



Petit-Déjeuner

Breakfast

servi de 8h30 à 12h
served from 8.30am to 12pm

Ladurée - 21€

Corbeille de trois mini viennoiseries et baguettine bio

servie avec beurre, miel et confitures

3 mini pastries and organic mini baguette served with butter, honey and jam

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink

Champs Elysées - 35€

servi à partir de 10h

Served from 10am

Corbeille de trois mini viennoiseries et baguettine bio

servie avec beurre, miel et confitures

3 mini pastries and organic mini baguette served with butter, honey and jam

Œufs au plat, brouillés ou omelette nature

fried or scrambled eggs or plain omelette

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

Brunch

Servi tous les jours de 10h à 15h

Served every day from 10am to 3 pm

45€

Assortiment de mini viennoiseries et baguettine bio servie avec beurre, miel et confitures

Œufs brouillés, avocat, toast, saumon fumé ou pastrami de dinde

Granola Ladurée servi avec yaourt

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressés

Boisson chaude accompagnée de deux macarons ou deux Eugénie

Salade de fruits de saison

Assortment of mini viennoiseries and organic mini baguette served with butter, honey and jam

Scrambled eggs, avocado, toast, smoked salmon or turkey pastrami

Ladurée granola served with yoghurt

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Hot drink served with two macarons or two Eugénie

Seasonal fruit salad

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.



Œufs Eggs

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.
All our eggs come from free-range farming.

Œufs mollets Bénédict brioche Ladurée, sauce hollandaise 	15€
<i>Eggs Benedict Ladurée brioche, hollandaise sauce</i>	
Œufs au plat   	10€
<i>Fried eggs</i>	
Œufs brouillés   	13€
<i>Scrambled eggs</i>	
Œufs à la coque	10€
<i>Soft boiled eggs</i>	
Omelette nature  	13€
<i>Plain omelet</i>	
Omelette Ladurée  	25€
champignon, emmental, jambon, tomate, salade de pousses d'épinards	
<i>Mushroom, emmental cheese, ham, tomato, baby spinach salad</i>	

Agrémentez vos œufs selon vos envies Choice of extra(s)

Bacon	6€	Fondue de tomate	4€
<i>Bacon</i>		<i>Tomato fondue</i>	
Épinard	4€	Jambon	5€
<i>Spinach</i>		<i>Ham</i>	
Champignon	4€	Saumon fumé	7€
<i>Mushroom</i>		<i>Smoked salmon</i>	
Chèvre frais	4€	Pastrami dinde	7€
<i>Fresh goat cheese</i>		<i>Turkey pastrami</i>	
Emmental	4€		
<i>Emmental cheese</i>			

Viennoiseries & Cakes

Nos viennoiseries sont disponibles de 8h30 à 11h30
Our viennoiseries are available from 8.30am to 11.30am

Croissant Ladurée	3€	Croissant aux noix	4€
<i>Ladurée's croissant</i>		<i>Nut croissant</i>	
Palmier	3,50€	Pain au chocolat	3,50€
<i>Heart-shaped puff pastry</i>		<i>Chocolate croissant</i>	
Baguettine bio avec du beurre	4,20€	Pain au chocolat pistache	4€
<i>Organic mini baguette with butter</i>		<i>Chocolate-pistachio croissant</i>	
Pot de miel 30g	1,80€	Chausson aux pommes	3,50€
<i>Pot of honey</i>		<i>Apple turnover</i>	
Pot de confiture 28g	1,60€	Cake à la part	7,50€
<i>Pot of jam</i>		Marie-Antoinette, citron, cacao coco 	
		<i>Cake per portion</i>	
		<i>Marie-Antoinette, lemon, cocoa coconut</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.



