



Petit-Déjeuner

Breakfast

servi de 9h à 12h
served from 9am to 12pm

Mathilde Breakfast - \$19

Sélection de 1 Viennoiserie et pain traditionnel, servi avec du beurre et de la confiture

Jus d'orange ou pamplemousse

Ladurée café, thé ou chocolat chaud

Selection of 1 Viennoiserie and traditional bread, served with butter and jam

Juice, orange or grapefruit

Ladurée Coffee, Tea, or Hot Chocolate

Champs-Élysées Breakfast - \$35

Sélection de 1 Viennoiserie et pain traditionnel, servi avec du beurre et de la confiture

Salade de fruits de saison ou Yogurt et Granola

2 œufs au choix

Jus d'orange ou pamplemousse

Ladurée café, thé ou chocolat chaud

Selection of 1 Viennoiserie and traditional bread, served with butter and jam

Seasonal Fruits Salad or Yogurt and Granola

2 Eggs scrambled, fried or soft boiled

Juice, orange or grapefruit

Ladurée Coffee, Tea, or Hot Chocolate

Brunch

Servi de 9h à 15h
Served from 9am to 3pm

\$65

Sélection de 1 Viennoiserie et pain traditionnel, servi avec du beurre et de la confiture

Œufs au choix

Œufs Bénédicte : nature, saumon épinards ou bacon épinards, Omelette Ladurée, ou

Pain Perdu Bacon

Pâtisserie*

Assortiments de 2 Macarons & 2 Eugénies

Jus d'orange ou pamplemousse

Ladurée café, thé ou chocolat chaud

Selection of 1 viennoiserie and our traditional bread served with butter and jam

Eggs of your choice: Eggs Benedict Bacon, Eggs Benedict Salmon,

Ladurée Omelet, Crispy Bacon French Toast

*Ladurée pastry**

Assortment of 2 Macarons & 2 Eugenie

Juice, orange or grapefruit




Ladurée Coffee, Tea, or Hot Chocolate

*Ispahan, Plaisir Sucre, ou Flan Vanille

*Ispahan, Plaisir Sucre, or Vanilla Flan



À la carte À la carte

Chia Pudding V  	\$13
<i>Chia Pudding, banana, hazelnut and chocolate</i>		
Yogurt et granola V	\$10
<i>Yogurt and granola, homemade Ladurée granola, organic yogurt</i>		
Salade de fruits de saison V 	\$10
<i>Seasonal Fruits Salad, strawberry, raspberry, kiwi, apple</i>		
Finger Sandwiches	\$19
<i>4 finger sandwiches from the daily selection & side of salad</i>		

Viennoiseries

Croissant Ladurée	\$4.80	Roulé Chocolat Noisette	\$5.80
<i>Ladurée's croissant</i>		<i>Chocolate Hazelnut Roll</i>	
Pain au chocolat	\$5.30	Financier	\$3.80
<i>Chocolate croissant</i>		<i>Almonds Raspberry or Chocolate Hazelnut</i>	
Croissant a la Rose	\$5.30	Cannelé	\$4.80
<i>Rose croissant</i>		<i>Canelé, flavored with rum and vanilla with a soft center and caramelized crust</i>	
Cake a la Part	\$6.00		
<i>Pound Cake Slice, lemon or rose</i>			

Œufs Eggs

Servis jusqu'à 15h.
Served until 3pm

Œufs Bénédicte Bacon	\$23
<i>Eggs Benedict Bacon, soft boiled egg, spinach, Canadian bacon, brioche, hollandaise sauce</i>	
Œufs Bénédicte Saumon bio	\$25
<i>Eggs Benedict Organic Salmon, soft boiled egg, spinach, smoked salmon, brioche, hollandaise sauce</i>	
Omelette blanche pousse d'épinard, chèvre frais V 	\$19
<i>White omelet, baby spinach, soft goat cheese</i>	
Omelette Ladurée 	\$21
<i>Laduree Omelet, mushroom, emmental cheese, turkey, tomato</i>	
Pain Perdu Saumon Bio	\$24
<i>French Toast Organic Salmon, brioche fried egg, organic smoked salmon, salmon eggs, dill</i>	
Pain Perdu Bacon	\$19
<i>French Toast Bacon, brioche, fried egg, crispy bacon, pecan nuts, maple syrup</i>	



