






## Carte élaborée par le Chef Exécutif Jean Sévègnes

Le Chef propose des plats à base de produits de saison, d'origine locale et provenant de cultures raisonnées.  
Les plats signalés par  ont le plus faible impact environnemental et respectent la charte « Bon pour le climat »  
Les plats signalés par  sont végétariens

### LES ENTRÉES : À PARTAGER OU PAS...

Cœur de saumon	18,00 €
Tartare de Saint-Jacques	19,00 €
Foie gras de canard	21,00 €
Velouté de pomme de terre et truffe noire	18,00 €
 Potiron butternut rôti	14,00 €
Fromages affinés Claire Griffon	15,00 €
 Assiette de champignons	12,00 €
 Salade verte fines herbes	7,00 €
Pommes allumettes	7,00 €
Purée de pommes de terre	7,00 €

### LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE

#### BLANC

AOC Chablis, « Sélection Peuch & Besse », Domaine Heimbouger	2015	8,00 €
AOC Puligny Montrachet, Maison Albert Bichot	2013	11,50 €
AOC Pouilly fumé, Domaine des Mariniers Joseph Mellot	2015	7,50 €

#### ROSE

AOC Côteaux Varois en Provence, Emotion de Provence	2015	5,50 €
---	------	--------

#### ROUGE

AOC Lalande de Pomerol, Château Treytins	2013	5,50 €
AOC Saint Nicolas de Bourgeuil, Domaine la Cotelleraie Bio Vuée Péruches	2014	5,00 €
AOC Mercurey 1er Cru, « En Sazenay », Tupinier-Bautista	2015	8,00 €

#### CHAMPAGNE

Ladurée, Rosé ou brut		13,00 €
-----------------------	--	---------

### LES FORMULES LADURÉE

Entrée du jour / Suggestion du jour	35,00 €
Entrée du jour / Suggestion du jour / Dessert	42,00 €
Menu enfant : Plat / Dessert / Boisson (moins de 12 ans)	19,00 €

## LES PLATS

🍴 Omelette blanche, épinard, chèvre frais	18,00 €
🍴 Omelette Ladurée, champignon, emmental français, jambon, tomate	28,50 €
🍴 Œuf mollet, cœur de saumon fumé d'Écosse, avocat, toast	24,00 €
🍴 Caesar volaille fermière, parmesan, avocat, sucrine	24,00 €
🍴 Caesar crevette bio, parmesan, avocat, sucrine	24,00 €
✓ Salade Multicolore, betterave, quinoa bio, feta AOP, cranberry	22,00 €
✓ Salade Trévis, endive, patate douce, halloumi, chanvre	22,00 €
✓ Salade Ladurée Hiver, mozzarella AOP, topinambour, riquette, kumquat	27,00 €
✓ Carottes de chez Didier Pil, freekeh, coriandre, tandoori, yaourt	24,00 €


### PLAT SIGNATURE

#### Les Vol-au-vent « grande tradition »


Volaille fermière, cèpes, morilles, champignons de Paris	33,00 €
Homard européen, champignons sauvages, poireau	47,00 €

🍴 Club Saumon, iceberg, concombre, tomate, œuf « plein air »	27,00 €
🍴 Club Ladurée, volaille fermière, laitue, œuf « plein air », tomate	25,00 €
✓ 🍴 Club Champs-Élysées, tomate, aubergine, courgette, mozzarella AOP	26,00 €
🍴 Burger de bœuf, gruyère AOP, coleslaw, graines	28,00 €
✓ 🍴 Burger végétarien, quinoa, pois chiche, gruyère AOP, coleslaw	27,00 €
🍴 Croque-Monsieur, pastrami de dinde, emmental français, sauce Mornay	24,00 €
🍴 Filet de bœuf français, foie gras de canard, artichaut	36,00 €
🍴 Saumon écossais « grillé », brocoli, brocoletti, mangue, piments	27,00 €
🍴 Saint-Jacques, carottes, concombre, céleri, sauce Chardonnay	31,00 €
🍴 Suggestion du jour	24,00 €

