



# Entrées

*Seul ou à partager*

<b>Avocat Haas</b> Huile d'olive Estoublon à la fleur de thym	13€
<b>Tartare de thon</b> Guacamole, vinaigrette thaï, radis	18€
<b>Saumon fumé Label Rouge</b> Servi avec toast	19€
<b>Houmous de pois chiche</b> Servi avec Crackers au zaatar	14€
<b>Velouté de potimarron</b> Poêlée de champignons et quenelle de chèvre frais	16€
<b>Rosace de Saint-Jacques</b> Gratinées à la crème de Parmesan	25€
<b>Foie gras maison</b> Brioche, compotée d'oignons et figes	23€

# Plats

<b>Vol-au-vent signature</b> Volaille fermière, morilles, champignons de Paris, oignons grelot	35€
<b>Filet de bœuf*</b> Sauce au poivre Sauce à la truffe - supp 8€	39€
<b>Saumon Label Rouge rôti*</b> Beurre blanc	32€
<b>Rigatoni Homard</b> Bisque de homard	39€
<b>Rigatoni morilles et champignons de paris</b>	26€
<b>Crispy Chicken Burger*</b> Volaille fermière marinée, coleslaw, pickles, cheddar, sauce secrète, servi dans un pain burger	27€
<b>Burger Falafel*</b> Choux marinés, tomates, sauce aubergine au tahini, servi dans un pain burger	27€

\***Accompagnement au choix** : pommes allumettes, purée de pommes de terre, frites de patates douces, salade de pousses d'épinards, légumes de saison



## Salades

<b>Salade Ladurée</b> Mozzarella di Buffala AOP, avocat Haas, salade de pousses d'épinards, agrumes	22€
<b>Salade Caesar</b> Sucrine, oeuf durs, croûtons, copeaux de parmesan	19€
<b>Avec Volaille</b>	23€
<b>Avec Homard</b>	26€
<b>Salade Castiglione</b> Sucrine, œuf de caille, olives Taggiasche, pomme Granny Smith, haricots verts, tomates datterino	21€
<b>Avec Thon snacké</b>	24€

## Sur le pouce

<b>Club Ladurée</b> Pain de mie, volaille fermière, poitrine fumée, œufs durs, tomates	24€
<b>Club Saumon Label Rouge</b> Pain de mie aux céréales, saumon fumé Label rouge, avocat, tomates, sauce au miel	27€
<b>Croque-Monsieur Ladurée</b> Pastrami de dinde, emmental, sauce Mornay	24€
<b>Croque-Monsieur Saumon Label Rouge</b> Saumon Label rouge, pousses épinards, zestes citron, sauce Mornay	24€
<b>Croque Monsieur à la truffe</b> Emmental, champignons sauce Mornay et truffe	32€
<b>Lobster Roll</b> Brioche Ladurée, homard, avocat, tomate confite, cébette, sauce creamy-spicy	27€
<b>Avocado toast saumon Label Rouge</b> Brioche Ladurée, saumon fumé Label rouge, guacamole, oeuf mollet	24€
<b>Avocado Toast Ladurée</b> Brioche Ladurée, houmous de pois chiche, chèvre frais, avocat Hass	21€

**Accompagnement au choix :** pommes allumettes, purée de pommes de terre, frites de patates douces, salade de pousses d'épinards vinaigrette agrumes, légumes de saison



## Oeufs

<b>Omelette Ladurée</b> Champignons, emmental, jambon, concassé de tomate, servi avec une salade de pousse d'épinards	25€
<b>Omelette Nature</b>	13€
<b>Omelette Blanche</b>	13€
<b>Blanche</b> Servie avec pousse d'épinards et chèvre frais	18€
<b>Oeufs Mollets bénédicte</b> Brioche Ladurée, sauce hollandaise	15€
<b>Oeufs Brouillés à la truffe</b>	21€

