



BRUNCH

Le Brunch, servi de 8h à 15h 62€

Viennoiserie au choix et baguettine bio servie avec beurre et confitures

Salade de fruits de saison

Granola Ladurée servi avec yaourt

Ceufs 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

*Ispaban, Plaisir sucré, tartelette citron, flan vanille, éclair chocolat

SEUL OU À PARTAGER

✓ Soupe à l'oignon gratinée	15€
Croustillants de calamar, mayonnaise épicée, citron vert	18€
Saumon Label Rouge, bettraves, aneth, œuf de saumon, crème citron	22€
Riz croustillant laqué au saumon, sésames, mayonnaise épicée	22€
Caviar Oscière Prestige 30g, crème ciboulette, blinis	85€

SALADES

⊗ ✓ Salade Ladurée, mozzarella Di Bufala AOP, avocat, pousses d'épinards, agrumes	23€
Salade Caesar, œuf, croûton, sucrine, parmesan	18€
Déclinaison : Volaille fermière	24€
⊗ ✓ Salade Castiglione, sucrine, tomate, olive taggiasche, œuf de caille, pomme granny smith	20€
Déclinaison : thon snacké / homard	25€ / 44€

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*	30€
⊗ Saint-Jacques, endives braisées, jus corsé	40€
✓ ⊗ Risotto truffe d'automne, parmesan	42€
Spaghetti homard, tomate datterino, citron confit, basilic	55€

*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 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.



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	20€
Avocado toast saumon fumé Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet	24€
* Accompagnement au choix : frites de patate douce, pommes allumettes, purée de pommes de terre, pousses d'épinards vinaigrette agrumes	

FINGER SANDWICHES

Assortiment de 4 finger sandwiches 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	Saumon fumé, crème citron vert, 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

ŒUFS

Servis jusqu'à 15h

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air

⊗ ∇ Œufs au plat	10€
⊗ ∇ Œufs brouillés	13€
∇ Œufs mollets Bénédicté, 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	13€

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€
Truffe d'automne (3g)	15€		

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes	8€
Pousses d'épinards, vinaigrette agrumes	8€
Purée de pommes de terre	8€
Frites de patate douce	8€

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	11€
Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	
Religieuse rose framboise	11€
Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboises	
Millefeuille vanille	11€
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille	

CRÉATIONS

Tartelette citron	12€
Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron, suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert	
Baklava figues	12€
Pâte phyllo croustillante, beurre d'amande, fruits secs au miel à la cannelle, Chantilly à la feuille de figuier, compotée de figue framboise et huile d'olive, figues et framboises fraîches	
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%	10€
Pâte à choux, craquelin chocolat 75% de cacao et fleur de sel, namélaka chocolat Sao Tomé 75% de cacao	
Flan vanille	10€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel	
Éclair au caramel	10€
Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse 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 Ispahan , glace à la rose, macaron rose, framboise, litchi	14€
Pain perdu 160 ans , brioche, glace amande, compotée d'abricots, sauce amande, amandes caramélisées et éclats de macarons	14€
Salade de fruits de saison	10€



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	11,50€
Assortiment de 6 macarons au choix	17€
Assortiment de 12 macarons au choix	34€
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	19,50€
Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix	34€
Coffret Prestige de 24 macarons au choix	64€

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	13€	
Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue		
Coupe Ispahan	13€	
Sorbet framboise, glace rose, framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue		
Chocolat noisette	13€	
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 7€	Trois boules 10€
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 amande amère personnalisés 160 ans
Coupe de champagne (supplément 10 €)