



M E N U

• M E N U A U T O M N E 2 0 2 1 •



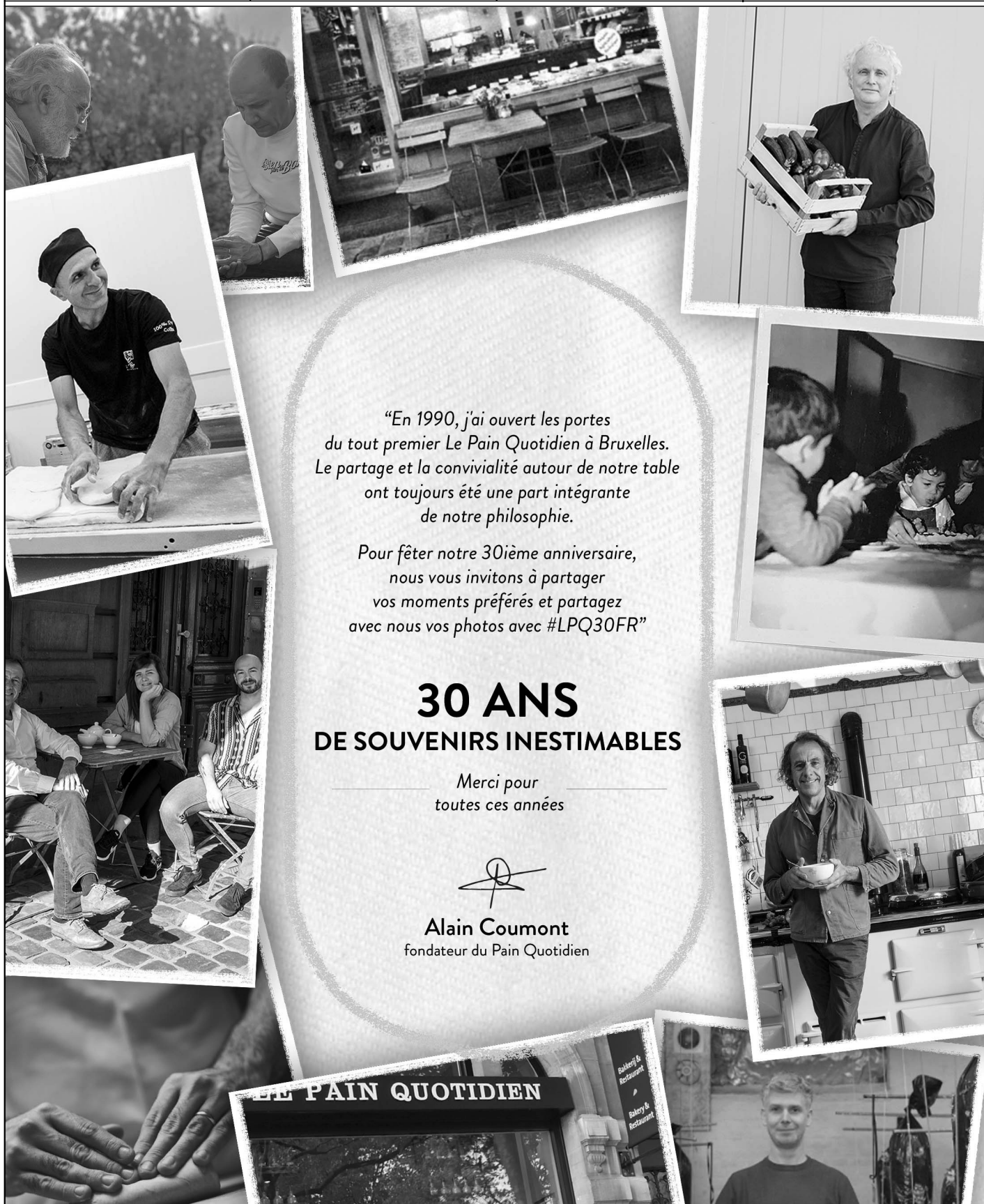
DÉCOUVREZ
NOS HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité



*“En 1990, j’ai ouvert les portes
de tout premier Le Pain Quotidien à Bruxelles.
Le partage et la convivialité autour de notre table
ont toujours été une part intégrante
de notre philosophie.*

*Pour fêter notre 30^{ième} anniversaire,
nous vous invitons à partager
vos moments préférés et partagez
avec nous vos photos avec #LPQ30FR”*

30 ANS
DE SOUVENIRS INESTIMABLES

Merci pour
toutes ces années



Alain Coumont
fondateur du Pain Quotidien

LE PAIN QUOTIDIEN

Bakery &
Restaurant

Bakery &
Restaurant

Petit-Déjeuner & Brunch

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN BIO 10

servi avec nos confitures, nos pâtes à tartiner et notre beurre bio, demandez-nous.

pain au chocolat, croissant ou torsade vegan, pain et baguette, jus d'orange* ou pomme bio et une boisson chaude

- avec un œuf à la coque + 3
- avec boisson double + 1

BREAKFAST BOWL BIO 11

œufs brouillés bio, quinoa et lentilles, avocat, concombre, mesclun, ciboulette et sauce tomate acidulée

