

## LES ENTRÉES

V Soupe à l'oignon gratinée	14,00 €
Foie gras de canard maison, confit d'oignons, pain grillé	19,00 €

## LES AVOCADO TOAST

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 & POKE BOWL

☺ V Salade d'endives, noix, Roquefort AOP, poire, vinaigrette moutarde	18,00 €
☺ Poke bowl ceviche de saumon, mangue, avocat, purée de maïs, piment doux, sauce coco passion et citron vert	22,00 €
Avocat crevette, crevette bio, pamplemousse, sucrose, sauce cocktail	23,00 €
Salade Caesar, volaille fermière, œuf, croûton, sucrose, copeaux de parmesan	24,00 €

## LES CLUBS, BURGER & CROQUE

Croque-Monsieur*, pastrami de dinde, emmental français, sauce Mornay	24,00 €
Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	25,00 €
Crispy burger poulet*, potato bun, coleslaw, pickles, cheddar, sauce secrète	25,00 €
Club saumon fumé issu de Label Rouge*, avocat, tomate	27,00 €

\*Garniture au choix : pommes allumettes, salade verte, purée de pomme de terre, épinards, coleslaw

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 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 € |
| 🍷 Saumon vapeur*, edamame, oeuf de saumon, nori, sauce vierge         | 27,00 € |
| V Pâtes Calamarata, crème de parmesan truffée, râpé de truffe fraîche | 26,00 € |

## LES ŒUFS

- |  |         |
|--|---------|
| 🍷 V Omelette nature*   | 18,50 € |
| 🍷 V Omelette blanche*, pousse d'épinard, chèvre frais  | 20,00 € |
| Omelette fromage*  | 21,00 € |
| Omelette bacon*  | 21,00 € |
| Omelette saumon*   | 23,50 € |
| Œufs mollets Bénédicte bacon*, brioche Ladurée, épinard, sauce hollandaise                                   | 21,00 € |
| Œufs mollets Bénédicte saumon*, saumon fumé issu de Label Rouge, brioche Ladurée, épinard, sauce hollandaise | 25,00 € |
| 🍷 Omelette Ladurée*, jambon, champignon, emmental français, tomate   | 28,50 € |

\*Garniture au choix : pommes allumettes, salade verte, purée de pomme de terre, épinards, coleslaw

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes	7,00 €	Purée de pomme de terre	7,00 €
Salade verte	7,00 €	Epinards	7,00 €
Coleslaw	7,00 €		

## LES PAINS PERDUS

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable, Chantilly	12,00 €
Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, macaron caramel	12,50 €
Pain perdu Mont-Blanc, glace marron, meringue, marron glacé	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 🍷 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 - à partager	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 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	

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