



ENTRÉES & SALADES

	Soupe froide de petit pois , espuma de chèvre	15€
⊗ V	Salade Caesar , œuf, croûton, sucrine, parmesan	18€
	Déclinaisons : Volaille fermière	24€
	Salade Castiglione , sucrine, thon snacké, tomate, olive taggiasche, pomme granny smith	25€
	Salade Ladurée , mozzarella Di Bufala AOP, avocat, pousses d'épinards, asperge verte, agrumes	27€
⊗ V	Salade Bonaparte , asperge verte, avocat, vinaigrette coco curry	20€
	Déclinaisons : Volaille fermière / Homard européen	26€/44€

PLATS

Signature Ladurée

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

V	Conchiglie à l'arrabiata , parmesan	21€
	Tartare de bœuf Charolais au couteau* , pickles de grenade	25€
	Pavé de cabillaud* , sauce vierge	29€
	Risotto gambas , petit pois, parmesan	35€
⊗	Filet de bœuf 200g* , sauce poivre	39€
	<i>* Accompagnement au choix : coleslaw, pommes allumettes, légumes rôtis, purée de pommes de terre, pousses d'épinards vinaigrette agrumes</i>	

SEUL OU À PARTAGER

V	Tarte fine chèvre frais , compotée d'oignons, pousses de moutarde	16€
	Croustillants de calamar , mayonnaise épicée, citron vert	18€
	Tartare de thon , mayonnaise épicée, riz croustillant laqué, sésames	22€
	Gambas , sucrine, mayonnaise épicée, riz croustillant laqué, herbes fraîches	24€
	Caviar Oscietre Prestige 30g , crème ciboulette, blinis	85€

SUR LE POUCE

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€
	Croque-monsieur* , pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay	24€
	Club Ladurée* , volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	25€
	Club saumon fumé issu de Label Rouge* , avocat, tomate	27€
	Crispy chicken burger* , bun, coleslaw maison, pickles, cheddar, sauce secrète	27€
	<i>* Accompagnement au choix : coleslaw, pommes allumettes, légumes rôtis, purée de pommes de terre, pousses d'épinards vinaigrette agrumes</i>	

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 un ⊕ 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.



ŒUFS

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air
Nos œufs mollets Bénédictes sont servis jusqu'à 15h

✓ Œuf mollets Bénédictes, brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
Omelettes	
⊗ ✓ Nature ou blanche	12€
⊗ ✓ Blanche, salade de pousses d'épinards, chèvre frais	18€
⊗ 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€
Herbes fraîches	2€	Homard (30g)	24€
Chèvre frais	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€
Pousses d'épinards, vinaigrette agrumes	7€
Purée de pommes de terre	7€
Coleslaw	7€
Légumes rôtis	7€

GOURMANDISES

Yaourt nature	3,60€
Salade de fruits de saison	8€
Yaourt nature servi avec du granola	12€
Assiette fruits rouges	13€
Pain perdu Ladurée, sirop d'érable, Chantilly	14€
Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, macaron caramel	14€
Pain perdu fruits rouges, macaron fleur d'oranger, Chantilly fleur d'oranger	14€

Les plats signalés par un ✓ sont végétariens. Les plats signalés par un ⊗ ne contiennent pas de céréales contenant du gluten. Les plats signalés par un ⊕ 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.



PÂTISSERIES

ICONIQUES

Ispahan	12,50€
Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis	
Plaisir sucré	10,50€
Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait, 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	
Pépité 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	



MACARONS

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

CRÉATIONS GLACÉES

Macaron glacé au choix	10,50€
-------------------------------	--------

Rose ou cacao vanille

COUPES GLACÉES

Milk shake	8,90€
-------------------	-------

Glace au choix : chocolat, vanille, rose, framboise, pistache, fraise, Chantilly

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

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

Une pâtisserie au choix, trois macarons au choix, deux finger sandwiches au choix,
une boisson chaude au choix, un écrin de 2 macarons vanille personnalisés 160 ans
Coupe de champagne (supplément 10€)

39€ / personne