

## LES ENTRÉES

🌾 V Crème de légumes, poireau, pomme de terre, carotte	10,00 €
V Soupe à l'oignon gratinée	14,00 €
Saumon fumé issu de Label Rouge, blini, crème à l'aneth	18,00 €

## LES SALADES

Salade Caesar, volaille fermière, œuf, croûtons, sucrine, copeaux de parmesan	24,00 €
V Salade de betteraves multicolores, brousse, quinoa, noix, herbes fraîches, vinaigrette miel	19,00 €
🌱 V Salade Venice Beach, lentilles, patate douce, avocat	19,00 €

## LES AVOCADO TOASTS

Avocado toast saumon fumé issu de Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet	21,00 €
V Avocado toast Ladurée, pain céréales, houmous de pois chiche, chèvre frais	15,00 €

## POKE BOWL

🌾 V Poke bowl falafel, houmous, carotte rôtie au cumin, chou rouge, avocat, sauce raïta	19,00 €
---	---------

## LES ŒUFS

🌾 Omelette Ladurée*, jambon, champignons, emmental français, tomate	28,50 €
🌾 V Omelette blanche*, pousses d'épinards, chèvre frais	20,00 €

\*Garniture au choix : frites, salade verte fines herbes, poêlée de champignons, pomme de terre grenaille

Les plats signalés par un V sont végétariens. Les plats signalés par un 🌾 ne contiennent pas de céréales contenant du gluten. Les plats signalés par un 🌱 sont vegan.

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.

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

Taxes comprises.

## LES CLUBS ET SANDWICHS

Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	25,00 €
Club saumon fumé issu de Label Rouge*, avocat, tomate	27,00 €
Croque-Monsieur*, pastrami de dinde, emmental français, sauce Mornay	24,00 €

## LES PLATS

### SIGNATURE LADURÉE

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

🌱 Filet de bœuf 200g*, sauce au poivre	32,00 €
Saint-Jacques*, épinards, sauce Champagne	25,00 €
Pâtes aux cèpes, sauce morille	22,00 €
Quiche butternut*, feta, épinards, miel	18,00 €

\*Garniture au choix : frites, salade verte fines herbes, poêlée de champignons, pomme de terre grenaille

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites	7,00 €	Pomme de terre grenaille	7,00 €
Salade verte fines herbes	7,00 €	Poêlée de champignons	7,00 €

## LA DOUCEUR

Compote maison, pomme, poire, vanille	6,00 €
---------------------------------------	--------

## LES PAINS PERDUS

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable ou confiture, Chantilly	12,00 €
Pain perdu ananas rôti, caramel à l'orange, Chantilly	12,50 €
Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, macaron caramel	12,50 €

Les plats signalés par un V sont végétariens. Les plats signalés par un 🌱 ne contiennent pas de céréales contenant du gluten. Les plats signalés par un 🍃 sont vegan.

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.

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

Taxes comprises.

## LES PÂTISSERIES ICONIQUES

### SIGNATURES LADURÉE


Ispahan	12,50 €
Macaron, crème à la rose, litchis, framboises fraîches	
Plaisir sucré	9,80 €
Dacquoise aux noisettes, ganache chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	
Saint-Honoré vanille	10,50 €
Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème et Chantilly à la vanille de Madagascar	
Tarte citron meringuée	9,50 €
Pâte sucrée, confit et crémeux citron, meringue aux zestes de citron vert	
Éclair chocolat	7,20 €
Pâte à choux, crème pâtissière chocolat noir, fondant chocolat noir	

## LES PÂTISSERIES DE SAISON

### Les créations de Nicolas Haelewyn

*Découvrez les nouvelles recettes de notre Chef pâtissier*

Pavlova aux fruits noirs	10,50 €
Biscuit macaron, meringue française, crème panna cotta infusée au citron vert, fruits noirs	
Comme une gaufre noisette - à partager	12,50 €
Crunchy gianduja-noisette, caramel à la fleur de sel, panna cotta caramel blond	
Flan vanille	9,00 €
Pâte feuilletée, crémeux à la vanille de Madagascar, opaline de caramel croustillante	
Religieuse Rose	9,50 €
Pâte à choux, crème pâtissière à la rose, framboises fraîches	
Millefeuille praliné	10,50 €
Pâte feuilletée caramélisée, croustillant praliné amande noisette, crème pralinée amande noisette	

La pâtisserie signalée par un  est vegan.

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

Taxes comprises.

## FORMULE MACARONS



23,00 € par personne

Une coupe de champagne Virginie T. Millésimé 2009 et ses 3 macarons

*La Maison de champagne Virginie T. a confectionné pour Ladurée une cuvée d'exception aux notes sucrées qui rehaussera la délicieuse saveur des macarons*

### LES MACARONS

Votre Chef de rang se fera un plaisir de vous présenter les macarons de saison


Macaron au choix	2,60 €
Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, Marie-Antoinette, chocolat pure origine Pérou 70% de cacao  ou caramel noix de coco 	
Assortiment de 4 macarons au choix	9,80 €
Grand macaron au choix	6,50 €
Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, vanille ou framboise	
Macaron enrobé de chocolat au choix	3,10 €
Chocolat noisette enrobé de chocolat au lait ou framboise enrobé de chocolat noir	

### CRÉATION GLACÉE

Macaron glacé au choix	10,50 €
Rose de Damas ou cacao vanille	

### LES COUPES GLACÉES

Coupe Ladurée	12,90 €
Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue	
Coupe chocolat noisette	12,90 €
Sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly, noisettes, meringue	
Coupe Ispahan	12,90 €
Sorbet framboise, glace rose de Damas, framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue	
Chocolat liégeois	11,00 €
Sorbet chocolat, chocolat froid, Chantilly, meringue	
Café liégeois	11,00 €
Glace café, café expresso, Chantilly, meringue	
Milk shake	8,90 €
Glace au choix: chocolat, fraise, framboise, pistache, rose ou vanille, Chantilly	
Coupe de glace au choix	Une boule 3,60 €    Deux boules 6,60 €    Trois boules 9,40 €
Crèmes glacées : vanille de Madagascar, marron, noisette, café, pistache, caramel au beurre salé, rose de Damas	
Sorbets : fraise, framboise, chocolat, citron	

Les macarons signalés par un  sont vegan.

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

Taxes comprises.