



LADURÉE

Paris

LES AVOCADO TOASTS

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

LES SALADES

☉ V Salade de betteraves multicolores, chèvre frais, quinoa, noix, herbes fraîches, vinaigrette au miel	19,00 €
Salade Caesar, volaille fermière, œuf, croûton, sucrine, copeaux de parmesan	24,00 €

LES ŒUFS

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

* Garniture au choix : frites, salade verte fines herbes

LES CLUBS

Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	25,00 €
Club saumon fumé issu de Label Rouge*, avocat, tomate	27,00 €

* Garniture au choix : pommes allumettes, salade verte

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes	7,00 €	Salade verte	7,00 €
-------------------	--------	--------------	--------

LE PAIN PERDU

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable ou confiture, Chantilly	12,00 €
------------------------------------------------------------	---------

LES MACARONS

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

Macaron au choix	2,60 €
Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, Sa Majesté	
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	

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 🌱 sont vegan. Nos viandes bovines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.

Nos viandes porcines sont nées, élevées et abattues en France ou en Belgique.

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

LES PÂTISSERIES LADURÉE

LES ICONIQUES

Ispahan	12,50 €
Macaron, crème à la rose, litchis, framboises fraîches	
Plaisir sucré	10,50 €
Dacquoise aux noisettes, ganache chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	
Religieuse rose framboise	10,50 €
Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboises	
Mont-Blanc	10,50 €
Chantilly à la vanille, meringue craquante, vermicelles au marron, brisures de marron	
Saint-Honoré vanille de Madagascar	10,50 €
Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème et Chantilly à la vanille de Madagascar	

LES CRÉATIONS

Découvrez les créations de notre nouveau Chef pâtissier, Julien Alvarez

Pépité noix de pécan	11,50 €
Biscuit pécan, praliné, mousse et croustillant pécan, enrobage chocolat blanc caramélisé	
Forêt blanche	11,50 €
Biscuit chocolat imbibé au sirop amarena kirsch, compotée de griotte, crème madame vanille de Madagascar et kirsch, chocolat blanc 33% de cacao	
Noix de coco	11,50 €
Meringue, crémeux au chocolat au lait et coco, praliné coco, mousse coco aromatisée à la liqueur de coco, coco râpée, zestes de citron vert, gingembre	
Tartelette citron	11,50 €
Biscuit, crème légère citron, nuage de citron vert et gingembre, compotée citron, suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert	
Tartelette aux figues – <i>pâtisserie saisonnière disponible uniquement jusqu'au 5 octobre</i>	11,50 €
Pâte sucrée cannelle et épices, crème d'amande, namélaka spéculoos, confit de figue et framboise, figues fraîches marinées à l'huile d'olive et vanille de Madagascar, sablé spéculoos maison, amandes fraîches	

Comme une gaufre noisette - <i>à partager</i>	15,00 €
Crunchy gianduja-noisette, caramel à la fleur de sel, panna cotta caramel blond	

LES TRADITIONS

Eclair chocolat	9,00 €
Pâte à choux, craquelin chocolat 75% et fleur de sel, namélaka chocolat Sao Tomé 75% de cacao	
Eclair café	9,00 €
Pâte à choux, namélaka café, chocolat au lait et café	
Flan vanille	9,00 €
Pâte feuilletée sur opaline de caramel, appareil à flan crémeux à la vanille de Madagascar	
Millefeuille vanille	9,00 €
Pâte feuilletée caramélisée, crème à la vanille	

LES CAFÉS CLASSIQUES

Expresso	3,50 €	Cappuccino	6,50 €
Expresso décaféiné	3,50 €	Café viennois	6,50 €
Café macchiato	4,50 €	Café Ladurée allongé	5,00 €
Double expresso	6,00 €	Supplément lait	1,00 €
Café crème	6,00 €		

A votre demande, le lait contenu dans nos boissons peut être remplacé par du lait d'amande

Café sélectionné et fabriqué exclusivement par Terres de Café pour Ladurée, issu de l'agriculture biologique.  80% arabica moka d'Ethiopie, issu des forêts caféières du Wallaga et 20% de la ferme de Squarema, région Sul de Minas au Brésil. Notes d'épices douces, de chocolat et de miel.

LES CHOCOLATS

Chocolat chaud Ladurée	7,00 €	Chocolat viennois	7,50 €
------------------------	--------	-------------------	--------

LES FRAPPÉS

Café frappé	7,00 €	Chocolat frappé Ladurée	7,00 €
Café frappé aromatisé	7,00 €	Thé Ladurée frappé	7,40 €
À la cannelle ou à la pistache			

LES LATTE

Nos latte sont tous préparés au lait d'amande

Golden latte, pollen	6,50 €	Rose latte, pétales de rose	6,50 €
----------------------	--------	-----------------------------	--------

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais pressés maison			
Orange ou pamplemousse (20 cl)			8,00 €
Citron (10cl)			6,00 €
Jus et nectar de fruits Alain Milliat (33 cl)			
Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot			7,00 €

LES EAUX & BOISSONS GAZEUSES

Evian, Badoit (50 cl)	5,00 €	Limonade (33 cl)	6,00 €
Evian, Badoit (1L)	7,00 €	Coca-Cola (33 cl)	6,00 €
Perrier (33 cl)	5,00 €	Coca-Cola zero (33 cl)	6,00 €