



M E N U

• A U T O M N E •



DÉCOUVREZ NOS
HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Qualité

Depuis notre création, le levain est au cœur de Le Pain Quotidien. Nous nous engageons pleinement pour du pain riche en saveurs et en vitamines et minéraux.

Cet automne, nous sommes fiers de vous présenter notre toute dernière variante: le flatbread au levain. Une nouvelle forme, mais avec la même promesse familière de qualité et de goût inégalés.

Laissez-vous surprendre par nos sélections de saison à base de flatbread au levain et savourez une véritable fête de sens.



Pains Bio

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

LE PANIER DU BOULANGER	6.5
sélection de tranches de pain et baguette	
PLANCHE BAGUETTE	4
FLûTE RAISINS ET NOISETTES	4.25
FLûTE AUX OLIVES	4.25

Petit-Déjeuner

CROISSANT JAMBON & FROMAGE	7
croissant pur beurre bio avec jambon blanc Label Rouge et Comté, servi chaud	
PAIN PERDU	
• préparé avec notre brioche pur beurre, servi avec pommes rôties, myrtilles et crème épaisse	9.95
• préparé avec notre brioche pur beurre, servi avec saumon Atlantique fumé et Skyr bio aux herbes	11.95

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	11.95
pain de blé au levain bio, baguette bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio, choix entre: pain au chocolat, croissant pur beurre bio ou torsade bio [✓] , jus d'orange ou jus de pomme bio, et une boisson chaude simple au choix	
• avec une boisson chaude bio double	+1
• avec un œuf à la coque bio	+3

BREAKFAST BOWL	13
œufs brouillés bio, avocat, taboulé de quinoa, salade de jeunes pousses, ciboulette et huile d'olive à l'harissa bio	

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 lente pour un meilleur développement des arômes.

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

GRANOLA PARFAIT	9
granola bio, fruits frais et menthe fraîche, choix entre : Skyr bio ou yaourt au soja bio	
BIRCHER MUESLI	9.5
muesli protéiné préparé avec Skyr bio et jus de pomme bio servi avec banane, fruits rouges et menthe fraîche	
DÉLICE DE CHIA COCO [✓]	9
pudding de chia préparé avec purée de noix de coco, servi avec fruits frais, chocolat belge noir bio et menthe fraîche	
SALADE DE FRUITS FRAIS [✓]	7

Allergies alimentaires: Tous nos plats sont préparés dans un environnement riche en gluten. Une liste des allergènes est disponible et nos équipes se tiennent à votre disposition pour répondre à toutes vos questions. Nous utilisons des ingrédients frais et la composition de nos plats peut varier. **Origine des viandes:** toutes nos viandes sont d'origine France.

Oeufs Bio

Tous nos oeufs sont bio et issus d'un élevage de poules en plein air

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)	4.5 6.5
servi avec nos mouillettes bio toastée et beurre bio	
ŒUFS BROUILLÉS	10.5
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	+4.5
TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS	14
pain de blé toasté au levain bio, œufs brouillés bio, pesto rosso bio, avocat, tomates cerises, coriandre et huile d'olive à l'harissa bio	

BRUNCH

26.95

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, servi avec confitures bio et pâtes à tartiner bio

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

Choisissez un élément par catégorie:

VIENNOISERIE

- croissant pur beurre bio
- pain au chocolat bio
- torsade [✓] bio
- brioche pur beurre

DEMI-TARTINE

- toast avocat [✓]
- saumon fumé
- poulet & avocat
- thon

PROTÉINE

- œuf à la coque bio
- œufs brouillés bio
- taboulé de quinoa [✓]

DESSERT

- granola Parfait :
Skyr bio ou spécialité soja bio
- salade de fruits frais [✓]

Viennoiseries Bio

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

CROISSANT PUR BEURRE	2.95
PAIN AU CHOCOLAT	3.5
BRIOCHE PUR BEURRE*	3.5
PAIN AUX RAISINS	3.95
TORSADE AU CHOCOLAT	3.95
ROULÉ À LA CANNELLE [✓]	3.95
CROISSANT HIBISCUS [✓]	3.95
TORSADE [✓]	3.95
CROISSANT AUX AMANDES*	4.25
ROULÉ AUX ÉPINARDS* - viennoiserie salée	4.25
CHIA CHOCOLAT MINI CAKE [✓]	4.25
MUFFIN AU CHOIX - demandez-nous	4.50

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio ou au choix du pain sans gluten (+2€)

HOUMOUS & GRENADE	9.95
avec concombre, pickles oignons rouges, persil et huile épiciée maison	
OEUFS MIMOSA	14.5
servi sur du pain au chanvre avec oeufs mimosa, germes de poireaux, furikake (graines de sésame & nori) et citron	
• avec saumon Atlantique fumé	+4.5