Déjeuner

Lunch



Salades *Salads*

Salade Caesar	18€
sucrine, œuf, croûtons, copeaux de parmesan <i>Baby gem lettuce, egg, crouton, parmesan cheese</i>	
Déclinaison : Volaille fermière	24€
<i>Variation with free range chicken</i>	
Salade Ladurée	23€
mozzarella Di Bufala AOP, avocat, pousse d'épinard, agrumes et asperges vertes <i>Mozzarella Di Bufala AOP, avocado, baby spinach, citrus and green asparagus</i>	
Salade Castiglione V ☒	20€
sucrine, œuf de caille, olive taggiasche, pomme granny smith <i>Baby gem lettuce, quail's egg, taggiasche olive, granny smith apple</i>	
Salade de courgette grillée et saumon fumé	27€
asperges vertes, mâche, vinaigrette à la crème de sésame <i>Grilled zucchini and smoked salmon salad green asparagus, lamb's lettuce, sesame cream vinaigrette</i>	

Finger Sandwichs

4 pièces au choix	19€
accompagnées de pousses d'épinards, vinaigrette agrumes <i>4 finger sandwiches of your choice served with a baby spinach salad with citrus vinaigrette</i>	
Légumes, courgette, aubergine, ricotta, pain complet V	
<i>Vegetables, courgette, eggplant, ricotta cheese, wholemeal bread</i>	
Saumon fumé, crème citron vert, pain nature	
<i>Smoked salmon, lime cream, plain bread</i>	
Comté, sauce Mornay, pain nature V	
<i>Comté, Mornay sauce, plain bread</i>	
Caesar, poulet, sauce caesar, pain nature	
<i>Chicken Caesar, Caesar sauce, plain bread</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Sur le Pouce

Snacking

Club Ladurée volaille fermière, bacon, œuf dur, tomate *	25€
<i>Free-range chicken, bacon, hard-boiled egg, tomato</i>	
Club saumon Label Rouge avocat, tomate *	27€
<i>Salmon from Label Rouge club avocado, tomato</i>	
Croque-Monsieur pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay *	24€
<i>Turkey pastrami, French emmental cheese, Mornay sauce</i>	
Crispy chicken burger *	27€
bun, coleslaw maison, céleri, pickles, cheddar, sauce secrète <i>Bun, homemade coleslaw, celery, pickles, cheddar, secret sauce</i>	
Avocado toast saumon Label Rouge, brioche Ladurée, œuf mollet	24€
<i>Avocado toast Label Rouge salmon, Ladurée brioche, soft-boiled egg</i>	
Avocado toast Ladurée V	20€
pain céréales, houmous de pois chiche, chèvre frais <i>Cereal bread, chickpea hummus, fresh goat cheese</i>	

* **Accompagnement au choix :**
coleslaw, pommes allumettes, salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes
Choice of side: coleslaw, french fries, baby spinach citrus vinaigrette



Accompagnements Sides

Salade de pousses d'épinards, vinaigrette agrumes	8€
<i>Baby spinach salad, citrus vinaigrette</i>	
Pommes allumettes V ☒	8€
<i>French fries</i>	
Coleslaw V ☒	8€
<i>Coleslaw</i>	

Menu Enfant *Kid's Menu*

jusqu'à 11 ans / up to 11 years old - 20€

Mini croque-monsieur ou Crispy chicken ou Assortiment de 3 finger sandwiches
Accompagnement : Pommes allumettes ou Salade de pousse d'épinard
Deux boules de glace ou 1 grand macaron
Sirop ou Jus de fruit

*Mini croque-monsieur or Crispy chicken or Choice of 3 finger sandwiches
Side: Matchstick fries or baby spinach salad
2 scoops of ice cream or 1 large macaron
Syrup or Fruit juice*

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Pâtisseries *Pastries*

Iconiques *Iconics*

Ispahan 13€

macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis
Macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, lychee

Plaisir sucré 13€

Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait,
Chantilly au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly

Saint-Honoré vanille 13€

Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée,
crème et Chantilly à la vanille de Madagascar, décoré d'amandes effilées
*Puff pastry, caramelized choux pastry,
Madagascar vanilla cream, Chantilly, decorated with flaked almonds*

La vie en rose 15€

Pâte sablée, crème frangipane, chantilly et confit de framboises,
cœur litchi et pétales de rose
*Sweet pastry, frangipane cream, whipped cream and raspberry confit,
lychee heart and rose petals*

