



M E N U

• É T É •



DÉCOUVREZ NOS
HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Simplicité

Avec les beaux jours, notre carte suit le rythme des saisons et nos Chefs vous proposent des produits sains pour une cuisine gourmande et savoureuse inspirée de la boulangerie et toujours avec des ingrédients bio autant que possible.



Pains Bio

Servis avec du beurre bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio

LE PANIER DU BOULANGER	6.5
sélection de quatre tranches de pains bio, baguette bio et beurre bio	
FLÛTE RAISINS ET NOISETTES	3.9
FLÛTE AUX OLIVES	3.9

Petit-Déjeuner

Servi avec confitures bio & pâtes à tartiner bio

CROISSANT JAMBON & FROMAGE	7
avec jambon blanc Label Rouge et Comté, servi chaud	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	
• avec sauce au chocolat et fruits rouges	9.5
• avec saumon Atlantique fumé et ricotta aux herbes	10.9
PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN BIO	11.5
pain au chocolat ou croissant ou torsade ^v , beurre, pain de blé au levain et baguette, jus d'orange* ou pomme et une boisson chaude simple	
• avec un œuf à la coque	+3
• avec boisson double	+1
BREAKFAST BOWL BIO	12.9
œuf brouillés, taboulé de quinoa, avocat, concombre, salade de jeunes pousses, ciboulette, huile d'olive à l'harissa	

Farine, eau, sel et temps

Nos pains au levain bio sont préparés dans le respect de nos traditions passées.

Nous utilisons des farines issues de l'agriculture biologique, du levain et un procédé de fermentation et de pousse long pour un meilleur développement des arômes.

Oeufs Bio

Tous nos œufs sont bio

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)	4.5 6.5
servi avec nos mouillettes toastées et beurre bio	
ŒUFS BROUILLÉS	9.5
servis avec pain de blé au levain bio, baguette bio et beurre bio	
• avec avocat tranché	+3
• avec poitrine fumée*	+3.5
• avec saumon Atlantique fumé*	+4
OMELETTE AU FOUR*	13.5
ricotta, poivrons marinés, huile d'olive basilic	
TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS	14
pain de blé au levain bio, œufs brouillés, avocat, tomates cerises, pesto rosso bio, huile d'olive à l'harissa et coriandre	

BRUNCH

26.9

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 simple bio de votre choix

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

Choisissez un élément par catégorie:

PROTÉINE BIO

- œuf à la coque
- œufs brouillés
- taboulé de quinoa

DEMI-TARTINE

- toast avocat
- saumon fumé
- du jour
- poulet & avocat

VIENNOISERIE BIO

- croissant au beurre
- pain au chocolat
- torsade^v
- brioche*

DESSERT

- granola Parfait
yaourt nature ou spécialité soja
- salade de fruits
frais bio

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

GRANOLA PARFAIT	8.5
avec fruits frais de saison, compote de fraise et rhubarbe et au choix yaourt bio ou spécialité au soja bio	
CHIA DRAGONFRUIT BOWL^v	9
pudding de chia à la banane et fruit du dragon, myrtilles, fraises, ananas, menthe fraîche et chocolat noir bio	
SALADE DE FRUITS FRAIS BIO^v	7

Viennoiseries Bio

Toutes nos viennoiseries sont servies avec nos confitures bio & pâtes à tartiner bio

CROISSANT AU BEURRE	2.9
PAIN AU CHOCOLAT	3.2
PAIN AUX RAISINS	3.5
BRIOCHE*	3.5
TORSADE AU CHOCOLAT	3.9
CROISSANT AUX AMANDES	3.9
ROULÉ À LA CANNELLE*^v	3.9
CROISSANT HIBISCUS*^v	3.9
TORSADE CITRON-PAVOT*	3.9
TORSADE^v	3.9
MUFFIN AU CHOIX - demandez-nous	3.9
CHIA CHOCOLAT MINI CAKE^v	3.9

