



LE PAIN QUOTIDIEN

FR

Petit-déjeuner

Détox

pain sans gluten*, œuf bio à la coque, yaourt bio maigre ou yaourt au soja bio et fruits frais, thé bio au choix, jus pressé à froid ou shot d'énergie 12.90

Manhattan

œuf bio à la coque, saumon fumé, ricotta, pain bio et baguette bio 10.60

Le Pain Quotidien

croissant bio ou petit pain au chocolat bio, pain de blé bio, 1/4 de baguette bio, jus d'orange frais, boisson chaude bio 9.40
+ un œuf bio à la coque 2.50

Brunch

Servi avec un jus d'orange et une boisson chaude bio au choix



+ un verre de Crémant d'Alsace bio 4.00

Le pêcheur 21.00

œuf bio à la coque, saumon fumé, mini parfait au granola, assortiment de pain bio, une viennoiserie bio au choix: croissant ou petit pain au chocolat



Le fermier 18.50

œuf bio à la coque, jambon fermier belge et Gouda bio, mini parfait au granola, assortiment de pain bio, une viennoiserie bio au choix: croissant ou pain au chocolat



Le botaniste 18.90

houmous bio, lentilles, caviar de betterave et tapenade épicée de noix de cajou, mini parfait au granola, assortiment de pain bio et flûte aux noisettes bio

Nous partons d'ingrédients simples et qualitatifs.
Tous nos plats sont réalisés ou servis avec notre pain au levain bio.



Démarrez la journée avec un shot d'énergie 3.50



Suggestions Hivernales



Bircher muesli

muesli maison bio, lait d'amandes bio, pommes bio belges, myrtilles et super graines bio 6.40

Œufs brouillés bio avec avocat

algues, super graines bio et coriandre 11.70



Toast aux champignons bio

roquette, duxelles de champignons bio, et tapenade épicée de noix de cajou 10.90

ŒUFS BIOLOGIQUES

Servi avec du pain de blé au levain bio

+ lard bio 3.70



Toast aux œufs brouillés

avocat, coriandre et harissa bio 10.90

À la coque 4.90

Deux œufs à la coque 6.90

Œufs brouillés nature 7.90

Œufs brouillés avec saumon fumé 11.40

Œufs brouillés avec lard bio 11.40

Boulangerie bio

Servi avec nos produits biologiques: beurre, pâtes à tartiner belges, confitures, miel

Viennoiserie

Couque aux noix de pécan (non bio) 3.40

Croissant 3.10

Croissant aux amandes 3.80

Brioche (non bio) 2.70

Tortillon 2.90

Muffin aux myrtilles 4.80

Pain au chocolat 3.20

Muffin pomme cannelle 4.80

Couque suisse 3.10

Chocolat torsadé 3.20

Muffin banane chocolat 4.80

Couque beurre raisins 3.20

Pain



Baguette bio multigraines 3.20

Flûte aux noisettes 3.70

Petit pain au levain 2.30

Sandwich 2.30



Planchette de pain bio blé, blanc, seigle, épeautre ou libanais 3.60



Planchette de pain sans gluten (non bio)* 3.60

SANS REMORDS

Choix entre yaourt bio: entier, maigre ou soja

Granola parfait yaourt et fruits frais 6.70

Yaourt nature 3.20 ou avec fruits frais 5.90

Gruau d'avoine chaud avec bananes bio et chocolat noir bio 7.00



Salade de fruits maison 5.10

SUPPLÉMENTS

Œufs bio à la coque 2.50 + un 2e œuf 2.20

Saumon fumé 7.60 Lard bio 3.70

Fromage de chèvre frais bio et Gouda bio 6.00

Jambon d'Ardenne fumé et jambon fermier belge 5.90

Assortiment de jambon et de fromage bio 6.00

* Pain sans gluten: Possibilité de traces de gluten.
Choix de cette alternative pour accompagner vos plats.



100% Vegan

Bio: contrôle et certification CERTISYS

LE PAIN QUOTIDIEN

Nous recyclons chaque année 30 tonnes de notre marc de café bio afin de cultiver des pleurotes. Dégustez-les dans nos falafels bio, toast aux champignons bio et quiche.



