



LADURÉE
75 CHAMPS-ÉLYSÉES

SERVI JUSQU'À 14H

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.



• À la Carte •

NOS ŒUFS

Omelettes préparées à la minute

Omelets made to order

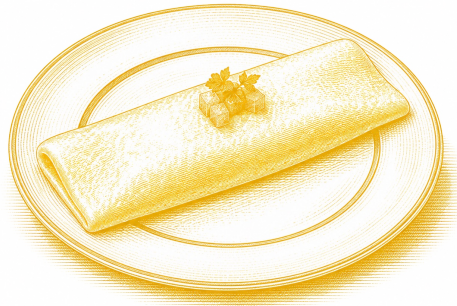


Ladurée

— 26€ —

Jambon, emmental, poêlée de champignons
et de tomates, pousses d'épinards

Ham, Emmental cheese, sautéed mushrooms and tomatoes, baby spinach



Blanche

22€

Pousses d'épinards et chèvre frais

White omelet with baby spinach, goat cheese

Nature

15€

Plain omelet

Oeufs brouillés

15€

Scrambled eggs

Œufs au plat

Fried eggs

Agrémentez vos œufs selon vos envies

+6€

Saumon, Bacon, Jambon, Champignon, Emmental,
Chèvre frais, Epinard, Tomate

*Add any topping : Salmon, Bacon, Ham, Mushroom, Emmental cheese,
Spinach, Tomato*



• *Nos Petits déjeuners* •

LE RÉVEIL

— 15€ —

Une viennoiserie au choix

Une boisson chaude

A pastry of your choice

A hot beverage



LE BRUNCH

— 55€ —

Une viennoiserie au choix

Pain et brioche, beurre & confitures

Œufs brouillés, plats ou omelette

Une boisson chaude

Un jus pressé

3 Macarons

Salade de fruits

A pastry of your choice

Bread and brioche, butter & jams

Scrambled eggs, fried eggs or omelet

A hot drink

A cold-pressed juice

Fruit salad

— +7€ —

Ajoutez deux macarons ou Eugénie

Add two macarons or Eugénie



• À la Carte •

LES VIENNOISERIES



Croissant aux noix

— 6€ —

Nuts croissant

Pain au chocolat pistache

— 6€ —

Chocolate pistachio croissant

Brioche feuilletée

6€

Puff pastry brioche

Palmier

6€

Heart-shaped puff pastry



LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Croissant Ladurée

4€

Ladurée croissant

Pain au chocolat

5€

Chocolate croissant

Chausson aux pommes

6€

Apple turnover

Brioche feuilletée

6€

Puff pastry brioche

Pain, beurre, confiture

6€

Bread, butter, jam





LADURÉE
75 CHAMPS-ÉLYSÉES

CARTE SUCRÉE

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.



• À la Carte •

NOS MACARONS



Macaron cœur fondant au chocolat - Signature Ladurée

— 14€ —

Deux coques de macaron au chocolat, cœur moelleux au chocolat,
servi avec de la glace vanille et de la crème Chantilly

Chocolate Fondant Macaron – Ladurée specialty

*Two chocolate macaron shells with a soft chocolate center,
served with vanilla ice cream and whipped cream*

Le mètre de macarons

65€

The meter of macarons

Assortiment de 6 macarons

21€

Macaron assortment (6)

Assortiment de 12 macarons

39€

Macaron assortment (12)



