



M E N U

• A U T O M N E •



DÉCOUVREZ NOS
HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Qualité

Dégustez l'un de nos nouveaux plats de saison et savourez le plaisir de vivre mieux. Chaque plat est préparé avec des ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés pour votre bien-être. Avec nos "Meilleurs Choix", plongez les yeux fermés dans un monde de saveurs sans compromis.



Découvrez-en plus sur le plaisir de vivre mieux en consultant ce menu.



Pains Bio

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

LE PANIER DU BOULANGER	7.5
sélection de tranches de pain et baguette	
PLANCHE BAGUETTE	4
FLÛTE RAISINS ET NOISETTES	4.5

Viennoiseries

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

CROISSANT PUR BEURRE	2.95
PAIN AU CHOCOLAT	3.5
PAIN AUX RAISINS	3.95
BRIOCHE PUR BEURRE	3.95

Petit-Déjeuner

CROISSANT JAMBON & FROMAGE	7.95
croissant pur beurre avec jambon blanc Label Rouge et Comté, servi chaud	

PAIN PERDU	
• préparé avec notre brioche pur beurre,	10.95
servi avec pommes rôties, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse	
• préparé avec notre brioche pur beurre,	12.95
servi avec saumon fumé* et yaourt grec aux herbes	

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	12.95
assortiment de pain bio, confitures bio, pâte à tartiner bio, viennoiserie au choix : pain au chocolat, croissant jus de fruit au choix : pomme, poire, abricot, pêche boisson chaude au choix : expresso, café long, cappuccino, chocolat chaud, thé bio	
• avec un œuf à la coque	+3.5
• avec un œuf brouillé	+4.5

PANCAKES	12.5
servis avec banane, myrtilles, raisins noirs, grenade, menthe fraîche, crème épaisse et confiture bio	



BREAKFAST BOWL	14.95
taboulé de quinoa, mesclun, deux œufs pochés, tomates cerises, purée d'avocat, persil, citron, super graines,	

Céréales, Fruits Frais & Yaourts

GRANOLA PARFAIT	9.95
granola bio, fruits frais et menthe fraîche choix entre : yaourt grec ou yaourt au soja bio	



DÉLICE DE CHIA AÇAÏ COCO [✓]	9.95
à base de purée de noix de coco et d'açaï, ananas, pomme, banane, granola bio, graines de chia et chocolat noir	

SALADE DE FRUITS FRAIS [✓]	7.95
--	------

Oeufs

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

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)	4.95 6.95
servi avec nos mouillettes bio toastées et beurre	

ŒUF AU PLAT (1 OU 2)	4.95 6.95
servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio	

ŒUFS BROUILLÉS	11.95
servis avec pain de blé au levain bio, baguette bio et beurre	

• avec une salade mixte	+2.5
• avec avocat tranché	+3
• avec poitrine fumée	+3.5
• avec saumon fumé*	+5.5

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS	14.5
pain de blé toasté au levain bio, œufs brouillés, pesto rosso, avocat, tomates cerises, coriandre	
• avec une salade mixte	+2.5

BRUNCH 29.95

Notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains bio, servi avec confitures bio et pâtes à tartiner bio et beurre.

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

Choisissez un élément par catégorie:

VIENNOISERIE

- croissant pur beurre
- pain au chocolat
- brioche
- pain aux raisins

JUS DE FRUIT

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

BOISSON CHAUDE

- expresso
- café long
- cappuccino
- chocolat chaud
- thé bio

DEMI-TARTINE

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

PROTÉINE

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

DESSERT

- granola parfait :
yaourt grec ou
spécialité soja bio
- salade de fruits frais [✓]

RENDEZ-LE PREMIUM +9

PANCAKES SALÉS

- saumon fumé*,
crème épaisse et aneth
- poitrine fumée
et sirop d'agave
- œuf poché et pickles
d'oignons rouges

BULLES

- Mimosa passion
- Spritz
- Prosecco
- Bellini

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, moutarde, 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.



Tartines

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

✓ HOUMOUS & GRENADE ^Y	10.95
avec concombre, pickles d'oignons rouges, persil et huile épicée maison	
• avec une salade mixte	+2.5
✓ TOAST AVOCAT ^Y	13.5
pain de blé au levain bio toasté, purée d'avocat, radis concombre, super graines, sel citron-cumin et citron	
• avec une salade mixte	+2.5
• avec œuf poché	+2.5
• avec poitrine fumée	+3.5
• avec saumon fumé*	+5.5
THON	14.5
avec houmous, céleri, ciboulette, radis, concombre et citron	
• avec une salade mixte	+2.5
ITALIENNE	14.95
Speck I.G.P., mozzarella di bufala D.O.P., pesto rosso, tomates cerises et huile de basilic	
• avec une salade mixte	+2.5
POULET & AVOCAT	14.95
poulet plein champ, purée d'avocat, concombre, cébettes et citron	
• avec une salade mixte	+2.5
TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE	16.5
pain de blé au levain bio toasté avec poulet plein champ, provola fumée, courgettes grillées, huile basilic et persil	
• avec une salade mixte	+2.5
✓ CROQUE DU JARDINIER ^Y	17.5
pain de blé au levain bio toasté avec houmous, courgettes grillées, pesto rosso servi avec salade mixte, avocat aux super graines, vinaigrette vegan	
CROQUE MONSIEUR GRATINÉ	18.95
jambon blanc Label Rouge, Comté, Grana Padano et béchamel, servi avec une salade mixte	