Avocado Toasts

Toast végétarien à l'avocat V	\$19
<i>Veggie Avocado Toast, brioche, goat cheese, honey, avocado, radish, parsley, walnuts</i>	
Toast gourmand à l'avocat	\$23
<i>Gourmand Avocado Toast, brioche, guacamole, organic smoked salmon, radish, soft boiled egg</i>	

Pain Perdu *French Toast*

Pain Perdu Sirop d'Erable V	\$15
<i>French Toast Maple Syrup, brioche, maple syrup, chantilly</i>	
Pain Perdu Framboise V	\$17
<i>French Toast Raspberry, brioche, raspberry coulis, raspberries, rose Chantilly</i>	
Pain Perdu de Paque	\$21
<i>French Toast Easter, brioche, chocolate hazelnut spread, chocolate sorbet, Chantilly cream, cocoa nibs, chocolate sauce</i>	



Déjeuner

Lunch

Seul ou à partager *To share or not*

Saumon Fumé Biologique	\$19
<i>Organic Smoked Salmon, warmed blinis, lemon cream, dill green oil</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	\$17
<i>French Onion Soup, caramelized onions, baguette, Emmental cheese, port wine, beef stock</i>	
Soupe du jour	\$16
<i>Soup of the day</i>	
Tartare de Thon ☒	\$25
<i>Tuna Tartare, guacamole, red tuna, thai sauce, ginger, lime juice</i>	
Tartare de Boeuf au couteau	\$28
<i>Beef Tartare, crostini, egg yolk confit, cappers, shallots, herbs, pickled onions, tartare sauce</i>	
Oeuf Mimosa	\$21
<i>Deviled eggs, eggs, mayonnaise, mustard leaf, crouton bread</i>	
Caviar Baeri	\$90
<i>Caviar Baeri, 28 gm served with accoutrements</i>	

Salades *Salads*

Salade Caesar Chicken	\$22
<i>Chicken Caesar Salad, romaine lettuce, chicken, free-range eggs, croutons, parmesan, Caesar sauce</i>	
Salade Caesar Lobster	\$36
<i>Lobster Caesar Salad, romaine lettuce, lobster, free-range eggs, croutons, parmesan, Caesar sauce</i>	
Salade Ladurée V ☒	\$25
<i>Ladurée Salad, baby spinach, avocado, asparagus, orange, mozzarella, flex seeds, lin seed, sunflower seeds, dried cranberry, citrus dressing</i>	
Bowl Laduree V ☒	\$20
<i>Laduree Bowl, red and white quinoa, avocado, cucumber, carrot, edamame, radish, herbs, tamari dressing</i>	
<i>Tuna +\$9, Chicken +\$9, Organic Smoked Salmon +\$9, Lobster +\$12</i>	



Clubs, Quiches & Croque - Monsieur

Quiche Lorraine	\$19
<i>Quiche Lorraine, bacon, onion, nutmeg, eggs, cream, French Emmental cheese</i>	
Tarte de Saison V	\$19
<i>Seasonal Tart, smoked ricotta cream, green asparagus, hazelnuts, herbs</i>	
Club Ladurée	\$22
<i>Club Ladurée, chicken, lettuce, free range eggs, tomato, bacon, mayonnaise</i>	
Club Salmon	\$24
<i>Club Salmon, smoked salmon, lettuce, avocado, free range eggs, salmon cream cheese</i>	
Croque-Monsieur	\$22
<i>Croque-Monsieur, turkey ham, French Emmental cheese, mornay sauce</i>	
Croque-Madame	\$23
<i>Croque-Madame, turkey ham, French Emmental cheese, fried eggs, mornay sauce</i>	

*Accompagnement au choix : pommes frites ou salade
Choice of side: french fries or mesclun salad

Accompagnements *Sides*

Pommes frites	\$9
<i>French fries, (+\$3 for truffle fries)</i>	
Choux de Bruxelles	\$10
<i>Brussel Sprouts, sesame & tamari mayonnaise</i>	
Écrasé de pommes de terre	\$10
<i>Crushed potatoes with parsley</i>	
Carottes Rôties	\$12
<i>Roasted Carrots, olive oil, cumin seeds</i>	
Poeler de légumes verts	\$12
<i>Sauteed green vegetables</i>	
Salade	\$10
<i>Mesclun Salad</i>	