CROISSANT CHAUD JAMBON & COMTÉ 6

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9

avec saumon fumé, crème à l'aneth

PAIN PERDU DE VIENNOISERIES BIO 7

préparé avec nos viennoiseries, servi avec poires rôties et sauce chocolat

BRUNCH 26

Notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains bio, jus d'orange* ou de pomme bio et une boisson chaude bio de votre choix

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

Choisissez un élément par catégorie:

PROTÉINE

- œuf à la coque
- œufs brouillés
- quinoa et lentilles

DEMI-TARTINE

- toast avocat
- California
- tartine de saison
- tartine poulet & avocat

VIENNOISERIE

- croissant
- pain au chocolat
- torsade vegan

DESSERT

- granola Parfait
yaourt nature ou spécialité soja

Céréales, Yaourt Fruits Frais

GRANOLA PARFAIT BIO 7

avec fruits frais et au choix yaourt ou spécialité au soja

SALADE DE FRUITS FRAIS BIO 6

DÉLICE AUX GRAINES DE CHIA VÉGAN BIO 7

avec fruits frais et préparé avec de la boisson à l'amande bio

Oeufs

Tous nos œufs sont bio.

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS BIO 12

servi sur notre pain de blé bio avec avocat, tomates cerises, pesto rosso à l'huile d'olive et harissa, coriandre

ŒUFS À LA COQUE BIO (1 OU 2) 4 | 6

servi avec nos mouillettes toastées

ŒUF COCOTTE AU COMTÉ & GRANA PADANO 7

servi avec nos mouillettes toastées

- avec jambon blanc +1
- avec poulet +1

ŒUFS BROUILLÉS BIO 7

servis avec une sélection de nos pains bio

- avec poitrine fumée +3
- avec purée d'avocat maison bio +3
- avec saumon fumé +3



Nos oeufs, nos fruits et nos légumes frais sont bio: ils sont savoureux, sans OGM, sans produits chimiques, cultivés dans le respect de leur écosystème. Un petit pas vers une cuisine plus durable.



Viennoiseries

Toutes nos viennoiseries sont bio.

CLASSIQUES 2.9

CROISSANT

PAIN AU CHOCOLAT

PAIN AUX RAISINS

PETITE BRIOCHE*

TORSADE AU CHOCOLAT

SPÉCIALITÉS 3.5

CROISSANT AUX AMANDES

CHAUSSON AUX POMMES

TORSADE VEGAN

CROISSANT VEGAN

MUFFIN AU CHOIX

demandez-nous

FLÛTE RAISINS ET NOISETTES VEGAN

FLÛTE AUX OLIVES

SÉLECTION DE PAINS BIO

au choix parmi baguette, seigle, blé, pain nordique, multi-céréales et raisins, épeautre ou pain sans gluten

PLANCHE DE PAIN DE SAISON 3.9

Tartines

Servies sur une tranche de notre pain de blé bio au levain.

AVOCAT BIO	10
servi sur notre pain de blé bio toasté, gomasio, tomates cerises, radis et super graines	
• avec un oeuf poché	+1.5
• avec du saumon fumé	+3
• avec poitrine fumée	+3
CALIFORNIA	13
yaourt bio à l'harissa, saumon fumé, avocat, concombre et sauce tomate acidulée	
POULET & AVOCAT	12
concombre et cébettes	
RAINBOW TARTINE	12
servi sur notre pain de blé bio toasté, caviar de lentilles, chou-fleur* rôti au curcuma, avec pickles d'oignons rouges et coriandre	

LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ

Pour fêter nos 30 ans, nous replongeons dans nos souvenirs gourmands et nos recettes emblématiques comme la tartine toastée au fromage de chèvre et poire.

Une tartine classique d'Alain Coumont, présente à la carte lors de l'ouverture de son premier Le Pain Quotidien à Bruxelles, irrésistible à l'automne.

Tartines Chaudes

Servies sur une tranche de notre pain de blé bio au levain toasté.

POULET & MOZZARELLA DI BUFALA	13
avec champignons Portobello*, crème fraîche, huile d'olive basilic servie avec une salade de jeunes pousses	
CROQUE MONSIEUR	15
jambon blanc et Comté servi avec une sauce tomate acidulée et salade de jeunes pousses	

Accompagnements

SALADE DE JEUNES POUSSÉS	3
PURÉE D'AVOCAT MAISON BIO	4.5
LENTILLES CITRONNÉES	4.5
SAUMON FUMÉ	6
JAMBON BLANC & COMTÉ	5

NOS FAVORIS

DÉJEUNER DU BOULANGER	14
grande soupe du jour et demi-tartine du jour servies avec salade de jeunes pousses	
DHAL DE LENTILLES CORAIL BIO	12
avec butternut rôti, spécialité bio au soja et harissa	
TARTINE CHAUDE POIRE & CHÈVRE	12
avec miel, noix et ciboulette	

Salades

Servis avec une sélection de nos pains bio.

