

Desserts

PASTEL DE NATA	2.65
MADELEINE	2.95
COOKIE AU CHOCOLAT	2.95
COOKIE MIEL-RAISINS	2.95
ÉCLAIR VANILLE-CHOCOLAT	6.15
TARTELETTE POMME-CANNELLE	7.15
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	7.15
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	7.15
CRUMBLE AUX CERISES	7.15
CAKE AU CHOCOLAT ^V	6.15
GAUFRE DE LIÈGE	6.65
servie avec banane et sauce au chocolat	
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	6.65

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO 25cl	6.95
JUS D'ORANGE BIO 25cl	6.95
JUS PRESSÉ À FROID DU MOMENT 25cl	5.95
CITRONNADE 33cl	6.15
THÉ VERT GLACÉ MAISON 33cl	6.15
EAU PLATE 50cl	3.5
EAU PÉTILLANTE 50cl	4.00

NOS FAVORIS

SMOOTHIE YAOURT FRAMBOISE	7.15
à base de skyr bio, garni de granola	
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE	6.95
VIN CHAUD	7.45

Prix nets en Euros. Uniquement à la demande du client, nous imprimons le ticket de caisse et le ticket de la carte bancaire.

Une allergie ? Demandez-nous la liste de nos allergènes.

Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France. Notre jambon Speck provient d'Italie. ***Saumon élevé en Norvège, Écosse, Îles Féroé ou Islande** - Pays de préparation finale : Royaume-Uni. Nos œufs et pains sont issus de l'agriculture biologique.

V • VEGAN - IGP: indication géographique protégée.

D.O.P. : Denominazione di Origine Protetta.

AOP: Appellation d'Origine Protégée.



À EMPORTER

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.

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 inégales.

Laissez-vous surprendre par nos sélections de saison à base de flatbread au levain et savourez une véritable fête de sens.



Viennoiseries

CROISSANT PUR BEURRE	2.45
PAIN AU CHOCOLAT	2.45
PETITE BRIOCHE	2.45
ROULÉ À LA CANNELLE ^v	3.45
CROISSANT AUX AMANDES	3.45
CROIX DE SAVOIE	3.45
BRIOCHE AUX PRALINES ROSES	3.45

Céréales, Fruits Frais & Yaourts

GRANOLA PARFAIT	9.95
granola bio & fruits frais - choix entre: yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio	
 DÉLICE DE CHIA AUX FRUITS ROUGES ^v	9.95
à base de lait d'amande bio et de purée de framboise avec framboises, fraises, myrtilles et chocolat noir bio - choix entre: yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio	
SALADE DE FRUITS FRAIS ^v	7.95

PETIT-DÉJEUNER 24.95 À VOTRE PORTE

À PARTAGER

une baguette à l'ancienne, un pain au chocolat,
un croissant, beurre bio, confiture ou pâtes à tartiner,
jus d'orange et jus de pomme bio

À AJOUTER:

• 2 mini granola	+8.95
• 2 salades de fruits	+6.95
• 1 assiette jambon et fromage	+8.95
• 1 assiette saumon fumé*	+9.95
+ 1 BAGUETTE SUPPLÉMENTAIRE	+1.95

Lunch

SANDWICH AUX ŒUFS BROUILLÉS & POITRINE FUMÉE	7.95
œufs brouillés - poitrine fumée - tomate	
SANDWICH JAMBON & FROMAGE	7.95
jambon fermier Label Rouge - Tomme de Savoie - œuf dur - tomate - laitue - veganaise	
WRAP SAUMON FUMÉ *	9.95
saumon fumé* - skyr bio aux herbes fraîches - laitue	
WRAP COLESLAW	8.95
salade de chou thaïlandaise (chou rouge et blanc - carotte - edamame - légèrement épicée) - laitue	
BAGUETTE ITALIENNE MULTICÉRÉALES	7.95
Speck I.G.P. - mozzarella di bufala D.O.P. - tomate - huile de basilic - roquette	
BAGUETTE JAMBON & FROMAGE	6.95
jambon fermier Label Rouge - Tomme de Savoie - œuf dur - tomate - laitue - veganaise	
SALADE CÉSAR	10.95
poulet plein champ - laitue romaine - croûtons - parmesan - poitrine fumée - œuf dur - vinaigrette César	
SALADE DE COLESLAW & POULET	10.95
salade casarecce - poulet plein champ - salade thaï coleslaw (chou rouge et blanc - carotte - edamame - légèrement épicée) - œuf dur - jeunes épinards - concombre - tomate cerise	
CROISSANT JAMBON & FROMAGE	5.95
croissant au beurre avec jambon fermier Label Rouge et Tomme de Savoie, servi chaud	

