

160 ans



LADURÉE

*Paris*



# 160 ans



## LES ENTRÉES

V Soupe à l'oignon gratinée	14,00 €
Foie gras de canard maison, confit d'oignons, pain grillé	22,00 €
Coeur de saumon fumé issu de Label Rouge, crème ciboulette, blinis	24,00 €
Caviar Oscière Prestige 30g, crème ciboulette, blini	85,00 €

## LES AVOCADO TOAST & SALADES

V Avocado toast Ladurée, pain céréales, houmous de pois chiche, chèvre frais	15,00 €
Avocat crevette, pamplemousse, sucrine, sauce cocktail	20,00 €
Avocado toast saumon fumé issu de Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet	21,00 €
☉ Ceviche de saumon, mangue, avocat, purée de maïs, piment doux, sauce coco passion	22,00 €
Salade Caesar, volaille fermière, œuf, croûton, sucrine, 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	27,00 €
Club saumon fumé issu de Label Rouge*, avocat, tomate	27,00 €
Club homard*, olive Taggiasche, tomate confite, avocat, mayonnaise	54,00 €

\*Garniture au choix : pommes allumettes, salade verte, purée de pommes de terre, légumes d'hiver rôtis

## LES PLATS

### SIGNATURE LADURÉE

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

☉ Noix d'entrecôte Black Angus 250g*, sauce au poivre	52,00 €
☉ Noix de Saint-Jacques, purée de pomme de terre, pomme paille, jus corsé	36,00 €
V Risotto à la truffe Melanosporum, crème, parmesan	32,00 €
Rigatoni au homard, sauce homardine	55,00 €

## LES ŒUFS

☉ V Omelette blanche*, pousse d'épinard, chèvre frais	20,00 €
☉ Omelette blanche*, pousse d'épinard, saumon fumé issu de Label Rouge	25,00 €
☉ Omelette Ladurée*, jambon, champignon, emmental français, tomate	28,50 €

\*Garniture au choix : pommes allumettes, salade verte, purée de pommes de terre, légumes d'hiver rôtis

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes	7,00 €	Purée de pommes de terre	7,00 €
Salade verte	7,00 €	Légumes d'hiver rôtis	7,00 €

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.

La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix nets, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.



# 160 ans



## 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 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	

## LA PÂTISSERIE DE SAISON

Galette des Rois Ladurée ( <i>à la part</i> )	9,10 €
Pâte feuilletée, crème d'amande, éclats d'amandes	

## 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	

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.



# 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 MACARONS

Composez votre assortiment parmi nos parfums incontournables: café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, Sa Majesté, macaron chocolat noisette enrobé de chocolat au lait, macaron framboise enrobé de chocolat noir.

Demandez à votre Chef de rang de vous présenter les macarons de saison et macarons vegan. 


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	

Nos macarons peuvent aussi s'emporter, demandez une composition à votre Chef de rang

Réglette Napoléon de 6 macarons au choix	17,10 €
Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix	29,50 €
Coffret Prestige de 24 macarons au choix	54,85 €

## 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	14,00 €
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.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.