




PETITS DÉJEUNERS



- 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
- Le Petit Déjeuner Champs-Élysées** 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
- Le Brunch**, servi de 10h à 15h les samedis, dimanches et jours fériés 45€
Assortiment de mini viennoiseries et pains servis avec beurre, miel et confitures
Granola Ladurée servi avec yaourt
Avocado toast saumon fumé ou avocado toast Ladurée
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€ |
| Pain au chocolat | 3,50€ | Pain au chocolat pistache | 4€ |
| Palmier | 3,50€ | Chausson aux pommes | 3,50€ |
| Assortiment de 3 mini viennoiseries | 4€ | Mini viennoiserie (croissant, | 1,50€ |
| Pains servis avec du beurre | 4,20€ | pain au chocolat, brioche feuilletée) | |
| Brioche feuilletée | 3,50€ | Cake à la part | 7,50€ |
| Pot de miel (30g) | 1,80€ | Marie-antoinette, citron, cacao coco  | |
| Pot de confiture (28g) | 1,60€ | | |

GOURMANDISES

- Pain perdu Ladurée**, sirop d'érable, Chantilly 14€
Pain perdu Ispahan, glace à la rose, macaron rose, framboise, litchi 14€
Pain perdu fraise pistache, glace à la pistache, macaron pistache, fraise 14€
Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, macaron caramel 14€
Pain perdu 160ans, glace amande, compotée d'abricots, sauce amande, amandes caramélisées et éclats de macarons 14€
Salade de fruits de saison 10€

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.



SALADES

Salade Caesar , œuf, croûton, sucrine, parmesan	18€
Déclinaison : Volaille fermière	24€
☉V Salade Ladurée , mozzarella di Buffala AOP, avocat, pousse d'épinard, agrumes	23€

SUR LE POUCE

Club Ladurée* , volaille fermière, bacon, œuf, 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€
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€
* <i>Accompagnement au choix : pommes allumettes, salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes</i>	

ŒUFS

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air

V Œufs à la coque	10€
☉V Œufs au plat	10€
☉V Œufs brouillés	13€
V Œufs mollets Bénédicté , brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
☉V Omelette nature	13€
☉ Omelette 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€
Chèvre frais	4€		

FINGER SANDWICHES

Assortiment de 4 finger sandwiches au choix*	19€
* <i>Accompagné de pousses d'épinards vinaigrette agrumes</i>	

Comté, sauce Mornay, pain nature	Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet
Poulet, sauce Caesar, pain nature	Saumon fumé, crème citron vert, pain nature

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 ☉ 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

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€

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	8,90€
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 LADURÉE

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€*)