Combos

CLASSIQUE	12.95
une baguette, une boisson et un dessert au choix	
GOURMAND	13.95
un wrap, une boisson et un dessert au choix	
FRAICHEUR	14.95
une salade, une boisson et un dessert au choix	
TIGNES	21.95
un croque Savoie, une boisson et un dessert au choix • avec un jus au choix	
	+2



M E N U



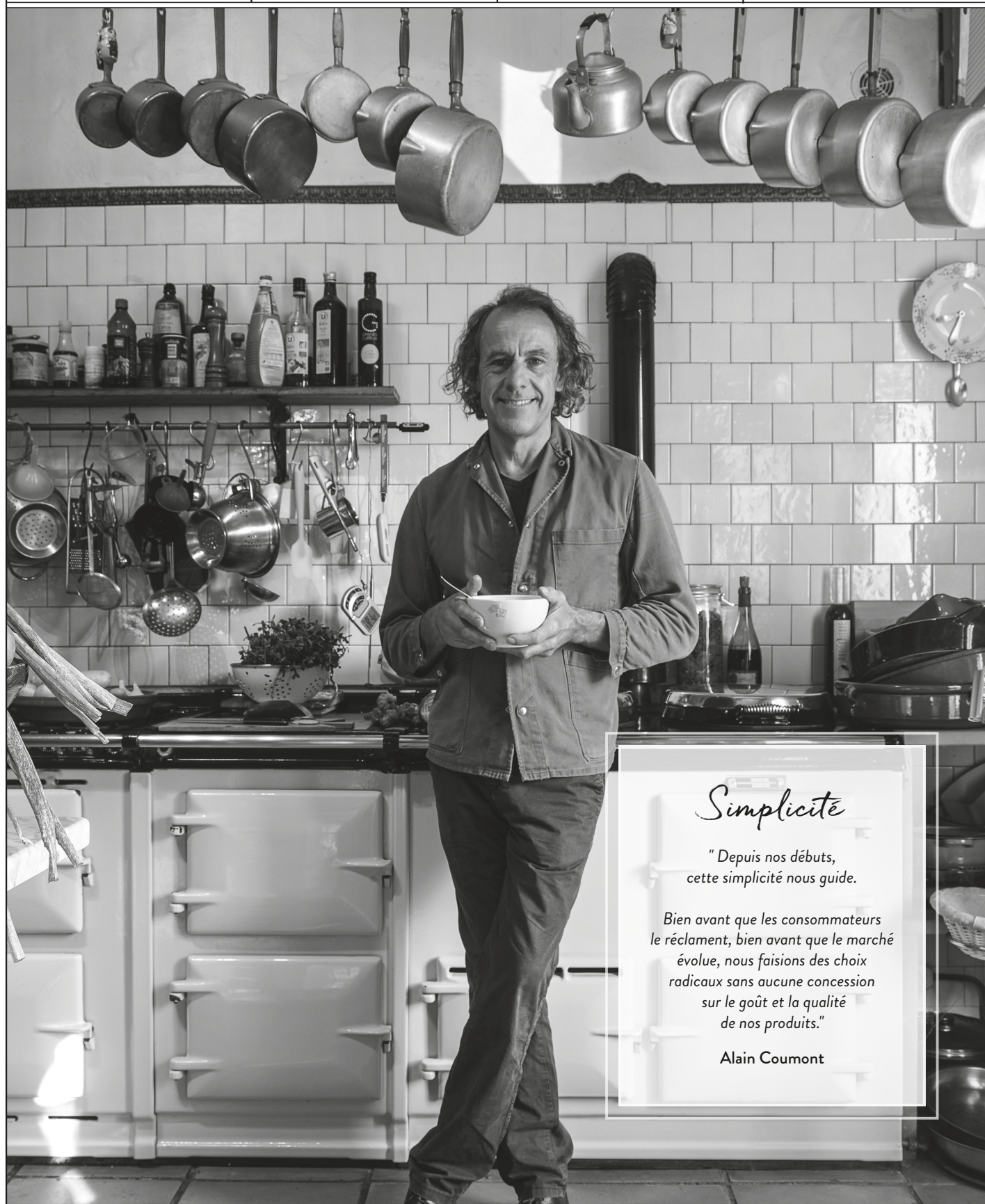
DÉCOUVREZ NOS
HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité



Simplicité

*" Depuis nos débuts,
cette simplicité nous guide.*

*Bien avant que les consommateurs
le réclament, bien avant que le marché
évolue, nous faisons des choix
radicaux sans aucune concession
sur le goût et la qualité
de nos produits."*

Alain Coumont

Pains Bio

Servi avec du beurre bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio.

LE PANIER DU BOULANGER	6.95
sélection de différentes tranches de pains bio et baguette bio	
PLANCHE BAGUETTE	3.95
FLûTE AUX NOISETTES ET RAISINS ^v	4.25

Petit-Déjeuner

Servi avec du beurre bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio.