## LES CRÉATIONS DE CLAIRE HEITZLER

<b>Café Olé</b>	9,80 €
Biscuit amande, praliné feuilletine, crémeux et mousse lactée au café	
<b>Mont-Blanc agrumes</b>	10,50 €
Meringue, marmelade clémentine, mousse marron au rhum, chantilly vanille, marron confit	
 <b>Tarte citron meringuée</b>	9,50 €
Pâte sucrée, confit et crémeux citron, meringue aux zestes de citron vert	
<b>Bûchette Céleste</b>	12,90 €
Croustillant noisette et amande, mousse noisette, cœur coulant praliné noisette	
<b>Bûchette Fleur noire</b>	11,50 €
Biscuit Sacher, feuilletine au chocolat, crémeux vanille et mousse au chocolat Caraïbe	
<b>Bûchette Candy</b>	11,50 €
Biscuit amande, confit de fruits rouges, crémeux amande et mousse lactée à la vanille, framboises	

## LES CLASSIQUES LADURÉE

<b>Ispahan</b>	12,50 €
Macaron, crème aux pétales de rose, framboises fraîches et litchis	
<b>Plaisir sucré</b>	9,80 €
Dacquoise aux noisettes, ganache et Chantilly au chocolat au lait	
 <b>Eclair chocolat</b>	7,20 €
Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat	
<b>Saint-Honoré pistache</b>	10,50 €
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème et Chantilly à la pistache	
<b>Religieuse rose framboise</b>	9,50 €
Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboises	
<b>Bûchette Marie-Antoinette rose framboise</b>	13,80 €
Biscuit macaron et dacquoise amande, crème à la rose, confit de framboise, litchis, framboises	
<b>Bûchette Duchesse</b>	11,50 €
Biscuit pain de Gênes imbibé au vieux rhum brun, mousse marron, marrons confits	
<b>Bûchette Macaron pistache</b>	11,50 €
Biscuit macaron pistache, crème mousseline à la pistache torréfiée, feuilletine pralinée	

## LES PAINS PERDUS & LES CAKES

<b>Pains perdus</b>	
Sirop d'érable ou confiture et Chantilly	11,50 €
Coulis de framboise et Chantilly à la rose	12,50 €
<b>Cakes</b>	7,50 €
Noisette, citron, ou fruits confits	

Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires,  
Nous vous invitons à consulter notre livret d'information allergènes, disponible sur demande.

Taxes comprises, service compris 15% sur les prix hors taxes

## LES DARLING ICES DE CLAIRE HEITZLER

<b>Darling Ice Fraise-Parfait glacé Champagne</b>	10,90 €
Biscuit aux brisures de dragées, sorbet fraise, parfait glacé au Champagne rosé Ladurée	
<b>Darling Ice Chocolat Passion</b>	10,90 €
Biscuit moelleux chocolat, glace au chocolat, sorbet passion	

## LES COUPES GLACÉES

<b>Coupe Chocolat Noisette</b>	12,90 €				
Sorbet chocolat, glace noisette, noisettes caramélisées, sauce chocolat, Chantilly, meringue					
<b>Coupe Ladurée</b>	12,90 €				
Glace marron, brisures de marron, Chantilly, meringue					
<b>Coupe Ispahan</b>	12,90 €				
Sorbet framboise, glace à la rose, framboises, litchis, Chantilly, meringue					
<b>Café liégeois</b>	11,00 €				
Glace café, café fort, Chantilly, meringue					
<b>Milk shake</b>	8,90 €				
Glace au choix fouettée avec du lait					
<b>Coupe au choix</b>					
Une boule	3,60 €	Deux boules	6,60 €	Trois boules	9,40 €
Vanille, café, pistache, caramel, rose, marron, fraise, framboise, chocolat, citron, noisette					

## LES MACARONS

<b>Macaron au choix</b>	2,60 €
<b>Assortiment de 4 macarons au choix</b>	10,30 €
Café, caramel fleur de sel, chocolat, framboise, pétale de rose, réglisse, pistache, fleur d'oranger, vanille, citron, fruit de la passion, marron, vanille lactée et zestes de citron vert, noisette, chocolat sans lactose	
<b>Grand Macaron</b>	6,50 €
Café, chocolat, vanille, framboise, pistache, caramel à la fleur de sel, citron, noisette	

## LES MACARONS À EMPORTER

Nous avons le plaisir de vous proposer nos macarons à emporter.  
Nous vous invitons à passer votre commande auprès de votre Chef de rang.

Réglette de 6 macarons	17,10 €	~~~ Coffret de 8 macarons	19,50 €
Boîte Cristal 15 pièces	36,05 €	~~~ Boîte Cristal 20 pièces	45,60 €
Boîte Prestige 24 pièces	54,85 €	~~~ Boîte Prestige 30 pièces	68,25 €

Prix TTC, TVA à emporter 5,5%

Les boîtes ne peuvent être consommées sur place. Merci de votre compréhension.