Framboise
Raspberry



Citron
Lemon



Amande
Almond



Café
Coffee



Thé Marie-Antoinette
Marie-Antoinette tea



Chocolat
Chocolate



Caramel à la fleur de sel
Salted caramel



Vanille
Vanilla



Pistache
Pistachio



Rose
Rose



Fleur d'oranger
Orange blossom

Parfums au choix

Flavors to choose from

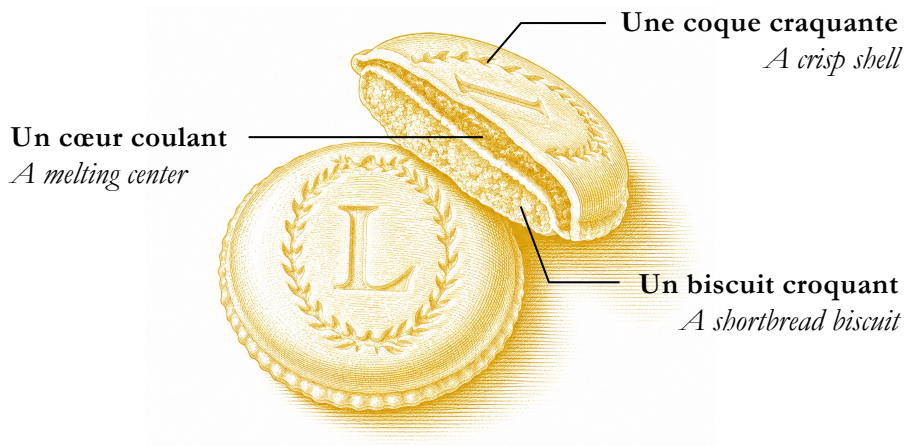


• À la Carte •

NOS EUGÉNIE

Une création signée Julien Alvarez

A creation by Julien Alvarez



Assortiment de 6 Eugénie

21€

Eugénie assortment (6)

Assortiment de 12 Eugénie

39€

Eugénie assortment (12)



Chocolat
Chocolate



Passion
Passion fruit



Vanille
Vanilla



Noisette
Hazelnut



Pistache
Pistachio



Rose
Rose



Caramel
Caramel



Fraise
Strawberry

Parfums au choix

Flavors to choose from



• *Le Sucré* •

NOS PAINS PERDUS



Le pain perdu signature - Création du chef

— 21€ —

Signature French toast - the chef's creation



Le pain perdu à la carte

21€

French toast à la carte

Choisissez le parfum de glace et toppings de votre choix (3 maximum)

**Sauce caramel, chocolat, framboise, amandes, noisettes,
cacahuètes, chantilly**

Choose your favorite ice cream flavor and toppings (up to 3)

Caramel sauce, chocolate, raspberry, almonds, hazelnuts, peanuts, whipped cream



• *Le Sucré* •

NOS PAINS PERDUS

Les pains perdus iconiques

19€

The iconic French toast

- | | |
|------------------|---|
| Vanille | Glace vanille, sauce caramel, amandes, chantilly
<i>Vanilla ice cream, caramel sauce, almonds, whipped cream</i> |
| Pistache | Glace pistache, sauce chocolat, amandes, chantilly
<i>Pistachio ice cream, chocolate sauce, almonds, whipped cream</i> |
| Chocolat | Glace chocolat, sauce chocolat, noisettes, chantilly
<i>Chocolate ice cream, chocolate sauce, hazelnuts, whipped cream</i> |
| Framboise | Glace framboise, coulis de framboise, amandes, chantilly
<i>Raspberry ice cream, raspberry coulis, almonds, whipped cream</i> |
| Marron | Glace marron, sauce chocolat, noisettes, chantilly
<i>Chestnut ice cream, chocolate sauce, hazelnuts, whipped cream</i> |
| Caramel | Glace caramel, sauce caramel, cacahuètes, chantilly
<i>Caramel ice cream, caramel sauce, peanuts, whipped cream</i> |
| Noisette | Glace noisettes, sauce chocolat, noisettes, chantilly
<i>Hazelnut ice cream, chocolate sauce, hazelnuts, whipped cream</i> |
| Rose | Glace rose, coulis de framboise, amandes, chantilly
<i>Rose ice cream, raspberry coulis, almonds, whipped cream</i> |
| Citron | Glace citron, coulis de framboise, amandes, chantilly
<i>Lemon ice cream, raspberry coulis, almonds, whipped cream</i> |
| Fraise | Glace fraise, coulis de framboise, amandes, chantilly
<i>Strawberry ice cream, raspberry coulis, almonds, whipped cream</i> |
| Café | Glace café, sauce chocolat, noisettes, chantilly
<i>Coffee ice cream, chocolate sauce, hazelnuts, whipped cream</i> |



