



M E N U

• P R I N T E M P S •



DÉCOUVREZ NOS
HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Simplicité

*Le Pain Quotidien est animé
d'une idée simple: réaliser du bon
pain tous les jours, un pain pétri avec soin,
avec une bonne croûte et une mie ferme,
le genre de pain qui fait
de grandes tartines.*

*Un pain qui nourrit non seulement
le corps, mais aussi l'esprit.*

*Un pain à partager autour
d'une table ou à la maison,
à savourer entre amis ou en famille.*

Pains Bio

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

LE PANIER DU BOULANGER BIO 6.9

sélection de tranches de pain bio

PLANCHE DE PAIN BIO AU CHOIX 4.5

Pain de blé de froment, pain de seigle paysan, pain céréales et raisins, mixte.

Petit-Déjeuner

CROISSANT JAMBON & FROMAGE 7

croissant pur beurre avec jambon blanc Label Rouge et Comté AOP 18 mois, servi chaud

PAIN PERDU

- préparé avec notre brioche, fruits rouges et sauce au chocolat 9.95
- préparé avec notre brioche, saumon Ecosse fumé et Skyr aux herbes 11.95

PANCAKES

- servis avec coulis de framboise, fruits rouges, banane et crème épaisse 10.50
- servis avec fruits rouges, banane et sauce chocolat 11.50

PETIT DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 12

assortiment de pains bio, confitures bio, pâtes à tartiner bio, beurre, croissant ou pain au chocolat, jus de fruit artisanal au choix (*pomme, abricot, poire, pêche*), boisson chaude classique simple au choix (*café, thé, chocolat*)
• avec un œuf brouillé bio +5

BREAKFAST BOWL 13

œufs brouillés bio, avocat, taboulé de quinoa, salade de jeunes pousses, ciboulette, huile d'olive à l'harissa (à part)

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

BIRCHER MUESLI 9.5

muesli préparé avec Skyr et jus de pomme servi avec banane, fruits rouge et menthe fraîche

GRANOLA PARFAIT 9

granola bio, fruits frais, coulis de framboises, choix entre : yaourt grec ou yaourt végétal bio

CHIA DRAGONFRUIT BOWL 9

pudding de chia à la banane et fruit du dragon, fruits rouges, menthe fraîche et chocolat noir

SALADE DE FRUITS FRAIS 7

Oeufs

Tous nos œufs sont bio et plein air.

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2) 4.5 | 6.5

servi avec nos mouillettes bio toastées et beurre

ŒUFS BROUILLÉS 10.5

servis avec pain de blé au levain bio, beurre et salade de jeunes pousses

- avec avocat tranché +3
- avec jambon blanc Label Rouge +3.5
- avec poitrine fumée grillée +4
- avec saumon fumé Ecosse +6

TURKISH EGGS 9.95

2 œufs pochés servis avec Skyr, cibettes, coriandre, sel au cumin, citron et huile d'olive bio à l'harissa (à part), accompagnés de pain de blé bio toasté

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 14

pain de blé au levain bio, œufs brouillés, avocat, tomates cerises, pesto rosso, huile d'olive bio à l'harissa (à part)

BRUNCH 29

Notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains bio, beurre, confiture bio et pâte à tartiner bio

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

Choisissez un élément par catégorie:

JUS DE FRUITS

- pomme
- poire williams
- abricot de Bergeron
- pêche de vigne
- orange pressée

BOISSON CHAUDE

- expresso
- café long
- double expresso
- cappucino
- chocolat chaud
- thé bio

VIENNOISERIE

- croissant au beurre
- pain au chocolat
- croissant aux céréales
- brioche

DEMI-TARTINE

- toast avocat ^V
- saumon fumé
- thon
- jambon & fromage

PROTÉINE

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

DESSERT

- granola Parfait
- yaourt grec ou végétal bio
- salade de fruits frais ^V

Viennoiseries

CROISSANT AU BEURRE 2.7

CROISSANT AUX CEREALES 2.9

PAIN AU CHOCOLAT 2.9

BRIOCHE 2.7

PAIN AUX RAISINS 4.1

BRETZEL À LA CRÈME 4.1

ROULE À LA CANNELLE 4.1

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio
ou du pain sans gluten (+2€)
avec une salade de jeunes pousses (+2€)