*Agrémentez vos œufs selon vos envies*

<b>Pastrami de dinde</b>	5€	<b>Concassé de tomates</b>	3€
<b>Saumon fumé Label Rouge</b>	6€	<b>Chèvre frais ou emmental</b>	3€
<b>Poitrine fumée</b>	5€	<b>Truffe</b>	12€
<b>Homard</b>	25€	<b>Champignons</b>	3€

## Accompagnements

<b>Pommes allumettes</b>	8€
<b>Purée de pommes de terre</b>	8€
<b>Frites de patates douces</b>	8€
<b>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette agrumes</b>	8€
<b>Légumes de saison</b>	8€
<b>Purée de pomme de terre truffée</b>	14€



## Pains Perdus

<b>Ladurée</b> Sirop d'érable, Chantilly vanille	18€
<b>Paëva</b> Glace vanille, macaron caramel, caramel au beurre salé	18€
<b>Ispahan</b> Glace à la rose, macaron rose, framboises & litchis frais	18€

## Finger Pâtisseries

*Disponibles uniquement en semaine*

<b>Finger chocolat caramel noisette</b> Fond croustillant chocolat noisette, biscuit cuillère et crémeux noisette, caramel et chantilly chocolat Macaé	13€
<b>Finger pistache</b> Fond croustillant pistache, biscuit Savoie pistache et miel, insert praliné pistache et chantilly mascarpone pistache	13€
<b>Finger vanille pécan</b> Fond croustillant noir pécan, biscuit cuillère vanille muscovado, noix de pécan, praliné pécan et chantilly mascarpone vanille	13€
<b>Finger Ispahan</b> Fond croustillant framboise rose, biscuit cuillère litchi, amandes, confit de framboise, litchi et chantilly mascarpone rose	13€
<b>Finger Mangue Yuzu</b> Fond croustillant yuzu coco, biscuit Savoie citron, insert mangue passion et crémeux mangue-yuzu	13€

## Pâtisseries

*Disponibles uniquement Samedi & Dimanche*

### Iconiques

<b>Ispahan</b> Macaron, crème à la rose, framboises fraîches, litchis	13€
<b>Plaisir sucré</b> Dacquoise craquante aux noisettes, ganache praliné et chocolat au lait, Chantilly au chocolat au lait	13€

### Traditions

<b>Flan Vanille</b> Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar	11€
<b>Religieuse Rose Framboise</b> Pâte à choux, crème onctueuse à la rose	13€
<b>Eclair Pistache</b> Pâte à choux, crème onctueuse à la pistache	13€
<b>Flan Chocolat</b> Pâte feuilletée croustillante, crème au chocolat	13€
<b>Tarte Citron Meringuée</b> Pâte sucrée, crème au citron, meringue onctueuse	13€
<b>Mille-Feuille praliné</b> Crème pralinée agrémentée de noisettes, praliné d'amandes et superposition de pâtes feuilletées caramélisées	13€



## Coupes Glacées & Milkshakes

<b>Coupe Ladurée</b> Glace marron, brisures de marron, Chantilly vanille, meringue	15€
<b>Coupe Ispahan</b> Sorbet framboise, glace rose, framboise, litchis, Chantilly, meringue	15€
<b>Chocolat Liégeois</b> Sorbet chocolat, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat	15€
<b>Café Liégeois</b> Glace café, café expresso, Chantilly, brisure de macaron café	15€
<b>Coupe 1 boule</b>	6€
<b>Coupe 2 boules</b>	9€
<b>Coupe 3 boules</b>	12€
<b>Parfums glaces</b> : Pistache, café, vanille, caramel, rose, marron	
<b>Parfums sorbets</b> : Chocolat, citron, framboise, fraise	
<b>Plaisir glacé vanille pécan</b> Streusel noix de pécan au charbon végétal, noix de pécan concassées, glace & caramel coulant à la vanille bourbon Madagascar	12€
<b>Plaisir glacé chocolat</b> Streusel amande chocolat, grué de cacao, glace & caramel au chocolat noir Macaé 62%	12€
<b>Plaisir glacé Ispahan</b> Streusel amande rose, amandes concassées, glace à la rose, coulis litchi framboise	12€
<b>Plaisir glacé Pistache</b> Streusel à la pistache saupoudré de pistaches violettes concassées, garni d'une glace à la pistache	12€
<b>Milkshake, Chantilly</b> Vanille, chocolat, pistache, fraise, rose, framboise	11€

