



SALADES

Salade Caesar , œuf, croûton, sucrine, parmesan	18€
Déclinaison : Volaille fermière	24€
⊗ V Salade Castiglione , sucrine, tomate, olive taggiasche, pomme Granny Smith	20€
Déclinaison : Thon snacké	25€
⊗ V Salade Ladurée , mozzarella Di Bufala AOP, avocat, pousses d'épinards, agrumes	23€

PLATS

Signature Ladurée

Vol-au-vent Ladurée , volaille fermière, morille, champignon de Paris, oignon grelot	33€
---	-----

Tartare de bœuf Charolais au couteau*	30€
Saint-Jacques , endives braisées, jus corsé	40€
⊗ Filet de bœuf 200g* , sauce poivre	39€
Risotto truffe d'automne , parmesan	42€

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

SEUL OU À PARTAGER

V 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 Oscietre Prestige 30g , crème ciboulette, blinis	85€

SUR LE POUCE

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€
Croque-monsieur* , pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay	24€
Club Ladurée* , volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate	25€
Club saumon fumé issu de Label Rouge* , avocat, tomate	27€
Crispy chicken burger* , bun, coleslaw maison, pickles, cheddar, sauce secrète	27€

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

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 ⊕ 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
Nos œufs mollets Bénédicte sont servis jusqu'à 15h

✓ Œuf mollets Bénédicte, brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
Omelettes	
⊗ ✓ Nature ou blanche	13€
⊗ ✓ 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€

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€		

FINGER SANDWICHES

Assortiment de 4 finger sandwiches au choix* 19€

* Accompagné de pousses d'épinards vinaigrette agrumes

Comté, sauce Mornay, pain nature
Poulet, sauce Caesar, pain nature

Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet
Saumon fumé, crème citron vert, pain nature

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes allumettes	8€
Pousses d'épinards, vinaigrette agrumes	8€
Purée de pommes de terre	8€
Coleslaw	8€

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 caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, macaron caramel	14€
Pain perdu 160ans, 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

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 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	



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

COUPES GLACÉES

Milk shake	8,90€
Glace au choix : chocolat, vanille, rose, framboise, pistache, fraise, Chantilly	
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	

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

TEA TIME LADURÉE

Servi de 15h à 18h

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

39€ / personne

Coupe de champagne (supplément 10€)