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	14.95
avec concombre, radis, sauce aux herbes, aneth, ciboulette et citron	

THON	13.95
avec houmous, céleri, ciboulette, radis, concombre et citron	

POULET & AVOCAT	14.5
poulet plein champs, purée d'avocat, concombre, cébettes et citron	

TOAST AVOCAT [✓]	12
pain de blé au levain bio toasté, purée d'avocat, concombre, radis, super graines et sel citron-cumin et citron	
• avec œuf poché bio	+2.5
• avec poitrine fumée	+3.5
• avec saumon Atlantique fumé	+4.5

TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE	15
pain de blé au levain bio toasté avec poulet fermier, provola fumée, courgettes grillées, huile basilic et persil	

CROQUE DU JARDINIER [✓]	15.95
pain de blé au levain bio toasté avec houmous, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade de jeunes pousses, avocat aux super graines, vinaigrette vegan et salsa tomate bio	

CROQUE MONSIEUR GRATINÉ	17.5
jambon blanc Label Rouge, Comté, Parmesan servi avec une sauce tomate acidulée bio et salade de jeunes pousses	



Tartine Club

Devenez membre de notre programme de fidélité et gagnez de délicieuses récompenses.

Accompagnements

SALADE DE JEUNES POUSSES [✓]	3.95
PURÉE D'AVOCAT [✓]	5.5
HOUMOUS [✓]	5.5
SKYR BIO AUX HERBES	5.5
TABOULÉ DE QUINOA [✓]	5.5
JAMBON BLANC LABEL ROUGE & COMTÉ	6.5
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	7.95

V - VEGAN - * PRODUIT NON BIO

Prix & moyens de paiement: tickets restaurants acceptés. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Prix en €, taxes et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

NOS FAVORIS

TARTINE LUNCH	14
tartine jambon Comté, thon ou avocat [✓] , citronnade nature, eau plate ou eau gazeuse	
• pastel de nata ou gaufre de Liège nature	+ 3

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

Salades

Servies avec pain de blé au levain bio et baguette bio

CÉSAR	17.5
poulet plein champs, poitrine fumée, œuf dur bio, Parmesan, croûtons maison bio, salade romaine et sauce César	

CHÈVRE CHAUD	16.95
chèvre frais, salade de jeunes pousses, granola bio, sauce myrtille-balsamique bio, tomate cerise, raisin noir, flûte raisins et noisettes bio, pickles de concombre et ciboulette	

SAUMON FUMÉ & QUINOA	18.5
saumon Atlantique fumé, pain nordique bio, mesclun, taboulé de quinoa, germes de poireaux, purée d'avocat, ricotta aux herbes, aneth, citron et sauce aux herbes	

PANZANELLA [✓]	15.95
butternut, brocoli et portobello rôtis, mesclun, croûtons bio maison, huile basilic, aneth, persil, citron et vinaigrette vegan	
• avec Mozzarella di Bufala D.O.P.	+ 3

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.

Plats Chauds

Servis avec pain de blé au levain bio et baguette bio

QUICHE LORRAINE OU DU MOMENT	15.95
part de quiche servie avec salade de jeunes pousses	

SOUPE DU JOUR BIO [✓]	6.95 8.95
servie avec nos croûtons maison bio	

POT-AU-FEU BIO	11.95
bouillon et légumes de saison aux épices	
• avec quinoa [✓]	+ 1.5
• avec poulet plein champs	+ 4

Spécialités de Saison

ROULÉ PISTACHE	4.25
-----------------------	-------------

POFFERTJES - MINI PANCAKES	10.95
servis avec banane, myrtilles, grenade, crème épaisse et confiture de fraise	

FLATBREAD AU LEVAIN AVEC OEUFS AU PLAT BIO	11.95
garni de Skyr au citron et cumin, tomates cerises rôties et persil, servi avec huile épiciée maison	

FLATBREAD AU LEVAIN AVEC MOZZARELLA DI BUFALA & LÉGUMES RÔTIS	15.95
garni de caviar de champignons, butternut, brocoli et portobello rôtis, pickles d'oignons rouges et persil, servi avec de l'huile épiciée maison	

QUICHE SAISONNIÈRE	15.95
noix, Fourme d'Ambert et potimarron	

TARTELETTE NOIX DE PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE	5.95
---	-------------

JUS DE POMME CHAUD AUX ÉPICES	6.95
gingembre et cannelle	

Allergies alimentaires: Tous nos plats sont préparés dans un environnement riche en gluten. Bien que nous prenions des mesures pour minimiser les risques et manipuler en toute sécurité les aliments qui contiennent des allergènes potentiels (dont: gluten, lait, oeufs, fruits à coque, soja, céleri, moutard, sulfites) nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire. Une liste des allergènes est disponible et nos équipes se tiennent à votre disposition pour répondre à toutes vos questions. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France.

