

DESSERTS

MADELEINE 1.95

PASTEL DE NATA 1.95

COOKIES - au chocolat ou au miel - raisins 1.95

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE 4.95

MILLEFEUILLE AUX POMMES 5.95

ÉCLAIR AU CHOCOLAT 3.95

MERVEILLEUX 4.95

DÉLICE AU CHOCOLAT V 3.95

CHIA MUFFIN V 3.95

TARTELETTE POMME-CANNELLE 4.95

TARTELETTE CARAMEL 4.95

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 4.95

TARTELETTE FRAMBOISE MERINGUÉE 4.95

★ CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES 5.95 / 18.95

BOMBE AU CHOCOLAT 4.95 / 17.95

TARTE AU RIZ 4.95 / 14.95

TARTE AU CHOCOLAT 4.95 / 19.95

BOISSONS FROIDES

JUS DE POMME BIO 25cl 4.75

JUS D'ORANGE 25cl 4.75

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 25cl 5.75

- pomme, charbon actif et citron vert
- carotte, gingembre et curcuma bio
- poire bio, épinard et menthe bio

★ LIMONADE MAISON 5.45

citron ou framboises

★ THÉ GLACÉ MAISON

- thé vert 4.65
- fruit de la passion ou pêche 4.95

EAU PLATE - SPA REINE 50cl 3.95

EAU PÉTISSANTE - BRU 50cl 3.95

LIMONADE BOTANIQUE PÉTISSANTE 2.95

thé vert bio au jasmin, jus de citron vert frais & gingembre

COLD BREW CAFÉ OU LATTE 3.75 / 4.95

FRAPPÉ COOKIE CHOCOLAT OU CARAMEL 5.95

avec un espresso shot +1

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

Spécialités DE SAISON



BOWL AUX LÉGUMES D'AUTOMNE V

butternut rôti, chou-fleur au curcuma, riz complet, champignons sautés, noix de cajou, jeunes pousses, mesclun et sauce aux herbes végane 13.95

- avec avocat +3.75
- avec feta +3
- avec poulet plein champ +3.75

BOWL SAUMON MISO

saumon Atlantique fumé à chaud, chou-fleur au curcuma, riz complet, avocat, salade de maïs façon Pico de Gallo, coriandre, citron, radis, jeunes pousses et vinaigrette au miso 16.95

PINSA MORTADELLE ET PISTACHE

flatbread au levain plié avec mortadelle, pesto de pistache, mozzarella di bufala D.O.P. tomates et jeunes pousses 14.95

CROQUE ARGENTIN AU PASTRAMI

inspiré par notre chef argentin - double tranche de pain de blé au levain bio toasté avec pastrami mariné, pesto rosso bio, champignons sautés, Comté, pickles d'oignon rouge et salade romaine 16.95

FLATBREADS

Tous nos flatbreads sont à base de levain.



PORTOBELLO & LÉGUMES RÔTIS

tapenade de champignons, butternut rôti, brocoli & champignons portobello, pickles d'oignon rouge, persil et huile épicée maison 14.95

- avec mozzarella di bufala D.O.P. +3
- avec jambon Serrano +3

AVEC DEUX ŒUFS BIO AU PLAT

skyr bio, sel citron-cumin, tomates cerises rôties, persil et huile épicée maison 12.95

★ À L'ITALIENNE

mozzarella di bufala D.O.P., jambon Serrano, pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic 14.95



À EMPORTER

HIVER

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Qualité

Chez Le Pain Quotidien, notre flatbread au levain est rapidement devenu l'un des plats préférés de nos invités. Cette pinza italienne se distingue par sa forme ovale, sa mie légère et son fond délicatement croustillant - fruit d'une fermentation de 48 heures. Facile à digérer, riche en saveurs et parfaite à partager.

