



Petit-Déjeuner

Breakfast

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

Champs-Élysées Breakfast - \$35

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

Salade de fruits de saison

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

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



Viennoiseries

Croissant Ladurée \$4.80 <i>Ladurée's croissant</i>	Roulé Chocolat Noisette \$5.80 <i>Chocolate Hazelnut Roll</i>
Pain au chocolat \$5.30 <i>Chocolate croissant</i>	Financier \$3.80 <i>Almonds Raspberry or Chocolate Hazelnut</i>
Croissant a la Rose \$5.30 <i>Rose croissant</i>	Cannelé \$4.80 <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 Mediterranean à l'avocat 🌱 \$18 <i>Mediterranean Avocado Toast, tomato confit, macadamia, caramelized almonds and cashew goat cheese</i>
Toast gourmand à l'avocat \$21 <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>

22% gratuity automatically added for parties of 6 or more guests.



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>	
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>	

Clubs & Croque - Monsieur

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




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>	
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>	

*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>	
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>	



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 \$28.80

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



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 Meringuée	\$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, dulcety 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>		



Coupes Glacées & Milkshakes

Ice Creams & Milkshakes

Coupe Ispahan	\$11
<i>Ispahan Ice Cream, raspberry sorbet, rose ice cream, lychees, fresh raspberries, Chantilly, meringue</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>	
Coupe Plaisir	\$11
<i>Plaisir Ice Cream, raspberry sorbet, vanilla ice cream, fresh raspberries, Chantilly cream</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, Pistachio, Strawberry, Coffee</i>	



Ladurée Teatime

\$70

2 Macarons et 2 Eugénie

1 Pâtisserie

3 Finger sandwiches au choix

1 Café, thé ou chocolat chaud

1 Kir Royale Cocktail

2 Macarons and 2 Eugénie

1 Pastry

3 Finger Sandwiches

1 Coffee, Tea, or Hot Chocolate

Signature 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	Chocolat viennois	\$7
<i>Ladurée Coffee</i>		<i>Vienna chocolate served with Chantilly cream</i>	
Café Décaféiné	\$5	Lait Chaud	\$4
<i>Decaffeinated Coffee</i>		<i>Hot Milk</i>	
Café Espresso	\$4	Cappuccino	\$6.50
<i>Espresso</i>		<i>Cappuccino</i>	
Double Espresso	\$7	Latte	\$6.50
<i>Double espresso</i>		<i>Latte coffee</i>	
Café Macchiato	\$4.50	Rose Latte	\$7
<i>Macchiato</i>		<i>Rose Latte (doesn't contain caffeine)</i>	
Chocolat Chaud Ladurée	\$9	Matcha Latte	\$7
<i>Ladurée Hot Chocolate</i>		<i>Matcha Latte</i>	
Café viennois	\$5.50	Chai Latte	\$7
<i>Vienna coffee served with Chantilly cream</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*

Boissons Fraîches *Cold Drinks*

Evian / Ferrarelle 750ml	\$9	Canarino Glacé	\$5.50
Coke / Diet Coke / Orangina 8 oz	\$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>		Rose Latte Glacé	\$7
Jus de Pamplemousse	\$9	<i>Iced Rose Latte</i>	
<i>Grapefruit Juice</i>		Chai Latte Glacé	\$7
Fever Tree Pink grapefruit	\$6	<i>Iced Chai Latte</i>	
Matcha Limonade	\$8	Fever Tree Tonic Water	\$6
Iced Cappuccino	\$7	Iced Latte	\$7

22% gratuity automatically added for parties of 6 or more guests.



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 Ceylan	\$7
<i>The classic from the island of Ceylon (Sri Lanka) is a black tea with fine, long leaves</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>	
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>	

22% gratuity automatically added for parties of 6 or more guests.



Mocktails

Romantique	\$11
<i>Iced tea mélange Ladurée, violet, raspberry nectar, pineapple juice</i>	
Marie Antoinette	\$11
<i>Iced tea mélange Ladurée, grapefruit juice, strawberry nectar</i>	
Virign Mimosa	\$15
<i>Orange Juice, non-alcoholic sparkling wine</i>	
Virign Bel-Air	\$15
<i>Passion puree, non-alcoholic sparkling wine</i>	
Virign Kir Ladurée	\$15
<i>Fresh Strawberry, rose syrup, non-alcoholic sparkling wine</i>	
Virign Cali	\$15
<i>Raspberry puree, non-alcoholic sparkling wine</i>	

Non-Alcoholic Wine

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
RibO, Alsace, Non-Alcoholic Sparking Wine	<i>\$15</i>	<i>\$60</i>

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