



BRUNCH

Le Brunch , <i>servi de 8h à 15h</i>	62€
Viennoiserie au choix et baguettine bio servie avec beurre et confitures	
Salade de fruits de saison	
Granola Ladurée servi avec yaourt	
Œufs mollets Bénédicte : nature, saumon épinards ou bacon épinards	
Pain perdu ou pâtisserie*	
Jus d'orange, jus de pamplemousse ou jus de citron frais pressé	
Boisson chaude	
Une réglette de 3 macarons à emporter	
<i>*Ispaban, Plaisir sucré, tartelette citron, flan vanille, éclair chocolat</i>	

SEUL OU À PARTAGER

✓ 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€

ENTRÉES & SALADES

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

PLATS

Signature Ladurée

Vol-au-vent Ladurée , volaille fermière, morille, champignon de Paris, oignon grelot	33€
☉ Filet de bœuf 200g* , sauce poivre	39€
Tartare de bœuf Charolais au couteau* , pickles de grenade	25€
Pavé de cabillaud* , sauce vierge	29€
Risotto gambas , petits pois, parmesan	35€
✓ Conchiglie à l'arrabbiata , parmesan	21€

**Accompagnement au choix : frites de patate douce, pommes allumettes, purée de pommes de terre, pousses d'épinards vinaigrette agrumes*

Les plats signalés par un ✓ 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.



SUR LE POUCE

Club Ladurée*, volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	25€
Club saumon fumé issu de Label Rouge*, avocat, tomate	27€
Croque-monsieur*, pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay	24€
Crispy chicken burger*, bun, coleslaw maison, pickles, cheddar, sauce secrète	27€
Lobster roll*, avocat, sucrine, tomate confite, cébette, mayonnaise épicée	42€
∇ Avocado toast Ladurée, pain complet, houmous de pois chiche, chèvre frais	18€
Avocado toast saumon fumé Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet	21€
* Accompagnement au choix : frites de patate douce, pommes allumettes, purée de pommes de terre, pousses d'épinards vinaigrette agrumes	

FINGER SANDWICHS

Assortiment de 4 finger sandwichs au choix*	19€
* Accompagné de pousses d'épinards vinaigrette agrumes	
Jambon, beurre pommade, cornichon, pain nature	Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet
Comté, sauce Mornay, pain nature	
Poulet, sauce Caesar, pain nature	Pastrami de bœuf, moutarde miel, crispy onion, pain nature
Thon, sauce mayonnaise épicée, coriandre, pain aux céréales	Chair de crabe, mayonnaise épicée, gingembre, citronnelle, pain tomate
Saumon fumé, crème citron vert, pain nature	

ŒUFS

Servi jusqu'à 15h

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air

⊗ ∇ Œufs au plat	10€
⊗ ∇ Œufs brouillés	10€
∇ Œufs mollets Bénédicte, brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
Omelettes :	
⊗ ∇ 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€
⊗ ∇ Nature ou blanche	12€

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€	Chèvre frais	4€
Herbes fraîches	2€	Homard	24€
Champignons	4€	Caviar (10g)	30€

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes	7€
Pousses d'épinards, vinaigrette agrumes	7€
Purée de pommes de terre	7€
Frites de patate douce	7€

Les plats signalés par un ∇ 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.



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, 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	
Pâtisserie anniversaire 160ans,	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	

GOURMANDISES

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€
Salade de fruits de saison	8€
Assiette fruits rouges	13€

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.



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

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	14€
Glace au choix : chocolat, vanille, rose, framboise, pistache, fraise, Chantilly	
Coupe de glace au choix	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 160 ANS

Servi de 15h à 18h

39€ / personne

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 I60 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.