



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 | |
| Mont-Blanc | 11€ |
| Chantilly à la vanille, meringue craquante, vermicelles au marron, brisures de marron | |

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 | |
| 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 | |

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 160ans, 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 €)