Extra *Extras*

Bacon	\$6
<i>Bacon</i>	
Avocat	\$9
<i>Avocado</i>	
Saumon Fumé Bio	\$9
<i>Organic Smoked Salmon</i>	
Poulet	\$9
<i>Free Range Chicken</i>	
Légumes	\$9
<i>Vegetables</i>	



Plats *Main courses*

SIGNATURE LADURÉE

Vol-au-vent - \$35

Ladurée vol-au-vent

free-range chicken, morel, button mushroom, onions

Pieces du Chef * 	\$39
<i>Striploin prime beef served with peppercorn sauce</i>	
Tartare de Bœuf *	\$35
<i>Beef Tartare, crostini, egg yolk confit, cappers, shallots, herbs, pickled onions, tartare sauce</i>	
Tartare de Thon	\$34
<i>Tuna Tartare, guacamole, red tuna, thai sauce, ginger, lime juice, radish</i>	
Burger de Bœuf *	\$25
<i>Burger, sesame bun, beef, honey mustard, chive, Emmental cheese, pastrami, carrot coleslaw</i>	
Pates sauce au Homard	\$42
<i>Jumbo shell pasta, lobster meat, lobster sauce, cherry tomato, basilic</i>	
Pates sauce Arrabiata	\$29
<i>Jumbo shell pasta, arrabiata sauce, garlic, cherry tomato, dried red chili</i>	
Vol-au-vent Vegetarian 	\$33
<i>Vegetarian Ladurée vol-au-vent, baby spinach, baby carrot, asparagus, baby leeks, zucchini, baby onion, pesto cream sauce</i>	
Saumon au Choux 	\$33
<i>Cabbage Salmon, slow cooked salmon roll in cabage, roasted lime, fresh dill cream</i>	

*Accompagnement au choix : pommes frites ou salade

Choice of side: french fries or mesclun salad

Menu Enfant *Kid's Menu*

jusqu'à 11 ans / up to 11 years old - \$25

Au choix: mini croque-monsieur, trois finger sandwiches, poisson du jour

Accompagnement au choix: pommes allumettes, pâtes ou légumes

2 boules de glace ou 3 macaron - Limonade ou Jus de fruit


Mini croque-monsieur or Choice of 3 finger sandwiches or Fish of the day

Sides: French fries, pasta or vegetables - 2 scoops of ice cream or 3 macarons - Lemonade or Fruit juice



Pâtisseries *Pastries*

Iconiques *Iconics*

Ispahan 	\$11
<i>Ispahan, macaron shell, rose petal cream, fresh raspberries, lychee</i>		
Millefeuille Vanille	\$11
<i>Vanilla Millefeuille, caramelized puff pastry & vanilla cream</i>		
Plaisir Sucre	\$11
<i>Plaisir Sucre, hazelnut dacquoise, milk chocolate ganache and whipped cream</i>		



Traditions *Traditions*

Éclair Chocolat	\$12
<i>Chocolate Éclair, chou pastry, filled with chocolate cream and chocolate coating</i>		
Flan Vanille	\$11
<i>Vanilla Flan, crispy caramelized puff pastry garnished with a mellow Tahitian vanilla flan</i>		
Tarte Citron Meringue	\$11
<i>Lemon Meringue Tart, sweet pastry garnished with candied lemon, lemon cream and an unctuous meringue</i>		



Créations *Creations*

Pepite Noix de Pecan*	\$12
<i>Pecan Pepite, dulcey coating filled with a soft pecan biscuit, an insert pecan praline, a vanilla and pecan mousse, decorated with crispy nuggets</i>		
<i>*Only available Friday – Sunday</i>		



