

DESSERTS

- MADELEINE 1.95
- PASTEL DE NATA 1.95
- COOKIES - au chocolat ou au miel-raïns 1.95
- BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE 4.95
- MILLEFEUILLE AUX POMMES 5.95
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT 3.95
- MERVEILLEUX 4.95
- DÉLICE AU CHOCOLAT 3.95
- CHIA MUFFIN 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 PÉTILLANTE - BRU 50cl 3.95

LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 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 13.95
butternut rôti, chou-fleur au curcuma,
riz complet, champignons sautés,
noix de cajou, jeunes pousses,
mesclun et sauce aux herbes végane
- 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 14.95
tapenade de champignons, butternut rôti,
brocoli & champignons portobello, pickles
d'oignon rouge, persil et huile épiciée maison
- 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 épiciée maison 12.95

- ★ À L'ITALIENNE 14.95
mozzarella di bufala D.O.P., jambon Serrano,
pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic



À EMPORTER

• H I V E R •

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 pinsa 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 PINSA MORTADELLE ET PISTACHE

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

COMMANDEZ SUR
NOTRE CLICK & COLLECT



LEPAINQUOTIDIENBE

WWW.LEPAINQUOTIDIEN.COM/BE

FR - HIVER 2026

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 rôti, 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.



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

V VEGAN

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio.

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



TOAST AVOCAT V

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 V

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

THON

houmous, céleri, ciboulette, radis & concombre 10.95



TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE

poulet 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 V

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,
½ 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 végétale 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 V

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 V +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.