TARTINE D'ALAIN	8.95
Skyr, radis, cébettes, ciboulette et poivre noir	
TOAST AVOCAT ^v	12
pain de blé au levain bio toasté, purée d'avocat, radis, pickles de concombre, super graines bio,	
· avec œuf poché bio	+2.5
· avec poitrine fumée grillée	+4
· avec saumon Ecosse fumé	+6
SAUMON FUMÉ	15
saumon Ecosse fumé, pickles de concombre, radis, sauces aux herbes, beurre, ciboulette et aneth	
POULET & AVOCAT	14.50
poulet plein champs, purée d'avocat, concombre et cébettes	
THON	13.95
thon, houmous, concombre, radis, ciboulette et citron	
TARTINE ASPERGES	14.5
pain de blé bio toasté, houmous, asperges vertes rôties, tomates cerises, œuf poché, poivre noir et citron	
TOAST POULET & MOZZARELLA	15
poulet plein champs, mozzarella di bufala, courgettes grillées et huile d'olive bio au basilic	
CROQUE MONSIEUR	17.5
jambon blanc Label rouge, Comté AOP, béchamel, servie avec sauce tomate acidulée et salade de jeunes pousses	
CROQUE DU JARDINIER ^v	15.95
houmous, pesto rosso, courgettes grillées, servi avec salade de jeunes pousses et avocat aux super graines bio	

FORMULES

DÉJEUNER DU BOULANGER	16
grande soupe du jour et une 1/2 tartine au choix; jambon comté ou toast avocat ^v , servies avec une salade de jeunes pousses	
TARTINE LUNCH	15
tartine jambon comté ou toast avocat ^v , citronnade ou thé glacé earl grey maison	

Accompagnements

SALADE DE JEUNES POUSSES ^v	3.95
TABOULÉ DE QUINOA ^v	5.5
SKYR AUX HERBES	5.5
PURÉE D'AVOCAT MAISON ^v	5.5
CAVIAR DE BETTERAVE ^v	5.5
HOUMOUS MAISON ^v	5.5
JAMBON BLANC LABEL ROUGE	6.5
SAUMON FUME ECOSSE	7.95

Le choix du bon

Chez Le Pain Quotidien, nous revendiquons des convictions engagées pour vous garantir des produits frais et de qualité: nos œufs, nos pains sont issus de l'**agriculture biologique**.

Notre poulet est plein champ de Loué et notre jambon Label Rouge. Toutes nos viandes sont d'origine France et sans nitrites, provenant de notre producteur Olivier Brosset.

Des petits pas vers une cuisine savoureuse, plus durable.

Salades

Servies avec pain de blé au levain bio

CÉSAR	17.5
poulet plein champs, poitrine grillée, œuf dur bio, Parmesan, nos croûtons maison bio, salade romaine et sauce César	
CHÈVRE CHAUD	16.95
toasts de crottin de chèvre, salade de jeunes pousses, granola bio, sauce myrtille-balsamique, tomate cerise, raisin noir, pickles de concombre et ciboulette	
SAUMON FUMÉ & QUINOA	19.5
saumon fumé Ecosse, salade de jeunes pousses, taboulé de quinoa, purée d'avocat, caviar de betterave, Skyr aux herbes, aneth, pickles de concombre, citron et sauces aux herbes	
PANZANELLA ^v	15.95
légumes rôtis, salade de jeunes pousses, croûtons maison bio, huile d'olive bio au basilic, raisin noir, cébette, aneth, persil et citron	
· avec mozzarella di Bufala	+3
COBB	18.5
poulet plein champs, poitrine grillée, Fourme d'Ambert, salade de jeunes pousses, œuf dur bio, cébettes, concombre, et persil	

Plats Chauds

Servis avec une sélection de nos pains bio

QUICHE DU JOUR	13.95
quiche servie avec salade de jeunes pousses	
SOUPE DU JOUR ^v	6.95 8.95
servie avec croûtons maison bio et super graines bio	

Desserts

PASTEL DE NATA	3.7
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE BIO	5.95
MI-CUIT AU CHOCOLAT ^V	5.95
TARTELETTE CITRON MERINGUEE	5.95
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES - part	5.95
DESSERT DU JOUR	5.95
CRUMBLE CERISE & POMME ^V - part	6.5
CARROT-CAKE ORIGINAL - part	6.5
CAFE GOURMAND	
• avec expresso, café long ou noisette	6.5
• avec cappuccino, chocolat chaud ou thé	8.95

GLACES ARTISANALES

Demandez notre carte de glaces élaborées par Gérard Cabiron meilleur ouvrier de France.