Fraisier 13€

Biscuit noisette, crème mousseline vanille, fraises fraîches
Hazelnut biscuit, vanilla mousse cream, fresh strawberries



Créations

Creations

Pépité mangue yuzu -15€

Biscuit de Savoie citron, crème légère mangue yuzu,
compotée mangue passion, sablé croustillant coco

*Lemon biscuit, light mango yuzu cream,
mango passion fruit compote, crispy coconut shortbread*

Tartelette citron -13€

Biscuit, crème légère citron, nuage citron vert et gingembre, compotée citron,
suprêmes de citron vert, citrons confits, zestes de citron vert

*Biscuit, light lemon cream, lime and ginger mousse, lemon compote,
candied lemon segments, lime zest*

Traditions

Traditions

Éclair au chocolat Grand Cru Sao Tomé 75% -11€

Pâte à choux, craquelin chocolat 75% de cacao et fleur de sel,
namélaka chocolat Sao Tomé 75% de cacao

*Grand Cru chocolate éclair Sao Tomé 75%
Choux pastry, 75% cocoa chocolate and fleur de sel craquelin,
Sao Tomé 75% cocoa chocolate namélaka*

Flan vanille -10€

Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, opaline caramel

Crispy puff pastry, creamy flan with Madagascar vanilla, caramel opaline

Éclair pistache -11€

Pâte à choux, craquelin, crème onctueuse pistache, croustillant praliné pistache

Choux pastry, cracker, smooth pistachio cream, praline-pistachio biscuit





Pains perdus

French toasts

Pain perdu création Julien Alvarez 14€

Brioche mousseline imbibé dans une crème anglaise vanillé,
croustillant noisettes et sablé chocolat, sorbet chocolat cœur de Guanaja,
Chantilly vanille de Madagascar, gruë de cacao sablé,
plaque craquante de chocolat noir Sao Tome 75%, sauce chocolat noir

French Toast by Julien Alvarez
Mousseline brioche soaked into a vanilla custard,
hazelnut and chocolate biscuit, Guanaja chocolate sorbet,
Madagascar vanilla Chantilly, crushed cocoa biscuit,
crispy dark chocolate layer (Sao Tome 75%), dark chocolate sauce

Pain perdu sirop d'érable 14€

Chantilly
Ladurée French toast
maple syrup, Chantilly

Pain perdu caramel au beurre salé 14€

glace vanille, macaron caramel
Salted butter caramel French toast
vanilla ice cream, caramel macaron

Pain perdu Ispahan 14€

glace à la rose, macaron rose, framboise, litchi
Ispahan French toast
rose ice cream, rose macaron, raspberry, lychee



Salade de fruits

Fruit salad

Salade de fruits frais	11€
<i>Fresh fruit salad</i>	

Coupes Glacées & Milkshakes

Ice Creams & Milkshakes

Coupe Ladurée	13€
glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue <i>chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly, meringue</i>	
Coupe Ispahan	13€
sorbet framboise, glace rose de Damas, framboises fraîches, litchis, Chantilly, meringue <i>Ispahan cup, raspberry sorbet, rose ice cream, fresh raspberries, lychees, Chantilly, meringue</i>	
Chocolat liégeois	11€
sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat <i>chocolate sorbet, hot chocolate, Chantilly, chocolate shavings</i>	
Café liégeois	11€
glace café, café expresso, Chantilly, brisure de macaron café <i>coffee ice cream, espresso coffee, Chantilly, coffee macaron shavings</i>	
Chocolat noisette	13€
sorbet chocolat, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly, noisettes, meringue <i>chocolate sorbet, hazelnut ice cream, chocolate sauce, Chantilly, hazelnuts, meringue</i>	
Coupe 2 boules	7€
<i>2 Scoops ice cream</i>	
Coupe 3 boules	10€
<i>3 Scoops ice cream</i>	
Milkshake, Chantilly	8,90€
vanille, chocolat, pistache, fraise, rose, framboise <i>vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, rose, raspberry</i>	