SUPER GRAINES BOWL	15
lentilles, quinoa, butternut et chou-fleur* rôti au curcuma, mesclun, gomasio et coriandre	
CHÈVRE CHAUD	15
toast de chèvre, miel, jeunes pousses, pommes, champignons Portobello*, noix, radis et tomates cerises.	
BUDDHA BOWL AU SAUMON FUMÉ	17
lentilles citronnées, avocat, pain nordique bio, crème à l'aneth, concombre, super graines bio et huile d'olive citronnée	
CÉSAR	16
poulet, poitrine fumée, avocat, tomates cerises, Grana Padano, croûtons et sauce César	

Plats Chauds

Servis avec une sélection de nos pains bio.

QUICHE LORRAINE OU DU MOMENT	14
part de quiche servie avec salade de jeunes pousses et baguette bio	
SOUPE DU JOUR BIO	5 7
servie avec des croûtons maison.	
POT-AU-FEU	
légumes de saison, pois chiches servi avec harissa	
• avec quinoa	11
• avec poulet	14

Desserts

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE BIO	4.9
MERVEILLEUX AU CHOCOLAT	5.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT VÉGAN	4.9
TARTELETTE POMME & CANNELLE	4.9
TARTELETTE AU CARAMEL	4.9
TARTELETTE AU CITRON	4.9
TARTELETTE POIRE, FRANGIPANE & SEIGLE	5.5
PAIN PERDU DE VIENNOISERIES BIO	7

préparé avec nos viennoiseries,
servi avec poires rôties et sauce chocolat

COOKIE	3.5
· chocolat	
· miel et raisins	
GAUFRE DE LIÈGE NATURE	5.5
· avec chocolat ou bananes	5.5
· avec chocolat et bananes	6
CAFÉ DOUCEUR	5.5
Gourmandises servies avec un expresso	
A LA PART	
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	6.9
TARTE AUX FRUITS DE SAISON	5.5

Boissons Chaudes Bio

Choisissez l'option de votre choix sans supplément :
lait de vache, boisson végétale à l'amande, à l'avoine ou soja.
Votre café peut aussi être préparé en version décaféinée.

CLASSIQUES

EXPRESSO	2.6 3.6
CAFÉ LONG	2.9 3.9
CAFÉ CRÈME	3.9 4.9
CAPPUCCINO	4.3 5.3
NOISETTE	2.9 3.9
MOCACCINO	4.5 5.5
SPECCUCCINO cappuccino au spéculoos	4.5 5.5
THÉ	4.9
English Breakfast, Chunmee, Earl Grey, Jasmin ...	
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.9

SPECIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE	4.9 5.9
CHAÏ LATTE	4.9
avec lait bio ou boisson végétale bio au choix	
MATCHA LATTE	4.9
avec lait bio ou boisson végétale bio au choix	
GOLDEN LATTE	4.9
curcuma et coco, avec lait bio ou boisson végétale bio au choix	
ELIXIR AU GINGEMBRE	4.9
gingembre, citron, menthe et sirop d'agave	
JUS DE POMME CHAUD AUX ÉPICES	4.9
cannelle et gingembre	

Bières & Cidre Bio

Nos bières sont 100% bio et françaises

LA FRENCH IPA APPIE bouteille 33cl 6,4%	6
LA BLONDE APPIE bouteille 33cl 4,9%	6
CIDRE L'EXTRA BRUT APPIE bouteille 33cl 6,5%	5.5

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée - IGP: Indication Géographique Protégée

Boissons Fraîches

JUS DE POMME BIO 25cl	4.7
JUS D'ORANGE 25cl	4.7
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID BIO 25cl	5.5
· pomme, charbon actif* et citron vert	
· carotte, gingembre et curcuma	
· poire, épinard et menthe	
CITRONNADE MAISON 22cl	4.6
SHOT BIO 60ml	3.5
curcuma, carotte, gingembre, poivre	
KOMBUCHA BIO 33cl	5.3
boisson fermentée aux agrumes et maté	
JUS CHIA-LITCHI FAÇON SMOOTHIE 22cl	5.5
litchi, graines de chia, boisson à l'amande, jus d'orange	
EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl	4.5

Vins Bio

Nous avons sélectionné les vins Oé, certifiés 100% bio, vegan et sans pesticide. Oé ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable dans le respect de la biodiversité et des vignerons français.

ROUGE	12CL 75CL
IGP VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE, OÉ	6 26
Marselan, Grenache – fruité avec des notes de prune et cerise	
AOC LANGUEDOC, OÉ, LE LANGUEDOC	5 23
Syrah, Grenache et Carignan – frais avec des notes de fruits rouges cuits et de poivre noir	
BLANC	
AOC CÔTE DU RHONE, OÉ, LE CÔTE DU RHONE	6 26
Clairette, Grenache Blanc, Roussanne – arômes de pêche blanche	
AOC BUGEY, OÉ, LE BUGEY	6 23
Chardonnay – notes florales et agrumes	
ROSÉ	
IGP PROVENCE, OÉ, LE ROSÉ MEDITERRANÉE	5 26
Syrah, Caladoc et Merlot – notes d'agrumes et de fleurs blanches	
PÉTILLANT	
PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES	6 29
MIMOSA PROSECCO ET JUS AU CHOIX	5