

160 ans



LADURÉE

*Paris*



160 ans



## LES PETITS DÉJEUNERS

<p><b>Le Petit Déjeuner Ladurée</b></p> <p>Corbeille de trois mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confiture Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressés Café, thé ou chocolat chaud Ladurée</p>	20,50 €
<p><b>Le Petit Déjeuner Champs-Elysées</b></p> <p>Corbeille de trois mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confiture Œufs au plat ou brouillés ou omelette nature Compote pomme vanille Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressés Café, thé ou chocolat chaud Ladurée</p>	29,50 €
<p><b>Le Brunch, servi de 10h00 à 15h00 les samedis, dimanches et jours fériés</b></p> <p>Assortiment de mini viennoiseries et pains servis avec du beurre, miel et confiture Avocado toast saumon fumé ou avocado toast Ladurée Granola Ladurée servi avec yaourt Compote pomme vanille Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressés Café, thé ou chocolat chaud Ladurée accompagné de deux macarons</p>	39,50 €

## LES ŒUFS

☉ V Œuf à la coque	4,50 €
☉ V Œufs brouillés ou au plat	7,00 €
Omelettes	
☉ V Nature	11,50 €
Blanche	11,50 €
Fromage	14,00 €
Saumon	16,50 €
☉ V Blanche, pousses d'épinards, chèvre frais	18,00 €
☉ Blanche, pousse d'épinards, saumon fumé issu de Label Rouge	21,00 €

## LE SNACKING

V Avocado toast Ladurée, brioche Ladurée, houmous de pois chiche, chèvre frais	15,00 €
Avocado toast saumon fumé issu de Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet	21,00 €
Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	25,00 €
Club saumon fumé issu de Label Rouge*, avocat, tomate	27,00 €
☉ Saumon fumé issu de Label rouge, crème ciboulette, pain toasté	18,00 €
Salade Caesar, volaille fermière, œuf, croûton, sucrose, copeaux de parmesan	24,00 €
☉ V Salade d'endives, noix, Roquefort AOP, poire, vinaigrette moutarde	18,00 €

\*Garniture au choix : salade verte, frites

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. 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.



# 160 ans



## LES VIENNOISERIES & LES CAKES

Croissant Ladurée	2,40 €	Croissant aux noix	3,00 €
Pain au chocolat	2,60 €	Chausson aux pommes	3,00 €
Pain au chocolat pistache	3,00 €	Brioche feuilletée	2,40 €
Palmier	3,00 €	Mini viennoiseries: brioche,	1,25 €
Assortiment de 3 mini viennoiseries	3,50 €	croissant ou pain au chocolat	
Pains servis avec du beurre	4,20 €	Cake	7,50 €
Pot de miel (30g)	1,80 €	Marie-Antoinette, citron,	
Pot de confiture (50g)	2,60 €	cacao coco 	

## LES FINGER SANDWICH

Saumon, saumon fumé, crème citron vert, pain céréales	3,60 €
Poulet César, poulet, sauce César, pain nature	3,60 €
V Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet	3,60 €
Beaufort, crème savora, pain complet	3,60 €

## 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	10,00 €
Assortiment de 6 macarons au choix	15,00 €
Assortiment de 12 macarons au choix	30,00 €
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	

Nos macarons peuvent aussi s'emporter. Demandez une composition en coffret à votre Chef de rang.

## 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 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. 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.



# 160 ans



## LES PAINS PERDUS

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable, Chantilly	14,00 €
Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, macaron caramel	14,00 €
Pain perdu façon tatin, crème fraîche	14,00 €

## 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 pistache	10,50 €
Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème légère à la pistache et Chantilly à la pistache	
Millefeuille praliné	10,50 €
Pâte feuilletée caramélisée, crème pralinée, croustillant praliné amandes noisettes	

### LES CRÉATIONS

Découvrez les créations de notre Chef pâtissier, Julien Alvarez

Pépité noix de pécan	11,50 €
Biscuit pécan, praliné, mousse et croustillant pécan, enrobage chocolat blanc caramélisé	
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	
Baba agrumes Limoncello	11,50 €
Pâte à baba imbibée d'un sirop léger au citron et Limoncello, marmelade de citron Meyer et yuzu, crème Madame vanillée	
Pâtisserie anniversaire 160 ans	11,50 €
Un grand classique de la Maison Ladurée revisité tous les mois pour célébrer nos 160 ans. Renseignez-vous auprès de votre Chef de Rang.	

### 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	