GOUTER GOURMAND

du lundi au vendredi de 15h à 18h hors jours fériés

Une pâtisserie au choix	
• avec une boisson chaude classique au choix	8.95
• avec une boisson chaude spécialité au choix	9.95

Boissons Chaudes

Choisissez l'option de votre choix :
lait de vache bio, boisson végétale à l'avoine bio

CLASSIQUES

EXPRESSO	2.4
CAFÉ LONG	2.4
EXPRESSO MACHIATTO (noisette)	3
EPRESSO DOPPIO (double expresso)	4
LONG BLACK (double expresso et eau chaude)	4
CAPPUCCINO (café crème)	4.75
CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE	5.95
THÉ BIO	5.5

English Breakfast, Chunmee, Earl Grey, Jasmin, Massala Chai, Rooibos, Vert & menthe fraîche

SPÉCIALITÉS

MOCHA (cappuccino et sauce chocolat)	5.95
FLAT WHITE (double expresso et mousse de lait)	5.95
LATTE (expresso et lait)	5.95
LATTE MACHIATO (expresso, lait et mousse de lait)	5.95
CHAI LATTE BIO	5.95
MATCHA LATTE BIO	5.95

GLACÉES

CAFE GLACÉ (double expresso et glaçons)	4
CAFE GLACÉ ORGEAT	4.95
LATTÉ GLACÉ (café, lait et glaçons)	5.95
LATTE VANILLE GLACÉ	6.50
CHAI LATTE GLACÉ BIO	5.95
MATCHA LATTE GLACÉ BIO	5.95

L'épicerie

Disponible au comptoir à la vente à emporter

PÂTE À TARTINER BIO - 400gr	7.7
CONFITURE BIO - 370gr	7.5
MIEL BIO - 350gr	12.5
SIROP D'AGAVE BIO - 350gr	6.5
SACHET DE GRANOLA BIO - 350gr	8.0
BISCUIT SPECULOOS - 200gr	7.9

Boissons fraîches

JUS DE FRUITS ARTISANAL - 25cl	4.6
au choix, pomme, poires williams, abricot de bergeron, pêche de vigne	
JUS D'ORANGE PRESSE - 25cl	5.8
JUS DETOX DU MOMENT - 25cl	6.5
extrait à froid par haute pression	
SMOOTHIE DU MOMENT - 25cl	6.5
CITRONNADE MAISON - 25cl	4.95
CITRONNADE FRAMBOISE MAISON - 25cl	5.95
CITRONNADE MENTHE SPIRULINE	5.95
ET POIRE MAISON - 25cl	
THE GLACÉ EARL GREY MAISON - 25cl	4.95
THE GLACÉ ABRICOT MAISON - 25cl	5.95
THE GLACÉ FRAMBOISE MAISON - 25cl	5.95
KOMBUCHA BIO MENTHE FRAICHE - 25cl	4.95
PERRIER - 33cl	5.5
VITTEL - 25cl 100cl	4 5.9
SAN PELLEGRINO - 100cl	5.9

Cidre & pétillant

CIDRE LA CHOUETTE BIO (NORMANDIE) - 33cl	7
PROSECCO - 15cl	6
MIMOSA PROSECCO - 15cl	6

Bières Bio

PIETRA (BIÈRE BIO DE CORSE) - 25cl 50cl	5.5 8.5
BULLE BLONDE (BIÈRE BIO DE PROVENCE) - 33cl	7.0
BULLE BLANCHE (BIÈRE BIO DE PROVENCE) - 33cl	7.0
AIX PALE ALE (BIÈRE BIO DE PROVENCE) - 33cl	8.0
BULLE TRIPPLE (BIÈRE BIO DE PROVENCE) - 33cl	8.0

Vins Bio du Moment

Vins certifiés biologiques et sans pesticides

VERRE - 15cl	5.5
CARAFE - 50cl	17.5
CARAFE - 75cl	22.5