Tartines

Thon houmous bio, grenade, ciboulette et coriandre 10.10

Poulet curry

au chutney de cassis et gingembre, ananas frais, super graines bio et harissa bio 11.50

Italienne mozzarella di bufala D.O.P bio, jambon d'Ardenne fumé et pesto rosso bio 10.10

Saumon fumé avec aneth, citron et sauce aux herbes 11.30

Poulet belge avec courgettes grillées, sauce aux herbes et coriandre fraîche 9.90

Bœuf basilic bœuf bio belge, huile de basilic et copeaux de Parmigiano 10.20

Jambon & fromage jambon fermier belge, Gouda bio et cornichons bio 9.20

 **Toast avocat** guacamole, algues, tomates cerises bio, coriandre et super graines bio 11.00

Toast aux œufs brouillés bio avocat, coriandre et harissa bio 10.90

 **Toast aux champignons bio** roquette, duxelles de champignons bio, et tapenade épicée de noix de cajou 10.90

Plats Chauds

Croque monsieur Gouda bio et jambon fermier belge, accompagné de sauce tomate, moutarde à l'ancienne et salade mixte 14.00

Tartine poulet mozzarella poulet belge et mozzarella fumée, courgettes grillées et huile de basilic 11.90

Pot-au-feu bio de légumes du marché bio, pois chiches avec du quinoa bio 10.30 *ou* avec du poulet belge 11.40

Pot-au-feu feuilleté curry au poulet belge et légumes bio 12.90

Suggestions Hivernales

Tartine houmous de carotte et feta houmous de carotte et gingembre, feta, grenade, super graines bio, concombre bio, roquette et huile de harissa bio 9.90

Falafel bowl

falafels bio accompagnés de guacamole, duxelles de champignons bio, houmous de carotte et gingembre, chou frisé, jeunes pousses d'épinards et chips de légumes bio 15.90

Veggie Bowl

sarrasin bio, quinoa bio, houmous de carotte et gingembre, lentilles, duxelles de champignons bio, grenade, avocat, algues, chips de légumes bio et coriandre 15.10

 **Curry chaud de légumes rôtis bio** accompagné de chutney de cassis et gingembre et sarrasin bio 15.50

Mezze Libanais

houmous bio, falafels bio, caviar de betterave, houmous de carotte et gingembre, duxelles de champignons bio, olives noires bio, grenade et pain libanais bio 16.60

BAKER'S DAILY LUNCH

demi tartine du jour, salade mesclun et soupe bio du jour 14.90

SOUPE BIO DU JOUR

servie avec du pain bio



5.00 6.90

Salades

+ supplément de super graines bio 1.00

 **Quinoa bio** courgettes grillées, houmous bio, tapenade épicée de noix de cajou, caviar de betterave et lentilles 15.40

Fromage de chèvre chaud bio, chou frisé, jeunes pousses d'épinards, pommes bio, flûte bio toastée, chutney de cassis et gingembre 15.30

Italienne mozzarella di bufala bio D.O.P., jambon d'Ardenne cru, tomates cerises bio, Parmigiano et courgettes grillées 15.60

 **Avocat** enrobé de super graines bio, chou frisé, jeunes pousses d'épinards, algues, grenade, tomates cerises bio et concombre bio 15.70

 **Caesar Club** Poulet belge, jeunes pousses d'épinards, chou frisé, lard bio, avocat, chips de légumes bio, Parmigiano, tomates cerises bio et sauce caesar 16.10

Thon caviar de betteraves rouges, pâte d'olives bio, croûtons bio et câpres sauvages bio 14.90

Assiette Toscane

ricotta, pâte d'olives bio, huile d'olive bio, tomates séchées bio, Parmigiano, jambon d'Ardenne cru et melon 14.90

Quiches

Portion de quiche, salade mixte et pain bio

 **Pleurotes bio et poireaux bio** 14.40

Potiron bio fromage de chèvre et noix 14.40

Lorraine lard et emmental 14.30

Feta & épinards avec des tomates 14.40

SUPPLÉMENTS

 Falafels bio 6.50

Mozzarella di bufala D.O.P. bio 3.70

 Tapenade épicée de noix cajou 3.50

 Caviar de betteraves 3.50

 Salade mixte 3.70

Lard bio 3.70  Guacamole 3.70

Parmigiano 3.70

 Quinoa bio 3.20  Lentilles 3.20

 Tapenade d'artichaut bio 3.70

 Houmous bio 3.80