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 \$14.40

Assortment of 4 Eugénie

Assortiment de 8 Eugénie \$25.60

Assortment of 8 Eugénie

Assortiment de 12 Eugénie \$43.20

Assortment of 12 Eugénie



Nos Eugénie peuvent aussi s'emporter

Our Eugénie are also available to take away

Coffret de 6 au choix \$25

Gift Box: choice of 6 Eugénie

Coffret de 12 au choix \$48

Gift Box: choice of 12 Eugénie

Coffret de 18 au choix \$75

Gift Box: choice of 18 Eugénie



Coupes Glacées & Milkshakes

Ice Creams & Milkshakes

Coupe Ispahan	\$11
<i>Ispahan Ice Cream, raspberry sorbet, rose ice cream, lychees, fresh raspberries, Chantilly, meringue</i>	
Éclair Glacé	\$16
<i>Éclair Glacé, vanilla ice cream, choux dough, chocolate sauce, caramelized almonds, Chantilly</i>	
Chocolat liégeois	\$11
<i>Chocolate sorbet, hot chocolate, Chantilly, chocolate shavings</i>	
Café liégeois	\$11
<i>Coffee liégeois, coffee ice cream, espresso shot, Chantilly</i>	
Macarons Glacés	\$9
<i>Rose, Vanilla Chocolate</i>	
Coupe 2 boules	\$6
<i>2 Scoops ice cream</i>	
Coupe 3 boules	\$9
<i>3 Scoops ice cream</i>	
Milkshake, Chantilly	\$9
<i>Rose-Raspberry, Chocolate, Vanilla or Pistachio</i>	



Ladurée Teatime

\$70

2 Macarons et 2 Eugénie

1 Pâtisserie

3 Finger sandwiches au choix

2 Scones

1 Café, thé ou chocolat chaud

1 Kir Royale Mocktail

2 Macarons and 2 Eugénie

1 Pastry

3 Finger Sandwiches

2 Scones

1 Coffee, Tea, or Hot Chocolate

1 Kir Royale Mocktail

Teatime for Kids

\$35

Chocolat Chaud

1 Macaron et 1 Eugénie

2 Guimauves

2 Finger sandwiches

1 Pâtisserie

Hot Chocolate

1 Macaron and 1 Eugénie

2 Marshmallows

2 Finger Sandwiches

1 Pastry



Boissons Chaudes *Hot Drinks*

Cafés *Coffees*

Café Ladurée	\$5	Cappuccino	\$6.50
<i>Ladurée Coffee</i>		<i>Cappuccino</i>	
Café Espresso	\$4	Latte	\$6.50
<i>Espresso</i>		<i>Latte coffee</i>	
Double Espresso	\$7	Fleur de Cerisier Latte	\$8
<i>Double espresso</i>		<i>Cherry Blossom Latte (contains dairy, soy)</i>	
Café Macchiato	\$4.50	Matcha Latte	\$7
<i>Macchiato</i>		<i>Matcha Latte</i>	
Chocolat Chaud Ladurée	\$9	Chai Latte	\$7
<i>Ladurée Hot Chocolate</i>		<i>Chai Latte</i>	

À votre demande, le lait contenu dans nos boissons peut être remplacé par du lait d'avoine, écrémé ou d'amande

On request, milk served in our beverages can be replaced by oat, skim, or almond milk (+\$.050)

Vanilla, hazelnut, or caramel syrup available (+\$.050)

Boissons Fraîches *Cold Drinks*

Evian / Ferrarelle 750ml	\$9	Canarino Glacé	\$5.50
Coke / Diet Coke / Sprite 8oz	\$6	<i>Iced Canarino, lemon, lime, orange, fresh ginger</i>	
Fever Tree Ginger Ale	\$6	Thé glacé Ladurée	\$7
Limonade à la Framboise	\$8	<i>Ladurée Iced Tea</i>	
<i>Raspberry Lemonade</i>		Café Glacé	\$7
Limonade Fraîche	\$6	<i>Iced Coffee</i>	
<i>Fresh Lemonade</i>		Matcha Latte Glacé	\$7
Jus d'Orange	\$7	<i>Iced Matcha Latte</i>	
<i>Orange Juice</i>		Fleur de Cerisier Latte Glacé	\$8
Jus de Pamplemousse	\$9	<i>Iced Cherry Blossom Latte (contains dairy, soy)</i>	
<i>Grapefruit Juice</i>		Chai Latte Glacé	\$7
		<i>Iced Chai Latte</i>	



