



160ans



LES ENTRÉES

V Soupe à l'oignon gratinée	14,00 €
Foie gras de canard maison, confit d'oignon, pain grillé	22,00 €
Coeur de saumon fumé issu de Label Rouge, crème ciboulette, blini	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 €
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 et citron vert	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 €

LES PLATS

SIGNATURE LADURÉE

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

🌱🌱 Légumes d'hiver rôtis, houmous de carotte, graine de sesame, zaatar	20,00 €
V Risotto à la truffe Melanosporum, crème, parmesan	32,00 €
🌱 Noix de Saint-Jacques, purée de pomme de terre, pomme paille, jus corsé	36,00 €
🌱 Noix d'entrecôte Black Angus 250g*, sauce au poivre	52,00 €
Rigatoni au homard, sauce homardine	55,00 €

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

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 ŒUFS

🌱 V Omelette nature*	19,00 €
🌱 V Omelette blanche*, pousse d'épinard, chèvre frais	20,00 €
Omelette fromage*	21,50 €
Omelette bacon*	21,50 €
Omelette saumon*	24,00 €
Œufs mollets Bénédicte bacon*, brioche Ladurée, épinard, sauce hollandaise	22,00 €
Œufs mollets Bénédicte saumon*, saumon fumé issu de Label Rouge, brioche Ladurée, épinard, sauce hollandaise	25,00 €
🌱 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 pomme de terre, coleslaw, légumes d'hiver rôtis, épinards

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

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 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.



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	



160 ans



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, découvrez notre offre en boutique.

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.