Accompagnements

SALADE MIXTE ^Y	3.95
PURÉE D'AVOCAT ^Y	5.95
HOUMOUS ^Y	5.95
YAOURT GREC AUX HERBES	5.95
TABOULÉ DE QUINOA ^Y	5.95
JAMBON BLANC LABEL ROUGE & COMTÉ	6.95
SAUMON FUMÉ*	8.95

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

Notre jambon Speck provient d'Italie.

*Saumon élevé en Écosse ou Îles Féroé

Pays de préparation finale : Francei.

NOS FAVORIS

✓ TARTINE LUNCH	15.5
tartine jambon et Comté, thon ou avocat ^Y , citronnade nature, eau plate ou eau gazeuse	
• pastel de nata	+3
DÉJEUNER DU BOULANGER	18.95
petite soupe du jour et quiche du jour servies avec salade mixte	

Salades

Servies avec du pain de blé au levain bio & baguette bio.

CÉSAR	17.5
poulet plein champ, poitrine fumée, œuf dur, Grana Padano, croûtons bio faits maison, salade romaine et sauce César	
CHÈVRE CHAUD	16.95
crottin de chèvre affiné, salade mixte, granola bio, sauce myrtille-balsamique, raisin noir, tomate cerise, flûte raisins et noisettes bio, concombre et ciboulette	
✓ SAUMON FUMÉ* & QUINOA	19.5
salade mixte, taboulé de quinoa, jeunes pousses, purée d'avocat, yaourt grec aux herbes fraîches, aneth, citron et sauce aux herbes	

Le choix du bon

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

Notre poulet est plein champ de Loué et notre jambon Label Rouge. **Toutes nos viandes** proviennent de notre producteur Olivier Brosset.

IGP: Indication Géographique Protégée

D.O.P.: Denominazione di Origine Protetta

Plats Chauds

Servis avec pain de blé au levain bio et baguette bio.

QUICHE LORRAINE OU DU MOMENT	15.95
quiche servie avec salade mixte	
✓ SOUPE DU JOUR ^Y	6.95 8.95
servie avec nos croûtons bio faits maison	

Spécialités de Saison

✓ QUINOA BREAKFAST BOWL	10.95
avec yaourt grec, canneberges séchées, banane, myrtilles, raisins, noix et menthe fraîche	
FLATBREAD AU LEVAIN AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT	13.95
garni de yaourt grec au citron et au cumin, tomates cerises rôties, persil et huile épicée maison	
✓ FLATBREAD AU LEVAIN AVEC PURÉE D'HARICOTS BLANCS & LÉGUMES VERTS	17.95
avec feta, jeunes pousses et huile épicée maison	
• avec Speck I.G.P.	+3.5
FLATBREAD AU LEVAIN AVEC MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. & LÉGUMES RÔTIS	17.95
garni d'une tapenade de champignons, de butternut, brocoli et portobello rôtis, pickles d'oignons rouges, persil et huile épicée maison	
• avec Speck I.G.P.	+3.5
✓ TARTINE CHUNA ^Y	13.95
avec chuna, pickles d'oignons rouges et concombre, jeunes pousses et citron, servie sur du pain super graines	
✓ SALADE D'ALGUES ^Y	12.95
avec carottes râpées, salade romaine, tomates cerises, radis, coriandre, furikake et sauce soja	
• avec des sardines à l'huile d'olive	+4.5

PLAT DU JOUR

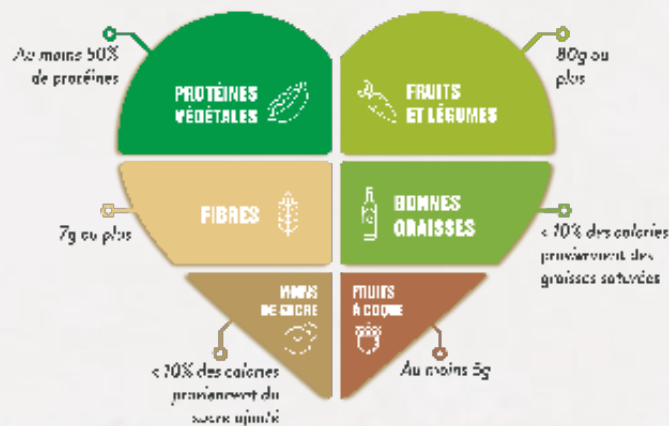
Demandez à votre serveur



Savourez le plaisir de vivre mieux.

Découvrez nos "Meilleurs Choix" inspirés des quatre coins du monde.