Thés et infusions

Teas and herbal teas

Thés Classiques *Classic Teas*

Thé Earl Grey	\$7
<i>Black teas from China, Sri Lanka and India, essential oil of bergamote from Calabria</i>	
Thé à la Vanille	\$7
<i>Darjeeling and Assam tea scented with Madagascar Vanilla</i>	
Thé au Caramel	\$7
<i>Black tea from China and Sri Lanka scented with caramel flowers</i>	
Thé Oolong à la Violette	\$7
<i>China tea scented with violet</i>	
Thé aux Amandes	\$7
<i>Black tea from China and Sri Lanka scented with almonds</i>	
Thé Oolong à la fleur d'Oranger	\$7
<i>China tea scented with orange blossom</i>	
Thé au Jasmin Yin Hao	\$7
<i>Green tea from the Yin Hao in China</i>	
Thé Darjeeling Namring	\$7
<i>Mixed Darjeeling teas from the Himalaya with flavors of almond and peach</i>	
Thé Senchayamato	\$7
<i>Green tea with sea-scented flavours; chilling and bracing</i>	

Thés Signatures *Signature Teas*

Thé Eugénie	\$7
<i>Chinese black tea mingled with red fruits (strawberry, raspberry, cherry and redcurrant)</i>	
Thé Jardin Bleu Royal	\$7
<i>China and Sri Lanka black tea blend with wild strawberry, rhubarb and cherry aromas, scattered with cornflowers and marigold petals</i>	
Thé Roi Soleil	\$7
<i>A green tea marked by the energy of bergamot combined with rhubarb, caramel</i>	
Thé Rose	\$7
<i>Black tea from China and Sri Lanka</i>	
Thé Mathilde	\$7
<i>Black and green tea blend from China, orange blossom and magnolia</i>	
Thé Joséphine	\$7
<i>Black tea from China, tangerine, grapefruit, orange, lemon and jasmine flower</i>	
Thé Mille et une nuits	\$7
<i>Green tea from China, rose, orange blossom, mint and ginger</i>	
Thé Mélange Ladurée	\$7
<i>An elegant combination of Chinese black tea, citrus fruits, floral notes, light spices and vanilla</i>	

Infusions *Herbal Teas*

Verveine	\$7
<i>Verbena</i>	
Thé à la Menthe	\$6.50
<i>Fresh Mint Tea</i>	
Café Blanc avec Trois Agrumes	\$6.50
<i>White coffee with three citrus fruits, infusion of lemon, lime and orange zests, flavored with orange blossom water</i>	
Canarino	\$6.50
<i>Infusion of lemon, lime and orange zests with fresh ginger</i>	



Non-Alcoholic Beverages

Mocktails

Royale Ladurée	\$17
<i>Non-alcoholic champagne, rose syrup, raspberry, rose petal Coming with one Eugénie</i>	
Garden Martini	\$17
<i>Seedlip Garden 108, raspberry purée, herbs syrup, lemon juice Coming with one Eugénie</i>	
Espresso Martini	\$17
<i>Seedlip Grove 42, Lyre's Coffee Cold Brew Infusion, caramel syrup Coming with one Eugénie</i>	
Passionnement	\$17
<i>Lyre's White Can Spirit, passion fruit purée, mint syrup, aquafaba Coming with one Eugénie</i>	
Aperitif Orange Blossom Spritz	\$17
<i>Ghia Aperitif, non-alcoholic champagne, rosemary syrup, orange blossom water Coming with one Eugénie</i>	

Non-Alcoholic Champagnes

Estoublon L'Excessive Blanc I489, 0% Alcohol	<i>Glass \$14 / Bottle \$65</i>
Estoublon L'Excessive Rosé I489, 0% Alcohol	<i>Glass \$14 / Bottle \$65</i>

Non-Alcoholic Beer

Wits Peak Belgian Style White Athletic Brewing Co.	\$6
Run Wild IPA Athletic Brewing Co.	\$6
Athletic Lite Athletic Brewing Co.	\$6

Stay in touch



*Follow us @ladureeus
Open 24/7 at www.laduree.us*



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

Les chèques ne sont pas acceptés.

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

Checks are not accepted.

V Vegetarian  Vegan  Gluten Free