Macarons

Macarons

Café, caramel à la fleur de sel, chocolat, fleur d'oranger, pistache, rose,
vanille, citron, framboise, thé Marie-Antoinette, cassis violette
*Coffee, salted caramel, chocolate, orange blossom, pistachio, rose, vanilla,
lemon, raspberry, Marie-Antoinette tea, blackcurrant and violet*

Assortiment de 4 macarons au choix 11,50€

Assortment of 4 macarons

Assortiment de 6 macarons au choix 17€

Assortment of 6 macarons

Assortiment de 12 macarons au choix 34€

Assortment of 12 macarons

Grand macaron au choix 6,80€

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

Choice of large macaron

Salted caramel, chocolate, pistachio, vanilla, raspberry



Découvrez nos créations de saison :
régliasse, Ispahan, thé fleur de cerisier, coco citron vert,
fraise coquelicot, pamplemousse poivre de Timut, 
macaron enrobé chocolat 75% et gruë de cacao

Discover our seasonal creations:

*licorice, Ispahan, cherry blossom tea, coconut lime,
strawberry poppy, Timut pepper grapefruit,
75% dark chocolate coated macaroon and crushed cocoa*



Nos macarons peuvent aussi s'emporter.
Our macarons are also available to take away.

Réglette Napoléon de 6 macarons au choix 19,50€

Napoleon set: choice of 6 macarons

Coffret Napoléon III de 12 macarons au choix 34€

Napoleon III Gift Box: choice of 12 macarons

Coffret Prestige de 24 macarons au choix 64€

Prestige Gift Box: choice of 24 macarons

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Eugénie

C'est un chapitre qui s'ouvre dans l'histoire de la Maison Ladurée.
Une nouvelle gourmandise y fait son entrée sous le prénom Eugénie.
Eugénie c'est une coque craquante en chocolat, un cœur fondant et un
biscuit sablé sans gluten.

Eugénie se décline en 8 parfums iconiques de la Maison.

Today, a new chapter is opening in the history of Maison Ladurée.

Introducing a new delicacy: Eugénie.

*Eugénie is a crunchy chocolate coating, a melting heart and a gluten-free
biscuit.*

Eugénie is available in 8 iconic Ladurée flavours.

Chocolat, vanille, Marie-Antoinette, caramel, pistache,
fleur d'oranger, cassis violette, rose.

*Chocolate, vanilla, Marie-Antoinette, caramel, pistachio,
orange blossom, blackcurrant violet, rose.*

Assortiment de 4 Eugénie 11,50€

Assortment of 4 Eugénie

Assortiment de 8 Eugénie 23€

Assortment of 8 Eugénie

Assortiment de 12 Eugénie 34€

Assortment of 12 Eugénie



Nos Eugénie peuvent aussi s'emporter
Our Eugénie are also available to take away

Coffret de 6 au choix 19,50€

Gift Box: choice of 6 Eugénie

Coffret de 12 au choix 34€

Gift Box: choice of 12 Eugénie

Coffret de 18 au choix 49€

Gift Box: choice of 18 Eugénie



Tea Time

servi de 15h à 18h
served from 3pm to 6pm

39€



Une pâtisserie *
1 Pastry

Trois macarons ou Trois Eugénie *
3 Macarons or 3 Eugénie

Deux finger sandwiches *
2 Finger sandwiches

Une boisson chaude *
1 Hot drink

Coupe de champagne - supp. 10€ *
Glass of champagne - add 10 euros

Un écrin de 2 macarons *
Box with 2 macarons

*** au choix dans notre carte**
**to choose in the menu*



Boissons Chaudes *Hot Drinks*

Cafés *Coffees*

Café Ville de Paris 100% Arabica Bio.

Un café élégant et authentique à l'image de Paris.

Café Ville de Paris 100% Organic Arabica.

An elegant and authentic coffee that reflects Parisian style.

