160 ans

PETITS DÉJEUNERS

Le Petit Déjeuner Ladurée — 20,50€
Corbeille de trois mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confitures
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé
Boisson chaude

Le Petit Déjeuner Champs-Elysées — 29,50€
Corbeille de trois mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confitures
Œufs au plat, brouillés ou omelette nature
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé
Boisson chaude
Salade de fruits de saison

Le Brunch, *servi de 10h à 15h les samedis, dimanches et jours fériés* — 39,50€
Assortiment de mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confitures
Granola Ladurée servi avec yaourt
Avocado toast saumon fumé ou avocado toast Ladurée
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé
Boisson chaude accompagnée de deux macarons
Salade de fruits de saison

VIENNOISERIES & CAKES

Croissant Ladurée	2,40€	Croissant aux noix	3€
Pain au chocolat	2,60€	Pain au chocolat pistache	3€
Palmier	3€	Chausson aux pommes	3€
Assortiment de 3 mini viennoiseries	3,50€	Mini viennoiserie (croissant,	1,25€
Pains servis avec du beurre	4,20€	pain au chocolat, brioche feuilletée)	
Brioche feuilletée	2,20€	Cake à la part	7,50€
Pot de miel *(30g)*	1,80€	Marie-antoinette, citron, cacao coco	
Pot de confiture *(28g)*	1,60€		

GOURMANDISES

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable, Chantilly — 14€
Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, macaron caramel — 14€
Salade de fruits de saison — 8€

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 volailles et viandes bovines 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 chèques ne sont pas acceptés.

160 ans

SALADES

Salade Caesar, œuf, croûton, sucrine, parmesan	18€
Déclinaison : Volaille fermière	24€
V **Salade Ladurée**, mozzarella Di Buffala AOP, avocat, pousse d'épinard, asperge verte, agrumes	27€

SUR LE POUCE

Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf, tomate	25€
Club saumon fumé issu de Label Rouge*, avocat, tomate	27€
Croque-monsieur*, pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay	24€
V **Avocado toast Ladurée**, pain complet, houmous de pois chiche, chèvre frais	18€
Avocado toast saumon fumé issu de Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet	21€

**Accompagnement au choix : pommes allumettes, salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes*

ŒUFS

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air

V **Œufs à la coque**	10€
V **Œufs au plat**	10€
V **Œufs brouillés**	10€
V **Œufs mollets Bénédicte**, brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
V **Omelette nature**	12€
Omelette Ladurée : jambon, champignon, emmental, tomate, herbes fraîches, servie avec une salade de pousses d'épinards	25€

Agrémentez vos œufs selon vos envies

Bacon	6€	Epinards	4€
Pastrami de dinde	7€	Fondue de tomate	4€
Saumon fumé	7€	Emmental	4€
Jambon	5€	Champignons	4€

FINGER SANDWICHS

Assortiment de 4 finger sandwichs au choix* 19€

**Accompagné de pousses d'épinards vinaigrette agrumes*

Comté, sauce Mornay, pain nature
Poulet, sauce Caesar, pain nature
Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet
Saumon fumé, crème citron vert, pain nature

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes	7€
Salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes	7€

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 volailles et viandes bovines 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 chèques ne sont pas acceptés.

160 ans

PÂTISSERIES

ICONIQUES

Ispahan 12,50€
Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis

Plaisir sucré 10,50€
Dacquoise aux noisettes, ganache, Chantilly au chocolat au lait

Fraisier 10,50€
Biscuit noisette, crème mousseline vanille, fraises fraîches

Tartelette passion framboise 10,50€
Pâte sucrée, crème onctueuse au maracuja (fruit de la passion), framboises fraîches

Millefeuille framboise 10,50€
Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises fraîches, Chantilly

CRÉATIONS

Tartelette citron 11,50€
Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron, suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert

Tartelette fraise 11,50€
Sablé breton, beurre d'amande, fraises, fraises des bois, fraises semi confites, amandes fraîches

Tartelette abricot fleur d'oranger 11,50€
Abricot du Roussillon, beurre amande à l'amaretto, amandes et pistaches entières au miel et fleur d'oranger, pollen, oeillet de Chine

Pépite pistache 11,50€
Biscuit de Savoie pistache, crème légère pistache et fleur d'oranger, cœur praliné pistache et fleur de sel, sablé croustillant pistache

Pâtisserie anniversaire 160 ans, 12,50€
Un grand classique de la Maison Ladurée revisité tous les mois pour célébrer nos 160 ans. Nous nous tenons à votre disposition pour vous présenter cette création.

TRADITIONS

Éclair au chocolat Grand Cru Sao Tomé 75% 9€
Pâte à choux, craquelin chocolat 75% de cacao et fleur de sel, namélaka chocolat Sao Tomé 75% de cacao

Flan vanille 9€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel

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

160 ans

MACARONS

Macaron au choix 2,80€
Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, Thé Marie-Antoinette, cassis violette

Assortiment de 4 macarons au choix 11€

Assortiment de 6 macarons au choix 16€

Assortiment de 12 macarons au choix 32€

Grand macaron au choix 6,80€
Caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, vanille, framboise

Nous sommes à votre disposition pour vous présenter les macarons saisonniers

Nos macarons peuvent aussi s'emporter

Réglette Napoléon de 6 macarons au choix 18,50€
Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix 32€
Coffret Prestige de 24 macarons au choix 61€

CRÉATIONS GLACÉES

Macaron glacé au choix 10,50€
Rose ou cacao vanille

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois 11€
Sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat

Café liégeois 11€
Glace café, café expresso, Chantilly, brisures de macaron café

Coupe Ladurée 12,90€
Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue

Coupe Ispahan 12,90€
Sorbet framboise, glace rose, framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue

Chocolat noisette 12,90€
Sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly, noisettes, meringue

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, noisette
Sorbets : framboise, chocolat, fraise, citron

TEA TIME LADURÉE

Servi de 15h à 18h 39€ / personne
Une pâtisserie au choix, trois macarons au choix, deux finger sandwichs au choix, une boisson chaude au choix, un écrin de 2 macarons vanille personnalisés 160 ans
Coupe de champagne *(supplément 10€)*

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