CET SAISON, DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE PINZA MORTADELLE ET PISTACHE



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

COMMANDÉZ SUR
NOTRE CLICK & COLLECT



LEPAINQUOTIDIEN.BE

WWW.LEPAINQUOTIDIEN.COM/BE

FR - HIVER 2026

FR

PETIT-DÉJEUNER & ŒUFS BIO

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN

croissant pur beurre ou pain au chocolat,
jus d'orange ou jus de pomme bio et
une boisson chaude classique bio au choix 8.95

PANCAKES PROTÉINÉS

banane, myrtilles, menthe fraîche,
skyr bio et confiture de fraises 12.95

MINI PANCAKES

fruits de saison, menthe fraîche, crème épaisse
et confiture de fraises 12.95

PAIN PERDU

brioche, pomme rôtie, myrtilles,
menthe fraîche et crème épaisse 10.95

CROISSANT JAMBON & FROMAGE

croissant pur beurre chaud, garni
de jambon fermier belge et de Gouda 6.95

BREAKFAST BOWL

taboulé de quinoa, œufs brouillés bio, tomates cerises,
guacamole, persil, citron, mesclun et supergraines,
servi avec pain bio au cannabis-chanvre 11.95

★ MANHATTAN BREAKFAST

saumon Atlantique fumé, skyr bio aux herbes fraîches,
œuf à la coque bio, mesclun,
sélection de pains bio & baguette bio 10.95

ŒUFS BROUILLÉS

avec baguette bio & pain de blé au levain bio 8.95
• avec lard grillé +2.75
• avec avocat +2.75
• avec saumon Atlantique fumé +4.95

★ TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS

pain de blé au levain bio toasté, œufs brouillés bio,
avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio 11.95

★ Découvrez les plats que vous avez choisis comme vos favoris.

Heart icon: Nos meilleurs choix, sains et équilibrés,
vous donnent de la vitalité toute la journée.

Vegan icon: V VEGAN

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio.

Nos tartines sont aussi disponibles sur 1/2 baguette bio.

✓ TOAST AVOCAT [▼]

guacamole, concombre, radis,
supergraines & sel citron-cumin 10.95
• avec œufs brouillés bio +2.95
• avec saumon Atlantique fumé +4.95

CROQUE MONSIEUR

double pain de blé au levain bio toasté
avec jambon fermier belge & Gouda,
servi avec salsa tomate bio et salade mixte 14.95

✓ GARDENER'S CROQUE [▼]

pain de blé au levain bio toasté avec houmous,
courgettes grillées, pesto rosso bio,
servi avec salade mixte, avocat aux supergraines,
vinaigrette végane et salsa tomate bio 12.95

THON

houmous, céleri, ciboulette, radis & concombre 10.95

★ TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE

polet plein champ, mozzarella fumée,
courgettes grillées, huile de basilic & persil 13.95

YAOURTS & FRUITS

★ GRANOLA PARFAIT

granola bio, fruits frais et menthe fraîche –
choix entre : yaourt entier bio,
skyr bio ou yaourt au soja bio 8.95

SALADE DE FRUITS FRAIS [▼]

fruits frais de saison 6.95

✓ DÉLICE DE CHIA AU FRUIT DE LA PASSION

pudding de chia bio au lait d'amande et
purée de fruit de la passion, myrtilles, raisins,
grenade et chocolat noir bio – choix entre:
yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio 9.95

BAKER'S LUNCH

grand bol de soupe bio du jour,
1/2 tartine du jour et salade mixte 13.95

SALADES

CHÈVRE CHAUD

flûte bio aux noisettes & raisins toastée, granola bio,
canneberges séchées, tomates cerises, concombre,
mesclun, ciboulette & vinaigrette à la myrtille 14.95
• avec lard grillé +3.75

✓ SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ & THON

pain nordique, salade romaine,
jeunes pousses, tomates cerises, concombre,
citron, vinaigrette végane et sauce aux herbes fraîches 15.95

★ CAESAR

poulet plein champ, lard grillé, parmesan,
croûtons bio faits maison, œuf dur bio,
salade romaine & sauce Caesar 14.95

SOUPES & QUICHES

QUICHE

servie avec une salade mixte
• Lorraine 12.95
• feta et épinards 13.95

✓ SOUPE BIO DU JOUR [▼]

avec pain de blé au levain bio, baguette bio,
croûtons bio faits maison et beurre bio 7.45

✓ POT-AU-FEU BIO 11.95

• avec quinoa [▼] +2
• avec poulet plein champ +3.75

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.