Espresso	5€	Double espresso	7€
<i>Espresso</i>		<i>Double espresso</i>	
Décaféiné	5€	Cappuccino	7€
<i>Decaffeinated</i>		<i>Cappuccino</i>	
Café Macchiato	6€	Café viennois	9€
<i>Macchiato</i>		<i>Vienna coffee</i>	
Café Ladurée allongé	6€	Café crème	7€
<i>Ladurée's Americano</i>		<i>Latte coffee</i>	

À votre demande, le lait contenu dans nos boissons
peut être remplacé par du lait d'amande ou de soja.

*On request, milk served in our beverages
can be replaced by almond milk or soy milk.*



Latte *Latte*

Matcha Latte Matcha impérial, préparé avec du lait d'amande	9€
<i>Matcha impérial, prepared with almond milk</i>	
Café latte	8€
<i>Latte</i>	
Café latte Déclinaisons : vanille, caramel ou amande	9€
<i>Latte Flavored: vanilla, caramel or almond</i>	

Chocolats *Chocolates*

Chocolat chaud Ladurée	8€
<i>Ladurée's hot chocolate</i>	
Chocolat viennois	9€
<i>Vienna chocolate</i>	

Glacés *Frozen*

Chocolat frappé Ladurée	7€
<i>Ladurée iced chocolate</i>	
Café frappé	8€
<i>Iced coffee</i>	
Thé Ladurée glacé	10€
<i>Ladurée iced tea</i>	

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Thés et infusions

Teas and herbal teas

Thés Créations *Creation Teas*

Mélange spécial Ladurée	9€
Thé noir de Chine, agrumes, fleurs, épices légères et vanille <i>Special Ladurée blend</i> <i>Black tea from China, citrus, flowers, light spices, vanilla</i>	
Marie-Antoinette Thé noir de Chine, pétales de rose, agrumes et miel	9€
<i>Black tea from China, rose petals, citrus, honey</i>	
Joséphine Thé noir de Ceylan, agrumes, citron, fleurs de jasmin	9€
<i>Ceylon black tea, citrus, lemon, jasmine flowers</i>	
Othello Thé noir indien, cannelle, cardamome, poivre et gingembre	9€
<i>Black tea from India, cinnamon, cardamom, pepper and ginger</i>	
Roi Soleil Thé vert de Chine, bergamote, rhubarbe et caramel	9€
<i>Green tea from China, bergamot, rhubarb, caramel</i>	
Mille et une nuits	9€
Thé vert de Chine, rose, fleur d'oranger, menthe et gingembre <i>Green tea from China, rose, orange blossom, mint, ginger</i>	
Rose Thés noirs de Chine et de Ceylan, pétales de rose	9€
<i>Ceylon black tea from China, rose petals</i>	
Jardin Bleu Royal	9€
Thés noirs de Chine et du Sri Lanka, fraise des bois, rhubarbe, cerise, bleuet <i>Black tea from China and Sri Lanka, wild strawberries, rhubarb, cherry, blueberry</i>	



Thés Classiques *Classic Teas*

Breakfast Tea Thés de Ceylan du Sri Lanka et d'Inde	8€
<i>Ceylon black teas from Sri Lanka and India</i>	
Earl Grey Thés noirs	8€
de Chine et Sri Lanka et d'Inde, huile essentielle de bergamote de Calabre <i>Black teas from China, Sri Lanka and India, essential oil of bergamot from Calabria</i>	
Jasmin Thé vert de Chine, fleurs de jasmin	8€
<i>Green tea from China, jasmine flowers</i>	
Senchayamato Thé vert du Japon, notes végétales et iodées, notes de cassis	9€
<i>Green tea from Japan with vegetal and salty notes, blackcurrant notes</i>	

Infusions *Herbal teas*

Camomille, tilleul ou verveine	8€
---	----

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.
We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.



