

LES ENTRÉES

Cœur de saumon fumé issu Label Rouge, <i>blini, crème fraîche</i>	18,00 €
✓ Soupe à l'oignon, <i>gruyère, croûton</i>	14,00 €
✓ Gaspacho tomate, <i>avocat, concombre, persinette</i>	12,00 €
✓ Œuf mimosa Ladurée, <i>crumble de pain</i>	9,00 €
✓ Haricots verts vinaigrette, <i>tomate datterino, olive taggiasche, cébette</i>	15,00 €

LES AVOCADO TOASTS

✓ Avocado toast*, <i>brioche, houmous de pois chiche, halloumi</i>	21,00 €
Salmon Avocado toast*, <i>brioche, œuf mollet, saumon fumé label rouge</i>	25,00 €

LES POKE BOWLS

✓ Tokyo bowl, <i>pâte soba, brocoli, chou rouge, avocat, shiitake, edamame</i>	25,00 €
--	---------

LES SALADES

Caesar volaille fermière, <i>sucrine, copeaux de parmesan</i>	24,00 €
Salade niçoise, <i>ventrèche de thon, œuf, haricots verts, tomate datterino, sucrine</i>	23,00 €
✓ Burrata tomates anciennes, <i>croûton, basilic, vinaigre de gingembre</i>	25,00 €
✓ Salade Ladurée, <i>mizuna, tomate datterino, asperge verte, mozzarella AOP</i>	25,00 €
✓ Melon pastèque, <i>feta, olive taggiasche, menthe poivrée</i>	19,00 €

LES ŒUFS

✓ Omelette blanche*, <i>pousse d'épinard, chèvre frais</i>	20,00 €
Omelette Ladurée*, <i>jambon, champignon, emmental français, tomate</i>	28,50 €

LES CLUBS ET SANDWICHES

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

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

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

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

LES PLATS

SIGNATURES LADURÉE

Vol-au-vent volaille fermière, <i>morille, champignon de Paris, oignon grelot</i>	33,00 €
Filet de bœuf 200g*, <i>sauce béarnaise</i>	32,00 €
Côte d'agneau*, <i>sauce raïta</i>	29,00 €
Tartare de bœuf au couteau*, <i>salade verte fines herbes, croûton</i>	25,00 €
Tartare de thon*, <i>avocat, gingembre, vinaigrette thai</i>	32,00 €
Saumon grillé*, <i>courgette, croûton, sauce vierge</i>	26,00 €
✓ Rigatoni tomates cerises, <i>olive taggiasche, parmesan, basilic</i>	22,00 €
✓ Risotto truffe d'été, <i>riz carnaroli</i>	22,00 €

* Garniture au choix : *pommes allumettes, haricots verts, ratatouille, 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 €	Ratatouille	7,00 €
Salade verte fines herbes	7,00 €	Purée de pomme de terre	7,00 €

LE FROMAGE

Fromages affinés Claire Griffon, <i>Comté 20-22 mois, Brie au poivre, Bouton de chèvre</i>	15,00 €
--	---------

LES FRUITS

Assiette de fruits rouges, <i>Chantilly</i>	12,00 €
---	---------

Les plats signalés par un ✓ sont végétariens

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

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 MACARONS

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

Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises, service compris 15% sur les prix hors taxes

LES PAINS PERDUS

Pain perdu au sirop d'érable ou confiture et Chantilly	11,50 €
Pain perdu caramel au beurre salé, <i>glace vanille de Madagascar, macaron caramel</i>	12,50 €
Pain perdu fruits rouges, <i>glace yaourt, meringue</i>	12,50 €

LES CRÉATIONS GLACÉES

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

LES COUPES GLACÉES

Coupe Ladurée	12,90 €
<i>Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue</i>	
Coupe chocolat noisette	12,90 €
<i>Sorbet chocolat, glace noisette, noisettes caramélisées, sauce chocolat, Chantilly, meringue</i>	
Coupe Ispahan	12,90 €
<i>Sorbet framboise, glace à la rose de Damas, framboises, litchis, Chantilly, meringue</i>	
Coupe Sous le soleil	12,90 €
<i>Glace pistache, glace bergamote, brisures de macaron, bergamote confite, pistache, meringue</i>	
Chocolat liégeois	11,00 €
<i>Sorbet chocolat, chocolat froid, Chantilly, meringue</i>	
Café liégeois	11,00 €
<i>Glace café, café fort, Chantilly, meringue</i>	
Milk shake	8,90 €
<i>Glace au choix fouettée avec du lait</i>	
Coupe au choix	Une boule 3,60 € Deux boules 6,60 € Trois boules 9,40 €
<i>Glace : vanille de Madagascar, marron, noisette, café, pistache, caramel au beurre salé, rose de Damas, bergamote fior di latte</i>	
<i>Sorbert : fraise, framboise, chocolat, citron</i>	

LES VIENNOISERIES & LES CAKES

Croissant Ladurée	2,30 €	Croissant aux noix	2,90 €
Pain au chocolat	2,40 €	Chausson aux pommes	2,90 €
Brioche au sucre	2,20 €		
Mini croissant Ladurée	1,25 €	Mini pain au chocolat	1,25 €
Assortiment de 3 mini viennoiseries	3,50 €	Mini brioche au sucre	1,25 €
Toasts grillés servis avec du beurre	4,20 €	Miel ou confiture	2,60 €
Assortiment de trois petits pains servis avec du beurre			4,40 €
Cake, <i>Marie-Antoinette, fruits confits, citron, noisette</i>			7,50 €