



PETITS DÉJEUNERS

Petit déjeuner Eugénie 16€

Viennoiserie au choix ou pains servis avec beurre, miel et confitures
Jus d'orange, jus de pamplemousse ou jus de citron frais pressé
Boisson chaude accompagnée d'un macaron

Le Petit Déjeuner Ladurée 21€

Corbeille de trois mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confitures
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé
Boisson chaude

VIENNOISERIES & CAKES

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

ŒUFS

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air

✓ Œufs à la coque	10€
⊗ ✓ Œufs au plat	10€
⊗ ✓ Œufs brouillés	13€
✓ Omelettes	
⊗ Ladurée : jambon, champignon, emmental, tomate, herbes fraîches, servie avec une salade de pousses d'épinards	25€
⊗ ✓ Nature ou blanche	13€
⊗ ✓ Blanche, salade de pousses d'épinards, chèvre frais	18€

Agrémentez vos œufs selon vos envies

Bacon	6€	Fondue de tomate	4€
Saumon fumé	7€	Emmental	4€
Jambon	5€	Chèvre frais	4€
Épinards	4€	Herbes fraîches	2€
Champignons	4€		

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.



SALADES

Salade Caesar, œuf, croûton, sucrine, parmesan 18€
Déclinaison : Volaille fermière 24€

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€
V **Avocado toast Ladurée**, pain complet, houmous de pois chiche, chèvre frais 20€
Avocado toast saumon fumé issu de Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet 24€
** Accompagnement au choix : pommes allumettes, salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes*

PLAT

Tartare de boeuf Charolais au couteau* 29€
** Accompagnement au choix : pommes allumettes, salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes*

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes 8€
Salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes 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 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.



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 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%	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	



MACARONS

Macaron au choix	2,90€
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€

GOURMANDISE

Pain perdu Ladurée , sirop d'érable, Chantilly	14€
---	-----