Goûtez l'art du levain dans chaque flatbread

Le levain a toujours été au cœur de toutes nos actions au Pain Quotidien et, durant des années, l'équilibre délicat alliant temps et technique a été perfectionné. La pâte repose pendant 48 heures, ce qui lui laisse le temps de fermenter naturellement. Cela donne au pain au levain non seulement une croûte croustillante et une structure souple et tendre, mais aussi plus de vitamines, de minéraux et de fibres. Mais ce n'est pas tout: le processus de fermentation rend ce pain exceptionnellement facile à digérer.

Ce flatbread au levain témoigne de notre attachement à la qualité et au goût. C'est une tranche de tradition, une pincée d'innovation et beaucoup d'amour et de dévouement.

Découvrez le flatbread au levain au petit-déjeuner, garni d'un Skyr épicé, de tomates cerises rôties et de deux délicieux œufs au plat bio. Savourez-le au déjeuner avec une tapenade de champignons, des légumes rôtis et de la Mozzarella di Bufala D.O.P. Ou ramenez-le à la maison pour le déguster avec une tapenade ou de l'harissa, comme accompagnement facile et savoureux pour votre apéritif.



Desserts

PART DE CAKE AU CHOIX	4.95
carrot cake, cake nature, cake au citron ou cake au chocolat	
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	5.95
ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT	5.95
MOELLEUX AU CHOCOLAT ^Y	5.95
TARTELETTE POMME-CANNELLE	5.95
TARTELETTE CITRON	5.95
CRUMBLE CERISE - individuel	5.95
TARTELETTE MYRTILLES	6.95
MERVEILLEUX AU CHOCOLAT	6.95
CRUMBLE CERISE & POMME ^Y - à la part	6.95
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES - à la part	6.95
PAIN PERDU	9.95
préparé avec notre brioche pur beurre, servi avec pommes rôties, myrtilles et crème épaisse	

TARTELETTE CARAMEL	5.95
PASTEL DE NATA	3.7
COOKIE AU CHOIX - demandez-nous	4
CAFÉ DOUCEUR	6.5
gourmandises servies avec un expresso bio	

GOÛTER GOURMAND	8.95
<i>Du lundi au vendredi, de 15h à 18h hors jours fériés.</i>	
un dessert jusqu'à 6.95€ au choix avec une boisson chaude bio simple au choix	
• avec boisson chaude bio double	+1

GAUFRE DE LIÈGE	5.95
• avec sauce au chocolat belge bio ou bananes	6.5
• avec sauce au chocolat belge bio et bananes	6.95

Boissons Chaudes Bio

Choisissez l'option de votre choix sans supplément :
lait de vache, boisson végétale à l'amande ou à l'avoine.
Notre café bio est issu du commerce équitable,
100% Arabica, torréfaction moyenne.

CLASSIQUES	
EXPRESSO	2.95 3.95
CAFÉ LONG	3 4
NOISETTE	3 4
CAFÉ CRÈME	4.95 5.95
CAPPUCCINO	4.95 5.95
MOCACCINO	5.95 6.95
FLAT WHITE - double expresso crème	5.95 6.95
THÉ	5.5
English Breakfast, Chunmee, Earl Grey, Jasmin, Rooibos, Camomille, Massala Chai	
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE*	5.6

SPÉCIALITÉS BIO	
CHOCOLAT CHAUD BELGE	5.95 6.95
PINK LATTE	5.95 6.95
betterave rouge et cacao cru criollo	
CHAI LATTE	5.95 6.95
MATCHA LATTE	5.95 6.95
GOLDEN LATTE	5.95 6.95
avec curcuma, gingembre et maca	
ELIXIR GINGEMBRE	5.6
infusion gingembre, citron, menthe fraîche* et sirop d'agave bio	

Bières & Cidres Bio

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

HUBSTER IPA HOPSIDE BIO bouteille 33cl 6%	7
HUBSTER LAGER UPTOWN BIO bouteille 33cl 4.5%	7
CIDRE L'EXTRA BRUT APPIE bouteille 33cl 6.5%	6.95

Boissons Fraîches

JUS DE POMME BIO 25cl	5.95
JUS D'ORANGE 25cl	5.95
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID 25cl	6.5
• pomme bio, charbon actif et citron vert bio	
• carotte bio, gingembre bio et curcuma bio	
• poire bio, épinard bio et menthe bio	
CITRONNADE 25cl	5.95
THÉ GLACÉ MAISON 25cl	5.95
Rooibos et figue	
KOMBUCHA BIO - LES FOUS DE L'ÎLE 37.5cl	7.5
mangue, vanille et curcuma	
EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl	4.95

Vins Bio & Bulles

Oé, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable dans le respect de la biodiversité et des vignerons. Leurs vins sont certifiés biologiques et sans pesticides.

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	6.95 32
• MIMOSA PROSECCO	6.5