## Viennoiseries

<b>Croissant Ladurée</b>	3€	<b>Chausson aux pommes</b>	4,5€
<b>Pain au chocolat</b>	4€	<b>Palmier</b>	4€
<b>Croissant au noix</b>	4,5€	<b>Petit pain pavé bio avec beurre</b>	4,5€
<b>Pain au chocolat pistache</b>	4,5€	<b>Pot de confiture / miel</b>	3,5€



# Macarons

Café, fleur d'oranger, caramel à la fleur de sel, chocolat, pistache, rose, vanille, citron, framboise, thé Marie-Antoinette, fraise bonbon, fruit de la passion,

**Assortiment de 4 macarons au choix 13€**

**Assortiment de 6 macarons au choix 19,50€**

**Assortiment de 12 macarons au choix 39€**

**Grand macaron au choix 7,50€**

**Chocolat, pistache, vanille, framboise, caramel fleur de sel**

Nos équipes sont à votre disposition pour vous présenter  
les parfums saisonniers.

Nos Macarons peuvent aussi s'emporter.

# 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 6 parfums iconiques de la Maison.

**Caramel, chocolat, pistache, rose, vanille, thé Marie-Antoinette**

**Assortiment de 4 Eugénie au choix 13€**

**Assortiment de 6 Eugénie au choix 19,50€**

**Assortiment de 12 Eugénie au choix 39€**

Nos Eugénie peuvent aussi s'emporter



# Brunch Royal 65€

*Servi les week-ends et jours fériés de 11h00 à 15h30*

Jus de fruit pressé : Orange ou Pamplemousse  
Une boisson chaude\*

## **Pour commencer :**

Croissant ou pain au chocolat  
Pain pavé bio servi avec beurre, miel et confiture  
Deux mini club sandwiches au choix :  
Poulet, Légumes ou Saumon

## **Plat au choix :**

Toast aux œufs brouillés et avocat  
Nature, Saumon Label Rouge  
ou Pastrami de dinde

Ou

Œufs Bénédicte  
Natures, Saumon fumé Label Rouge  
ou Pastrami de dinde

Ou

Assiette de Saumon fumé Label Rouge, toasts et condiments

## **Dessert au choix :**

Une pâtisserie\*

Ou

Une salade de fruits frais

Ou

Un pain perdu Ladurée, sirop d'érable, chantilly vanille

## **Pour finir :**

Trois macarons ou Eugénie\*

*\*au choix sur la carte*

*Coupe de Champagne Ladurée - supp 12€*



## Tea Time 35€

*Servi de 15h30 à 18h*

La Maison Ladurée vous invite à déguster un moment unique :

Une finger pâtisserie (en semaine) / une pâtisserie (les week-ends)  
Ou

Pain perdu Ladurée, sirop d'érable, Chantilly vanille

Deux minis club-sandwich au choix :  
Poulet, saumon Label Rouge ou légumes

Trois macarons ou Eugénie

Accompagné d'un thé, café ou chocolat chaud

*Coupe de champagne Ladurée - supp 12€*

## Brunch Enfant 35€

*Servi les week-ends et jours fériés de 11h00 à 15h30*

Jus de fruit pressé : orange ou pamplemousse  
Pain au chocolat ou croissant, pain pavé bio servi avec beurre et confiture

### **Plat au choix**

Oeufs brouillés, Nature ou Saumon  
Croque-Monsieur Ladurée Pastrami de dinde, pommes-allumettes  
Croque-Monsieur Ladurée Saumon, pommes-allumettes

### **Dessert au choix**

Une pâtisserie  
Salade de fruits frais  
Pain perdu Ladurée, sirop d'érable, Chantilly vanille  
Glace 2 boules (vanille, chocolat, fraise)





Maison fondée en 1862

LADURÉE

*Paris*