MA

le Pain QUOTIDIEN

MENU

DÉCOUVREZ NOTRE UNIVERS

Qualité | Simplicité | Convivialité | Authenticité

Qualité

Sourcés auprès des Domaines Agricoles, 90% de nos fruits et légumes sont Bio pour vous garantir qualité et fraîcheur.

PETIT-DÉJEUNER

servis avec jus d'orange ou jus du moment et boisson chaude classique

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 69
pain au chocolat **ou** croissant pur beurre **ou** 2 mini viennoiseries servi avec sélection de pains, confiture **et** pâte à tartiner

BELDI 59
trio de msemen, harcha à l'orge, harcha olive, servis avec ricotta, olives et miel
• avec oeufs au khlii 89

PETIT-DÉJEUNER NORDIQUE 95
tartines de saumon Atlantique fumé avec ricotta sur pain nordique et mini porridge

PETIT-DEJEUNER HEALTHY 95
toast avocat et mini granola parfait

BRIOCHES, PANCAKES & CROISSANTS

CROISSANT CHARCUTERIE & FROMAGE 42
croissant pur beurre avec charcuterie de poulet et fromage Gouda, sauce tomate maison

CROISSANT SAUMON FUMÉ 59
croissant pur beurre avec saumon, épinards, champignons de Paris, ricotta aux herbes

BRIOCHE PERDUE SUCRÉE 65
brioche pur beurre, servie avec fruits de saison, compote de fruits rouges, crème vanille, granola maison

MINI PANCAKES 65
• **red berries:** poffertjes sucrés servis avec compote de fruits rouges, crème vanille, fruits rouges frais, granola maison
• **choco bananes:** poffertjes sucrés servis avec pétites de chocolat noir, bananes, amandes effilées et sauce chocolat noir Belge

THE SAVOURY PANCAKES STACK 69
stack de 3 pancakes, bacon de boeuf fumé, nappage au sirop d'érable
• avec œufs 79

BRIOCHE PERDUE SALÉE 79
brioche pur beurre, œuf au plat, ricotta aux herbes, épinards, champignons de Paris
• avec saumon fumé et avocat 95

ACCOMPAGNEMENTS

CHARCUTERIE ET/OU FROMAGE GOUDA 30
GUACAMOLE 30
HOUMOUS 30
HALLOUMI 35
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ 45

ŒUFS

Servis avec pain de blé au levain.

ŒUFS BROUILLÉS OU OMELETTE 39
• avec avocat 55
• avec charcuterie et/ou fromage 55

ŒUFS BROUILLÉS KHLII 49

ŒUFS SHAKSHUKA 55
duo de poivrons, deux œufs au plat, tomates, huile d'olive

FLATBREAD AU LEVAIN 69
flat bread au levain garni de deux œufs au plat, labneh, tomates cerises rôties, zaatar maison

TURKISH EGGS 69
2 œufs pochés sur une base de yaourt à l'ail, sauce tomate, huile pimentée, pickles d'oignons, pain au levain toasté
• avec halloumi ou féta 89

BREAKFAST BOWL 75
2 œufs au plat, taboulé de quinoa, avocat, tomates cerises, salade, ciboulette, citron et salsa tomate

BRUNCH 135
notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains, jus d'orange **ou** jus du moment **et** une boisson chaude classique de votre choix, confiture **et** pâte à tartiner

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH
Choisissez un élément par catégorie

VIENNOISERIE
• croissant pur beurre
• pain au chocolat
• pain aux raisins

DEMI-TARTINE
• avocat
• saumon fumé
• thon

PROTÉINE
• œufs brouillés
• taboulé de quinoa
• charcuterie & fromage

DESSERT
• granola parfait
• salade de fruits frais
• hot quinoa porridge

CÉRÉALES, FRUITS & YAOURTS

SALADE DE FRUITS FRAIS 45
fruits de saison, fruits rouges, bananes, menthe fraîche

GRANOLA PARFAIT 60
granola maison au miel, yaourt, compote de fruits, fruits rouges, bananes, menthe fraîche

CHIA BOWL 60
pudding de chia, fruits rouges, lait de coco, chocolat belge noir, menthe fraîche

HOT QUINOA PORRIDGE 60
quinoa cuit façon porridge, dattes, raisins secs, noix, pommes, bananes, cannelle

AÇAI BOWL 65
açai, fruits frais de saison, lait d'amande, granola maison

Tous les prix en MAD incluent la TVA et le service.

NOS MEILLEURS CHOIX

TARTINES & FLATBREADS

Fait avec du pain de blé au levain artisanal.

