



## PETITS DÉJEUNERS

<b>Petit déjeuner Ladurée</b>	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	
<b>Petit déjeuner Champs-Élysées</b>	35€
Corbeille de trois mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confitures	
Œufs au plat, brouillés ou omelette nature	
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé	
Boisson chaude	
Salade de fruits de saison	
<b>Le Brunch</b> , disponible les samedis, dimanches et jours fériés, de 10h à 15h	45€
Assortiment de mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confitures	
Granola Ladurée servi avec yaourt	
Œufs brouillés, avocat, toast, saumon fumé ou pastrami de dinde	
Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé	
Boisson chaude accompagnée de deux macarons	
Salade de fruits de saison	

## VIENNOISERIES & CAKES

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

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.



## ŒUFS

*Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air*

∨ Œufs à la coque	10€
⊗∨ Œufs au plat	10€
⊗∨ Œufs brouillés	13€
∨ Œufs mollets <b>Bénédict</b> e, brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
<b>Omelettes</b>	
⊗∨ <b>Nature</b> ou <b>blanche</b>	13€
⊗∨ <b>Blanche</b> , salade de pousses d'épinards, chèvre frais	18€
⊗ <b>Ladurée</b> : 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€	Truffe d'automne (3g)	15€
Chèvre frais	4€		

## GOURMANDISES

Yaourt nature	3,60€
Salade de fruits de saison	10€
Yaourt nature servi avec du granola	12€
Pain perdu Ladurée, sirop d'érable, Chantilly	14€
Pain perdu <b>caramel au beurre salé</b> , glace vanille de Madagascar, macaron caramel	14€
Pain perdu <b>160 ans</b> , brioche, glace amande, compotée d'abricots, sauce amande, amandes caramélisées et éclats de macarons	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

<b>Ispahan</b>	12,50€
Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis	
<b>Plaisir sucré</b>	11€
Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	
<b>Religieuse rose framboise</b>	11€
Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboises	
<b>Millefeuille vanille</b>	11€
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille	
<b>Mont-Blanc</b>	11€
Chantilly à la vanille, meringue craquante, vermicelles au marron, brisures de marron	

### CRÉATIONS

<b>Tartelette citron</b>	12€
Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron, suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert	
<b>Pâtisserie anniversaire 160 ans.</b>	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

<b>Éclair au chocolat Grand Cru Sao Tomé 75%</b>	10€
Pâte à choux, craquelin chocolat 75% de cacao et fleur de sel, namélaka chocolat Sao Tomé 75% de cacao	
<b>Flan vanille</b>	10€
Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel	
<b>Éclair au caramel</b>	10€
Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse caramel	



## MACARONS

Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose, vanille, citron, framboise, Thé Marie-Antoinette, cassis violette

<b>Assortiment de 4 macarons au choix</b>	11,50€
<b>Assortiment de 6 macarons au choix</b>	17€
<b>Assortiment de 12 macarons au choix</b>	34€
<b>Grand macaron au choix</b>	6,80€

Caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, vanille, framboise

*Nous sommes à votre disposition pour vous présenter les macarons saisonniers*

## COUPES GLACÉES

<b>Milk shake</b>	8,90€
Glace au choix : chocolat, vanille, rose, framboise, pistache, fraise, Chantilly	
<b>Chocolat liégeois</b>	11€
Sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat	
<b>Café liégeois</b>	11€
Glace café, café expresso, Chantilly, brisures de macaron café	
<b>Coupe Ladurée</b>	13€
Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue	
<b>Coupe Ispahan</b>	13€
Sorbet framboise, glace rose, framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue	
<b>Chocolat noisette</b>	13€
Sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly, noisettes, meringue	

**Coupe de glace au choix**      Une boule 4€      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