

## Desserts

PASTEL DE NATA	1.95
COOKIE AU CHOCOLAT	1.95
COOKIE MIEL-RAISINS	1.95
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	4.45
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	3.95
MERVEILLEUX	4.95
CAKE AU CHOCOLAT <sup>✓</sup>	3.95
MUFFIN MYRTILLE <sup>✓</sup>	4.45
MUFFIN POMME-CANNELLE	4.95
CHIA MUFFIN <sup>✓</sup>	3.45
PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS <sup>✓</sup>	5.45
CRUMBLE AUX CERISES	4.95
TARTELETTE POMME-CANNELLE	4.45
TARTELETTE CARAMEL	4.45
TARTELETTE CITRON	4.45
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	4.95
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	5.45   18.95
BOMBE AU CHOCOLAT	4.95   17.95
TARTE AU RIZ	4.45   14.45
CRUMBLE POMME-CERISE <sup>✓</sup>	4.95   17.95
TARTE AU CHOCOLAT	4.45   19.95
PAIN PERDU	9.45

préparé avec notre brioche, servi avec pommes rôties, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse

## Boissons Froides

JUS DE POMME BIO 25cl	4.45
JUS D'ORANGE 25cl	4.45
JUS DETOX PRESSÉ À FROID 25cl	5.45
• pomme, charbon actif et citron vert	
• carotte, gingembre et curcuma bio	
• poire, épinard et menthe bio	
LIMONADE CITRON MAISON	5.45
LIMONADE FRAMBOISE MAISON	5.45
THÉ GLACÉ MAISON	4.45
roibos et pomme	
EAU PLATE - SPA REINE 50cl	2.65
EAU PÉTILLANTE - BRU 50cl	2.65

V • VEGAN Ingrédients bio: contrôle et certification Certisys BE-BIO-01.

## Spécialités de saison

SWIRL PISTACHE	3.25
MINI PANCAKES	10.45
mini pancakes servis avec banane, myrtilles, grenade, raisins, menthe fraîche, crème épaisse et confiture de fraises	
FLATBREAD AU LEVAIN AVEC DEUX OEUFS AU PLAT BIO	11.95
garni de Skyr au citron et cumin, tomates cerises rôties, persil et huile épiciée maison	
FLATBREAD AU LEVAIN AVEC MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. & LÉGUMES RÔTIS	14.45
garni d'une tapenade de champignons, de butternut, brocoli et portobello rôtis, pickles d'oignons rouges, persil et huile épiciée maison	
• avec jambon sec Serrano	+3
QUICHE FOURME D'AMBERT, POTIMARRON ET NOIX	13.95
portion servie avec salade mixte	
TARTELETTE NOIX DE PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE	4.95
JUS DE POMME CHAUD AUX ÉPICES	4.95



## Où nous trouver ?

Visiter notre site web pour trouver la boulangerie la plus proche de vous.

[www.lepainquotidien.com](http://www.lepainquotidien.com)

**Allergènes:** Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à vos hôtes qui sont à votre disposition. 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, œufs, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sulfites) nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.



## À EMPORTER

• AUTOMNE •

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

### Qualité

Depuis notre création, le levain est au cœur de nos valeurs. Nous nous engageons pleinement pour le pain artisanal, 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 familiale 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.



Tous les prix en € incluent la TVA et le service. Ingrédients bio: contrôle et certification Certisys BE-BIO-01.