TOAST AVOCAT 69
guacamole, concombre, radis,
super graines et sel citron-cumin
• avec œufs brouillés 79
• avec saumon Atlantique fumé 89

TARTINE SAUMON FUMÉ 79
saumon Atlantique fumé, pain nordique,
ricotta aux herbes, concombres, pousses

TOAST POULET COURGETTES & PARMESAN 89
pain de blé au levain toasté avec poulet fermier,
parmesan, courgettes grillées, huile de basilic et persil

FRENCH GRILLED CHEESE 95
Brie, bacon de bœuf, oignons caramélisés,
champignons, noisettes, servi avec une salade

FLATBREAD ITALIEN AU LEVAIN 95
stracciatella, légumes grillés, pesto maison, sauce tomate
• avec poulet 125

FLATBREAD FORESTIER AU LEVAIN 95
crème d'aubergines, champignons de Paris, pickles
d'oignons, féta, germes, dukkah, huile de truffe blanche
• avec poulet 125

CROQUES & SANDO

Servis avec une salade.

CROQUE SPICY TUNA 85
pain de blé au levain toasté avec thon, houmous,
ciboulette, tabasco, concombre, tomates

PHILLY PASTRAMI 89
pain de blé au levain toasté avec pastrami, houmous
de betterave, fromage Gouda, choux rouge mariné,
cornichons, oignons caramelisés

CROQUE MONSIEUR 89
pain de blé au levain toasté avec charcuterie de poulet,
fromage Gouda, sauce béchamel & sauce tomate

CHICKEN BRIOCHE BUN 89
poulet, oignons caramélisés, champignons de Paris,
fromage Gouda et sauce tomate

SHOKUPAN TRUFFLED CHICKEN 89
tranches de pain brioché shokupan grillées,
poulet émincé, mayonnaise à la truffe blanche,
mesclun servi avec pommes grenailles

Découvrez nos MEILLEURS CHOIX

Explorez des repas sains et gourmands qui raviront
vos papilles tout en vous donnant l'énergie nécessaire
pour votre journée. **Le saviez-vous?** Les plats affichant
le symbole MEILLEURS CHOIX respectent
au moins **5 des 6 critères** validés par notre nutritionniste.

- ✓ *50%+ de protéines végétales*
- ✓ *80g+ de fruits et légumes*
- ✓ *7g+ de fibres*
- ✓ *<10% de calories de sucres ajoutés*
- ✓ *5g+ de fruits à coque*
- ✓ *<10% de calories de graisses saturées*

NOS COMBOS

Servis avec citronnade classique,
ou eau plate, ou eau gazeuse et dessert du jour.

DÉJEUNER DU BOULANGER 119
soupe au choix **et** demi-tartine du jour

TARTINE LUNCH 119
tartine saumon fumé,
ou tartine thon, **ou** tartine avocat

DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 119
quiche du jour servie avec une salade

SALADES & BOWL

Servies avec du pain au levain artisanal.

SALADE BURRATA 95
burrata, tagliatelles de courgettes, duo de tomates
cerises crues et rôties, sauce pesto maison

CÉSAR AVEC POULET 95
poulet, bacon de bœuf, copeaux de parmesan,
œuf dur, croûtons maison, salade, sauce césar maison

HALLOUMI HARVEST BOWL 95
halloumi grillé, fregola aux herbes, baba ghanouj,
courge rôtie, houmous de betterave,
pickles d'oignons, amandes effilées,
sauce myrtille-balsamique maison

SASHIMI SALMON BOWL 95
sashimi de saumon, quinoa, avocat, choux rouge,
radis, concombre, carottes, sauce ponzu

MEDITERANEAN TUNA BOWL 95
rillette thon aux herbes, féta, oeuf dur, tomates
cerises, concombre, radis, olives noires, oignons
rouges, sauce green goddess et pommes grenailles

PLATS CHAUDS

SOUPE DU JOUR 59
servie avec pain au levain et beurre

QUICHE 79
- Lorraine
- Végé: épinards, champignons de Paris,
  poireaux, fromage Gouda

GNOCCHIS MAISON 119
gnocchis au levain artisanal , stracciatella,
épinards, sauce aux tomates cerises, pesto maison

SAUMON ET LÉGUMES D'HIVER 129
pavé de saumon cuit en papillote, servi avec
champignons de Paris, légumes grillés,
pommes grenaille, gremolata aux baies roses

FREGOTTO LPQ 129
fregola façon risotto, suprême de poulet, crème
de courge, courge en cubes, roquette, noisettes

Tous les prix en MAD incluent la TVA et le service.

NOS MEILLEURS CHOIX

MENU ENFANT

KIDS MENU 79 - *Choisissez un élément par catégorie. accompagnés d'une petite salade & pommes grenailles.*

PLAT
- demi croque monsieur
- demi croque thon
- gnocchis à la tomate

BOISSON
- citronnade framboise
- jus d'orange
- eau plate

DESSERT
- mini brownie
- yaourt à la compote
- salade de fruits

VIENNOISERIES PUR BEURRE AU LEVAIN ARTISANAL

CROISSANT	8
PAIN AU CHOCOLAT	9
PAIN SUISSE	12
TORSADE AU CHOCOLAT	12
PAIN AUX RAISINS	12

Un goût réconfortant

Généreuses et pur beurre, nos viennoiseries au levain artisanal sont confectionnées avec des ingrédients de qualité, comme notre savoureux chocolat belge.