Boissons Fraîches

Cold Beverages

Jus de fruits *Fruit juices*

Orange ou Pamplemousse pressé maison 20cl	8€
<i>Freshly squeezed Orange or Grapefruit</i>	
Citron pressé maison 10cl	7€
<i>Freshly squeezed lemon</i>	
Jus et Nectar de fruits Alain Milliat 33cl	7€
Ananas, pomme, fraise, pêche de vigne, abricot <i>Pineapple, apple, strawberry, vineyard peach, apricot</i>	

Eaux et Boissons gazeuses *Waters & Soft Drinks*

Coca-Cola, Coca Zero 33cl	7€
Perrier 33cl	7€
Schweppes Tonic 25cl	6€
Limonade 33cl	7€
Eau microfiltrée Ladurée plate ou gazeuse 75cl	4€
<i>still or sparkling</i>	



Les Vins *Wine list*

	Champagnes Millésimés	12cl	75cl
	Bruts <i>Brut</i>		
2011	Champagne Ladurée	16€	80€
	Rosés <i>Rosé</i>		
2011	Champagne Ladurée	18€	90€
	Vins Blancs <i>White wines</i>	12cl	75cl
	Bourgogne <i>Burgundy</i>		
2020	Chablis AOP	12€	62€
	"Sélection Peuch & Besse", Domaine Heimbourger		
	Vins Rosés <i>Rosé wines</i>	12cl	75cl
	Provence <i>Provence</i>		
2020	IGP Méditerranée	9€	45€
	Roseblood d'Estoublon		
	Vins Rouges <i>Red wines</i>	12cl	75cl
	Bouches-du-Rhône <i>Bouches-du-Rhone</i>		
2018	Les Baux de Provence AOP	14€	70€
	Château d'Estoublon		

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*



Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.

Taxes included. Cheques are not accepted.

 Vegetarian

 Vegan

 Gluten Free

 Agriculture Biologique



Petit-Déjeuner

Breakfast

servi de 8h30 à 12h
served from 8.30am to 12pm

Ladurée - 21€

Corbeille de trois mini viennoiseries et baguettine bio

servie avec beurre, miel et confitures

3 mini pastries and organic mini baguette served with butter, honey and jam

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink



Champs Elysées - 35€

servi à partir de 10h

Corbeille de trois mini viennoiseries et baguettine bio servie avec beurre, miel et confitures

3 mini pastries and organic mini baguette served with butter, honey and jam

Œufs au plat, brouillés ou omelette nature

fried or scrambled eggs or plain omelette

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Boisson chaude

Hot drink

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad



Brunch musical

Chaque dernier dimanche du mois venez profiter d'un brunch
sous le signe de la musique et de la gourmandise
*Every last Sunday of the month, come and enjoy a brunch
under the sign of music and greed*



Concert

Solo de harpe

Harp solo

Brunch

Boisson chaude au choix

Hot drink to choose

Assortiment de 3 mini viennoiseries et pains

avec beurre et confitures

*Assortment of 3 mini viennoiseries and organic mini baguette
with butter and jam*

Jus de fruits pressés

Freshly squeezed fruits juice

2 macarons ou 2 Eugénie au choix

2 macarons or 2 Eugénie to choose

Salade de fruits de saison ou Compote

Seasonal fruit salad or applesauce

Pain perdu ou Pâtisseries

(Plaisir sucré, Ispahan, éclair ou flan)

French toast or Pastries

Œufs mollets Bénédicte

brioche Ladurée, sauce hollandaise

Eggs Benedict

Ladurée brioche, hollandaise sauce

ou Avocado toast saumon fumé ou Avocado toast Ladurée

or Avocado toast Label Rouge salmon or Ladurée avocado toast

Coupe de champagne - supp. 10€

Glass of champagne - add 10 euros

69€



Un brunch pour les enfants est également disponible à 30€,
renseignez vous auprès de nos équipes.

La prestation musicale est assurée de 11h30 à 14h00.

Réservation du brunch possible en contactant la boutique au 01 44 07 64 87

A brunch for children is also available at 30 euros,

Please ask our staff for more information.

The musical performance is provided from 11:30 am to 2:00 pm.

Brunch can be booked by contacting the store at 01 44 07 64 87

Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.
Taxes comprises. Les chèques ne sont pas acceptés.

*We invite you to look at our allergen information booklet, available upon request.
Taxes included. Cheques are not accepted.*