocolat au choix	3,10 €
Macaron chocolat noisette enrobé de chocolat au lait, macaron framboise enrobé de chocolat noir, macaron citron enrobé de chocolat noir	


## LES PAINS PERDUS

Pain perdu au sirop d'érable ou confiture et Chantilly	11,50 €
Pain perdu fruits rouges, glace yaourt, meringue	12,50 €

## LES VINS BLANCS

	Millésimes	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
<b>Bourgogne</b>			
Chablis, « Sélection Peuch & Besse », Domaine Heimbouger	2017	48,00 €	9,00 €
Chardonnay Grandes Coutures Bourgogne, Domaine Xavier Monnot	2017	62,00 €	
<b>Vallée du Rhone</b>			
Perles Ivoires, Crozes Hermitage, Domaine Jean Esprit	2015	58,00 €	
<b>Val de Loire</b>			
Clos Joanne d'Orion, Pouilly fumé, Domaine Gitton	2015	56,00 €	11,00 €
<b>Bordeaux</b>			
Sauterne, Caprice de Bastor Lamontagne	2014	65,00 €	12,00 €

## LES VINS ROSÉS

	Millésimes	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
<b>Provence</b>			
 Coteaux d'Aix en Provence, Domaine Val de Caire	2018	35,00 €	7,00 €
 Cuvée YL, IGP Ile de Beauté, Domaine Yves Leccia	2018	45,00 €	9,00 €

## LES VINS ROUGES

	Millésimes	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
<b>Val de Loire</b>			
Pinot Noir, Reuilly, Domaine Mathieu Mabillet	2018	35,00 €	
<b>Bourgogne</b>			
Pinot Noir, Vieilles Vignes, Domaine R.Demougeot	2017	52,00 €	
Les Cailloux, Rully, Domaine Rois Mages	2016	58,00 €	
<b>Vallée du Rhône</b>			
La Syrah à Papa, Vin de France, Domaine Stéphane Montez	2016	35,00 €	
Esprit, Crozes Hermitage, Domaine Jean Esprit	2017	45,00 €	9,00 €
<b>Bordeaux</b>			
Wine in Black, Blaye Côtes de Bordeaux, Château la Rose Bellevue	2015	35,00 €	
Haut Médoc, Héritage de Chasse-Spleen	2015	85,00 €	
Saint-Emilion Grand Cru, Château Gravet Renaissance	2015	58,00 €	12,00 €

Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.  
Nos vins et Champagnes sont susceptibles de contenir des sulfites.