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio

JAMBON & FROMAGE	12
jambon blanc Label Rouge, Comté, cornichons, beurre bio	
TOAST AVOCAT BIO [✓]	12
pain de blé au levain bio toasté, purée d'avocat, radis, pickles de concombre, super graines, sel au cumin et citron	
• avec œuf poché	+2.5
• avec poitrine fumée*	+3.5
• avec saumon Atlantique fumé*	+4
SAUMON FUMÉ	14.9
saumon Atlantique fumé, pickles de concombre, radis, sauce aux herbes, beurre bio, ciboulette et aneth	
POULET & AVOCAT	14.5
poulet plein champs, purée d'avocat, concombre et cébettes	
THON	14.5
thon, houmous bio, concombre, radis, ciboulette et citron	
ITALIENNE	14.9
speck fumé IGP, mozzarella di bufala AOP bio, tomates cerises, pesto rosso bio et huile de basilic	
TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE	15
pain de blé au levain bio toasté, poulet plein champs, provola fumée, courgettes grillées et huile de basilic	
CROQUE MONSIEUR GRATINÉ	16.9
jambon blanc Label Rouge, Comté, Parmesan servi avec une sauce tomate acidulée bio et salade de jeunes pousses	
CROQUE DU JARDINIER [✓]	15.9
houmous bio, pesto rosso bio, courgettes grillées, servi avec salade de jeunes pousses et avocat aux super graines bio	

NOTRE FAVORI

DÉJEUNER DU BOULANGER	16
grande soupe du jour et demi-tartine du jour servies avec une salade de jeunes pousses	

Accompagnements

SALADE DE JEUNES POUSSÉS [✓]	3.9
PURÉE D'AVOCAT BIO [✓]	5.5
HOUMOUS BIO [✓]	5.5
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	6.9
JAMBON BLANC LABEL ROUGE & COMTÉ	5.9
RICOTTA AUX HERBES	5.5
TABOULÉ DE QUINOA BIO [✓]	5.5
tomates cerises, concombres, herbes fraîches, huile d'olive et citron	

Le choix du bon

Chez Le Pain Quotidien, nous revendiquons des convictions engagées pour vous garantir des produits frais et de qualité: nos oeufs, nos fruits, nos légumes sont issus de **l'agriculture biologique** et notre poulet ainsi que notre jambon blanc sont **d'origine France**.

Des petits pas vers une cuisine savoureuse, plus durable.



Salades

Servies avec pain de blé au levain bio et baguette bio

CÉSAR	17.5
poulet plein champs, poitrine fumée, chips de Parmesan, œuf dur bio, croûtons maison bio, salade romaine* et sauce César	
CHÈVRE CHAUD	16.9
toasts de chèvre frais bio au miel sur pain nordique bio, poivrons marinés, salade de jeunes pousses, radis, tomates cerises, myrtilles	
BOWL SAUMON FUMÉ	18.5
saumon Atlantique fumé, salade romaine*, avocat aux super graines bio, taboulé de quinoa bio, pickles de concombre, pain nordique bio et sauce aux herbes	
VEGGIE & GRAIN BOWL [✓]	15.9
taboulé de quinoa bio, poivrons marinés, houmous bio, concombre, tomates cerises, salade de jeunes pousses, citron	
• avec mozzarella di bufala AOP bio	+3.5

Plats Chauds

Servies avec pain de blé au levain bio et baguette bio

QUICHE LORRAINE OU DU MOMENT	15.9
part de quiche servie avec salade de jeunes pousses	
SOUPE DU JOUR BIO [✓]	6.5 8.5
servie avec nos croûtons maison avec super graines	
• avec ricotta aux herbes	+3.5
POT-AU-FEU	
légumes de saison, pois chiches servi avec harissa	
• avec quinoa bio [✓]	12.9
• avec poulet plein champs	15.9