LEPAINQUOTIDIENBE

WWW.LEPAINQUOTIDIEN.COM/BE

## Petit-Déjeuner

### CROISSANT JAMBON & FROMAGE 6.45

croissant pur beurre avec jambon fermier belge et Gouda, servi chaud

### BREAKFAST BOWL 11.95

taboulé de quinoa, mesclun, deux œufs au plat bio, tomates cerises, guacamole, persil, citron, super graines, servis avec du pain de cannabis - chanvre bio

### TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 11.95

pain de blé au levain bio, œufs brouillés bio, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio

### ŒUFS BROUILLÉS 8.45

servis avec pain de blé au levain bio et baguette bio

• avec lard grillé +2.5

• avec avocat +2.5

• avec saumon atlantique fumé +4.5

### MANHATTAN 10.95

saumon atlantique fumé, ricotta aux herbes fraîches, mesclun, œuf à la coque bio, sélection de tranches de pains bio et baguette bio

### PAIN PERDU 9.45

préparé avec notre brioche, servi avec pommes rôties, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse



Commandez sur notre  
Click & Collect

Choisissez l'heure à laquelle  
vous souhaitez venir chercher  
votre commande, et le tour est joué.

V • VEGAN / \* PRODUIT NON BIO

## Céréales, Fruits Frais & Yaourt

### GRANOLA PARFAIT 8.95

granola bio, fruits frais et menthe fraîche, choix entre : yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio

### MUESLI SKYR AVEC FRUITS FRAIS 8.95

overnight oats à base de skyr bio, servi avec banane, myrtilles, raisins, grenade et menthe fraîche

### SALADE DE FRUITS FRAIS V 6.95

## Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio. \*\*Aussi disponible sur 1/2 baguette bio.

### HOUMOUS & GRENADE V 8.45

avec concombre, pickles d'oignons rouges, persil et huile épicée maison

### TOAST AVOCAT V \*\* 10.95

pain de blé au levain bio toasté avec guacamole, concombre, radis, super graines et sel citron-cumin

• avec œufs brouillés bio +1

• avec saumon atlantique fumé +4.5

### SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ \*\* 11.45

avec concombre, radis, sauce aux herbes, aneth et ciboulette

### THON \*\* 10.95

avec thon, houmous, céleri, ciboulette, radis et concombre

### ITALIENNE \*\* 11.95

jambon sec, mozzarella di bufala D.O.P., pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic

### GARDENER'S CROQUE V 12.95

pain de blé au levain bio toasté avec houmous, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mixte, avocat, super graines, vinaigrette vegan et salsa tomate bio

### TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE 13.95

pain de blé au levain bio toasté avec poulet fermier, mozzarella fumée, courgettes grillées, huile de basilic et persil

### CROQUE MONSIEUR 13.95

pain de blé au levain bio toasté (double) avec jambon fermier belge, Gouda et servi avec sauce tomate bio et salade mixte

### TARTINE ŒUFS MIMOSA 14.45

servis sur du pain de cannabis - chanvre bio avec germes de poireaux, furikake (graines de sésame & nori) et citron

• avec saumon atlantique fumé +4.5

### DAILY BAKER'S LUNCH 12.95

un grand bol de soupe du jour bio, ½ tartine du jour et salade mixte

## Salades

### CAESAR 14.95

poulet fermier, lard grillé, chips de parmesan, croûtons maison bio, œuf dur bio, salade romaine et sauce Caesar

### CHÈVRE CHAUD 14.95

fromage de chèvre frais, flûte aux noisettes et raisins toastée, mesclun, granola bio, tomates cerises, raisins, concombre, ciboulette et vinaigrette à la myrtille

### SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ & QUINOA 15.95

pain de seigle nordique, mesclun, guacamole, caviar de betterave rouge, ricotta aux herbes, aneth, citron et sauce aux herbes

### PANZANELLA V 11.95

légumes rôtis, mesclun, croûtons de baguette bio faits maison, huile de basilic, raisin, jeunes oignon, aneth, persil, citron et vinaigrette vegan

• avec mozzarella di bufala D.O.P. 14.95

## Plats Chauds

### QUICHE

portion servie avec une salade mixte

• Lorraine 12.95

• feta épinards 13.95

• saumon et poireau 14.95

### SOUPE BIO DU JOUR V 6.95

servie avec du pain de blé au levain bio, croûtons bio faits maison, baguette bio et beurre bio

### POT-AU-FEU BIO 11.95

bouillon de légumes de saison aux épices

• avec quinoa V +1

• avec poulet fermier +3