Découvrez nos viennoiseries maison, disponibles au comptoir

PÂTISSERIES & CAKES MAISON

MUFFINS 24
- chocolat
- fruits rouges
- pomme canelle

MANHATTAN COOKIE	24
COOKIE TOUT CHOCO	26
BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR BELGE	28
ECLAIR AU CHOCOLAT	28

CAKES 32
- marbré chocolat noisette
- matcha chocolat blanc
- rose framboise

FLAN VANILLE BOURBON	32
MOELLEUX CHOCOLAT CARAMEL FLEUR DE SEL	32
PAVLOVA	32

TARTELETTES 32
- aux fruits rouges
- citron meringuée
- passion

AMANDINE POMME-CANNELLE	32
TARTELETTE ST-HONORE VANILLE CARAMEL	38
TARTELETTE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC	38
TARTELETTE CHOCOLAT BELGE	38
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	38
FORÊT-NOIRE	38
FRAMBOISIER	38
CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE	38
MACARON PISTACHE FLEUR D'ORANGER	38
PARIS-BREST	38
PROFITEROLE	38
CARROT CAKE	42
RED VELVET	42

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.

MA

le Pain QUOTIDIEN

MENU

BOISSONS CHAUDES

DÉCOUVREZ NOTRE UNIVERS

Qualité | *Simplicité* | *Convivialité* | *Authenticité*

CAFÉS

ESPRESSO 28

DOPPIO *(Double Espresso)* 30

AMERICANO 30

NOISETTE 30
espresso et nuage de lait

CAFÉ CRÈME 35

CAPPUCCINO 35

FLAT WHITE 35
double espresso crème

LATTE MACCHIATO 38

MOCACCHINO 42

CARAMEL MACCHIATO 42

THÉS & INFUSIONS

THÉ À LA MENTHE 28

THÉ NOIRS BIO 35
English Breakfast, Earl Grey

THÉ VERT BIO 35
Chunmee, Jasmin

INFUSIONS BIO 35
Rooibos, Camomille, Verveine

ELEXIR GINGEMBRE 42
Gingembre, citron, menthe et miel

SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE 39
lait et chocolat noir Belge fondu

CHAÏ LATTE 45
thé Masala Chaï, lait et canelle

GOLDEN LATTE 45
curuma, lait et miel

MATCHA LATTE 45

TIRAMISU LATTE 45
espresso shot, crème mascarpone, lait

PISTACHIO LATTE 45

UBE LATTE 45

TOFFENUT LATTE 45
espresso shot, lait, caramel et noisettes

WHITE CHOCOLATE MOCHA 45
espresso shot, lait et chocolat blanc Belge

L'histoire de l'élixir gingembre

Redécouvrez l'une de nos boissons les plus emblématiques, présente sur notre menu depuis les tout premiers jours. Notre élixir gingembre est une infusion bio avec du gingembre fraîchement râpé, du citron, du sirop d'agave et de la menthe fraîche — une préparation vibrante conçue pour votre bien-être et l'éveil des sens.

PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON CHAUDE OU FROIDE

lait végétal *(amande, avoine, soja ou coco)* +10
extra shot espresso +10
crème Chantilly +10
sirops et sauces +5

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.

MA

le Pain QUOTIDIEN

MENU

BOISSONS FROIDES

DÉCOUVREZ NOTRE UNIVERS

Qualité | *Simplicité* | *Convivialité* | *Authenticité*

JUS FRAIS

JUS D'ORANGE 32

CITRONNADE MAISON 32

CITRONNADE FRAMBOISE 35

SPICY SUNRISE 38
orange, carotte, gingembre et curcuma

ORANGE VIT C 38
orange, fraise et framboise

GREEN DETOX 45
épinards, concombre, pomme, orange et citron

RED BOOST 45
betterave, carotte, orange, citron et gingembre

DRIVE ME MANGO 45
mangue, orange, bergamotte et citron

HIBI BERRY 45
hibiscus, fraise, framboise, citron et menthe

CITRUS FIZZ 45
yuzu, citron, orange, menthe et eau pétillante

EAUX & KOMBUCHA

EAU PLATE
petite *(50cl)* 15
grande *(75cl)* 32

EAU PÉTILLANTE
petite *(50cl)* 15
grande *(75cl)* 35

KOMBUCHA 38
Fruits rouges **ou** Exotique

SMOOTHIES

STRAWKID 45
fraise, banane, yaourt et miel

COCO CRUSH 48
ananas, coco, lait et graines de chia

GRANO CHOCO 48
chocolat noir, banane, granola maison et lait

BLUE POWER 48
myrtilles, coco, banane, spiruline

CASABLANCA BLISS 48
amande, datte, fleur d'oranger et lait d'amandes

GLOWBERRY 48
açai, purée de fruits rouges, lait de coco, yaourt

CAFÉS & THÉS GLACÉS

CAFÉ GLACÉ 32

LATTE GLACÉ 38

THÉ GLACÉ MAISON 38
English Grey citron **ou** pêche **ou** Jasmin

CHAÏ LATTE GLACÉ 45

FRAPPUCCINO 45
vanille **ou** chocolat **ou** caramel

MATCHA LATTE GLACÉ 45

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.