Desserts

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE BIO	5.5	GAUFRE DE LIÈGE NATURE	5.9
MERVEILLEUX AU CHOCOLAT	6.5	• avec chocolat ou fruits rouges	6.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT^Y	5.9	• avec chocolat et fruits rouges	6.9
TARTELETTE POMME-CANNELLE	5.5	CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES - part	7.9
TARTELETTE CITRON	5.5	CRUMBLE CERISE & POMME^Y - part	6.5
TARTELETTE AUX FRUIT FRAIS DE SAISON	5.9	CAFÉ DOUCEUR	6.5
ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT	5.5	gourmandises servies avec un espresso	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	9.5	GOÛTER GOURMAND¹	8.5
chocolat et fruits rouges		¹ Du lundi au vendredi, de 15h à 18h, hors jours fériés.	
PASTEL DE NATA	3.7	un dessert au choix avec une boisson chaude simple au choix	
COOKIE AU CHOIX	4	• avec boisson double	+1
PART DE CAKE AU CHOIX	4.5	• cheesecake ou tartelette aux fruits de saison	+1
		• avec brioche façon pain perdu	+2

Boissons Chaudes Bio

Choisissez l'option de votre choix sans supplément :
lait de vache, boisson végétale à l'amande, à l'avoine ou soja.

CLASSIQUES

EXPRESSO	2.9 3.9
CAFÉ LONG	3 4
CAFÉ CRÈME	4.9 5.9
CAPPUCCINO	4.9 5.9
NOISETTE	3 4
MOCACCINO	5.9 6.9
FLAT WHITE - double espresso crème	5.9 6.9
THÉ	5.5
English Breakfast, Chunmee, Earl Grey, Jasmin...	
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	5.6

SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE	5.9 6.9
CHAÏ LATTE	5.9 6.9
MATCHA LATTE	5.9 6.9
ELIXIR GINGEMBRE	5.6
gingembre, citron, menthe et sirop d'agave	

BOISSONS GLACÉES

CAFÉ LONG GLACÉ	3
CAFÉ CRÈME GLACÉ	4.9
CHAÏ LATTE GLACÉ	5.9
MATCHA LATTE GLACÉ	5.9
THÉ GLACÉ MAISON 22cl - jasmin & framboise	5.9

Bières & Cidres Bio

Nos bières et nos cidres sont 100% bio, produits en Ile de France.

LA FRENCH IPA APPIE bouteille 33cl 6.4%	6.9
LA BLONDE APPIE bouteille 33cl 4.9%	6.9
CIDRE L'EXTRA BRUT APPIE bouteille 33cl 6.5%	6.5

Boissons Fraîches

JUS DE POMME BIO 25cl	5.5
JUS D'ORANGE 25cl	5.5
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID BIO 25cl	6.5
• pomme, charbon actif* et citron vert	
• carotte, gingembre et curcuma	
• poire, épinard et menthe	
CITRONNADE MAISON 22cl - classique ou framboise	5.9
DRAGONFRUIT CHIA SMOOTHIE 22cl	6.5
préparé avec banane et boisson végétale amande bio	
SHOT 60ml	3.9
cassis, grenade et gingembre	
CRAFT SODA MONA® BIO 33cl	6.5
pomme, gingembre, grenade et cassis	
KÉFIR LOKKI® BIO 33cl	6.5
boisson fermentée à base de curcuma et de gingembre	
EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl	4.9

Vins Bio

Nous avons sélectionné les vins Oé de vignerons
Français, certifiés 100% bio, vegan et sans pesticide.

ROUGE - OÉ	12CL	75CL
• IGP VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE	6	27
• AOC LANGUEDOC, LE LANGUEDOC	6	27
BLANC - OÉ		
• AOC CÔTE DU RHÔNE, LE CÔTE DU RHÔNE	6	27
• AOC BUGEY, LE BUGEY	6	27
ROSÉ - OÉ		
• IGP PROVENCE, LE ROSÉ MEDITERRANÉE	6	27
PÉTILLANT		
• PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES	6.9	32
• MIMOSA PROSECCO ET JUS AU CHOIX	6.5	
• PINK MIMOSA PROSECCO	6.5	
avec citronnade framboise maison		