• *À la Carte* •

NOS PÂTISSERIES

— 16€ —

Plaisir sucré

Dacquoise noisette, ganache et chantilly au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise biscuit, chocolate ganache and milk chocolate chantilly



Ispahan

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



Pistacchio

**Biscuit macaron, crème mascarpone et praliné croustillant pistache,
éclats de pistaches**
Pistachio macaron biscuit, pistachio mascarpone cream and praline, crushed pistachio



• À la Carte •

NOS PÂTISSERIES

— 16€ —

Flan vanille

Pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar
Crispy puff pastry, creamy flan with Madagascar vanilla

Tarte passion framboise

**Pâte sucrée, crème onctueuse au maracuja (fruit de la passion),
framboises fraîches**
Sweet pastry, smooth passion fruit cream, fresh raspberries

Tarte fraise mascarpone

Pâte sucrée, fraises fraîches, crème de mascarpone
Sweet pastry, fresh strawberries, mascarpone cream

Tarte baklava pamplemousse menthe

Edition limitée avec la marque Casablanca
**Fond baklava, beurre d'amande, amandes et pistaches
caramélisées au miel, crème légère et compotée pamplemousse-menthe,
zestes de citron vert frais**
*Baklava base, almond butter, almonds and pistachios caramelized with honey, light cream
and grapefruit-mint compote, fresh lime zest*

Eclair mangue passion yuzu

**Pâte à choux, craquelin, crémeux mangue passion yuzu,
compotée mangue et fruit de la passion**
Choux pastry, cracker, mango passion yuzu cream, mango and passion fruit compote



• *Nos Tea time* •

LA PAUSE LADURÉE

— 28€ —

Une pâtisserie au choix
Deux macarons ou Eugénie
Une boisson chaude ou fraîche
One pastry of your choice
Two macarons or an Eugénie
A hot or cold drink



LE TEA TIME

— 39€ —

Une pâtisserie ou un pain perdu au choix
4 macarons ou Eugénie
Une boisson chaude
Une boisson fraîche (jus, thé glacé, eau)
A pastry or French toast (your choice)
4 macarons or Eugénie
A hot beverage
A cold beverage (juice, iced tea, water)



Ajoutez une coupe de champagne à votre tea time

— +10€ —

Add a glass of champagne to your tea time



• À la Carte •

NOS COUPES GLACÉES

Ladurée 16€

Glace marron, brisures de marron, chantilly, meringue

Chestnut Ice cream, chestnut fragments, vanilla chantilly

Ispahan 16€

Sorbet framboise, glace rose, framboise, litchis, Chantilly

Raspberry sorbet, rose Ice cream, raspberry, lychee, vanilla chantilly

Plaisir Sucré 16€

Sorbet chocolat, glace noisette, chocolat chaud, Chantilly

Chocolate sorbet, hot chocolate, vanilla chantilly



Chocolat Liégeois 16€

Glace chocolat, chantilly

Chocolate ice cream, vanilla chantilly

Milkshake 13€

Lait végétal (amande, avoine) +1€

Plant-based milk (almond, oat)



• À la Carte •

NOS GLACES

Coupe glacée de 3 boules 13€
3 scoops of ice cream

Parfums de glaces:

Noisette

Marron

Vanille

Rose

Pistache

Caramel

Café

Parfums de sorbets :

Chocolat

Framboise

Ajoutez au choix : +3€

Macaron

Chantilly

Sauce caramel, chocolat ou framboise

Amandes, noisettes ou cacahuètes

Add : macaron, Chantilly, caramel, chocolate or raspberry sauce, almonds, hazelnuts or peanuts

Ice cream flavors: hazelnut, chestnut, vanilla, rose, pistachio, caramel, coffee

Sorbet flavors: chocolate, raspberry

L