Notre nouveau menu s'inspire des régimes alimentaires sains et des modes de vie de communautés heureuses et en bonne santé du monde entier. Après avoir observé leurs habitudes de vie, nous avons élaboré des plats savoureux et équilibrés que vous pourrez déguster avec vos proches. Rejoignez-nous pour découvrir le goût de vivre mieux.



Saviez-vous que les plats affichant le symbole "Meilleurs Choix" respectent au moins 5 de ces 6 critères ? Ils sont pleins de saveurs et bons pour la santé.



Scannez le QR-code : découvrez nos "Meilleurs Choix" et les informations nutritionnelles de chaque plat.



Desserts

CANOLLI (2) AU CHOCOLAT NOISETTE	2.95
PASTEL DE NATA	3.55
COOKIE AU CHOCOLAT	3.95
PART DE CAKE AU CHOIX :	4.95
cake nature, cake citron, cake au chocolat	
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	5.95
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	6.95
MOELLEUX AU CHOCOLAT - à la part	6.95
CHEESECAKE AUX SPÉCULOOS	6.95
MI-CUIT AU CHOCOLAT ^v	7.95
TARTELETTE TATIN AUX FIGUES	7.95
TARTELETTE POMMES ET CANNELLE	7.95
CAFÉ DOUCEUR	7.95
gourmandises servies avec un expresso	

Boissons chaudes

Certaines de nos boissons sont également disponibles en version glacée. Demandez-nous !

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

CLASSIQUES	simple	double
EXPRESSO	2.55	3.55
CAFÉ LONG	2.95	3.95
NOISETTE	3.55	4.95
CAPPUCINO	4.95	5.95
LATTE MACCHIATO	5.95	6.95
MOCACCINO	5.95	6.95
FLAT WHITE - double expresso crème	5.95	6.95
THÉ		5.5

English breakfast, chunmee, earl grey, rooibos, Jasmin, camomille, massala chai

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 5.95

SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE	6.95
CHAÏ LATTE	6.95
MATCHA LATTE	6.95
PINK LATTE	6.95
CARAMEL LATTE MACCHIATO	6.95
ELIXIR GINGEMBRE	5.95

infusion gingembre, citron, menthe fraîche et sirop d'agave bio

NOS FRAPPÉS GLACÉS

FRAPPÉ CARAMEL ET SEL MARIN	6.95
FRAPPÉ CHOCOLAT ET COOKIE	6.95
• avec un expresso shot	+1

Bières & Cidres Bio

BIÈRE PRESSION PIETRA 25cl 50cl 5,5%	6.5 9.95
BULLE BLONDE bouteille 33cl 5%	7.95
BULLE BLANCHE bouteille 33cl 4.2%	7.95
AIX PALE ALE bouteille 33cl 6%	8.95
BULLE TRIPPLE bouteille 33cl 8%	8.95
CIDRE LA CHOUETTE bouteille 33cl 4%	7.95

GOÛTER GOURMAND 9.95

Du lundi au vendredi, de 15h à 18h hors jours fériés.

un dessert jusqu'à 6.95 € au choix avec une boisson chaude classique simple au choix

- avec boisson chaude classique double +1
- avec boisson chaude spécialité +2

GAUFRE DE LIÈGE

• servie avec banane ou sauce au chocolat	6.5
• servie avec banane et sauce au chocolat	7.95
• servie avec pâte à tartiner bio	7.5
• servie avec chantilly	+1

Boissons Froides

JUS DE FRUITS ARTISANAL 25cl 5.95

au choix : pomme, poire, pêche de vigne, abricot, tomate

JUS D'ORANGE PRESSÉ 25cl 6.5

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 25cl 6.95

• pomme, carotte, citron
• pomme, mangue, gingembre
• pomme, citron verts, charbon actif

KOMBUCHA BIO 25cl 6.5

à la menthe fraîche

CITRONNADE 25cl 6.5

CITRONNADE A LA FRAMBOISE 25cl 6.95

THÉ VERT GLACÉ MAISON 25cl 6.5

THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE 25cl 6.95

THÉ GLACÉ MAISON FRUIT DE LA PASSION 25cl 6.95

EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl 4.95

Vins Bio & Bulles

La sélection du moment vous permet de découvrir un vin bio de notre région sélectionné avec le plus grand soin.

ROUGE - TERRE PROMISE 12CL | 75CL

• IGP MÉDITERRANÉÉ 6.5 | 28.5

BLANC - DOMAINE DES MASQUES

• IGP MÉDITERRANÉE 6.5 | 28.5

BLANC - LES BEATINES

• IGP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 6.5 | 28.5

ROSÉ - DOMAINE DES MASQUES

• IGP MÉDITERRANÉÉ 6.5 | 28.5

PÉTILLANT

PROSECCO 6.95

SPRITZ - avec ou sans alcool 7.95

MIMOSA PASSION - avec ou sans alcool 7.95

BELLINI - avec ou sans alcool 7.95