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	14.95
pain au chocolat ou croissant pur beurre, pain de blé au levain bio et baguette bio, jus de pomme bio ou jus d'orange bio et boisson chaude classique bio	
• avec un œuf à la coque bio	+2.65
CROISSANT JAMBON & FROMAGE	7.65
croissant pur beurre avec jambon blanc Label Rouge et Tomme de Savoie, servi chaud	
PAIN PERDU	11.95
préparé avec notre brioche, servi avec pommes rôties, myrtilles et crème épaisse	
MINI PANCAKES	13.95
servis avec banane, myrtilles, raisins noirs, grenade, crème épaisse et confiture de fraises	



Saviez-vous que les plats affichant le symbole "Meilleurs Choix" respectent au moins 5 des 6 critères d'une alimentation saine? Ils sont pleins de saveurs et bons pour la santé.

Oeufs Bio

Tous nos oeufs sont bio et issus d'un élevage de poules en plein air.

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)	5.65 7.95
servi avec baguette bio et petits soldats de pain de blé au levain bio	
ŒUF AU PLAT (1 OU 2)	5.65 7.95
servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio	
ŒUFS BROUILLÉS	10.95
servis avec baguette bio et pain de blé au levain bio	
• avec avocat tranché	+3.5
• avec poitrine fumée	+3.5
• avec saumon fumé*	+4.5
FLATBREAD AU LEVAIN AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO	17.95
garni de skyr bio au citron et au cumin, tomates cerises rôties, persil et huile épiciée maison	
TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS	17.95
pain de blé au levain bio toasté, œufs brouillés bio, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio	

BRUNCH 29.95

Notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains bio, jus d'orange bio ou de pomme bio et une boisson chaude simple bio de votre choix, servi avec confitures bio et pâtes à tartiner bio

choix entre :

LE FERMIER

servi avec jambon blanc Label Rouge et sélection de fromages (Tomme de Savoie et chèvre frais)

LE PÊCHEUR

servi avec du saumon fumé*

RENDEZ-LE PREMIUM +10

Servi avec un verre de mimosa ou bellini

+ 1 MINI PANCAKES AU CHOIX

- saumon fumé*, crème épaisse et aneth
- poitrine fumée et sirop d'agave
- œuf poché et pickles d'oignons rouges

Céréales, Fruits Frais & Yaourts

GRANOLA PARFAIT	10.95
granola bio & fruits frais - choix entre: yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio	
 DÉLICE DE CHIA AUX FRUITS ROUGES	10.95
à base de lait d'amande bio et de purée de framboise avec framboises, fraises, myrtilles et chocolat noir bio - choix entre: yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio.	
SALADE DE FRUITS FRAIS ^v	8.95

Accompagnements

FROMAGES (Tomme de Savoie & chèvre frais)	5.65
JAMBON BLANC LABEL ROUGE	8.65
JAMBON BLANC LABEL ROUGE & FROMAGE	9.65
SAUMON FUMÉ*	10.95

Viennoiseries

Servies avec nos confitures bio & pâtes à tartiner bio

CROISSANT PUR BEURRE	2.95
PAIN AU CHOCOLAT	2.95
PETITE BRIOCHE	2.95
ROULÉ À LA CANNELLE ^v	3.95
CROISSANT AUX AMANDES	3.95
CROIX DE SAVOIE	3.95
VIENNOISERIE DU MOMENT	3.95
BRIOCHE AUX PRALINES ROSES	3.95

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio.
Nos tartines sont aussi disponibles sur 1/2 baguette bio.

POULET & AVOCAT 16.95
poulet plein champ, purée d'avocat,
concombre, cébettes et citron

SAUMON FUMÉ* 19.95
avec concombre, radis, sauce aux herbes,
aneth, ciboulette et citron

✓ **TOAST AVOCAT ♡** 14.95
pain de blé au levain bio toasté,
purée d'avocat, concombre, radis,
super graines, sel citron-cumin et citron
• avec œufs brouillés bio +2.95
• avec saumon fumé* +4.5

CROQUE SAVOIE GRATINÉ 21.95
pain de blé au levain bio toasté (double) avec
jambon blanc Label Rouge, Tomme de Savoie,
béchamel et servi avec salsa tomate bio
et salade mixte

✓ **CROQUE DU JARDINIER ♡** 19.95
pain de blé au levain bio toasté avec houmous,
courgettes grillées, pesto rosso bio, servi avec
salade mixte, avocat aux super graines,
vinaigrette vegan et salsa tomate bio

TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE 19.95
pain de blé au levain bio toasté avec
poulet plein champ, mozzarella fumée,
courgettes grillées, huile basilic et persil

Accompagnements

SALADE MIXTE ♡ 4.65
PURÉE D'AVOCAT ♡ 4.65
AVOCAT ♡ 3.95
TAPENADE DE CHAMPIGNONS 4.65

Allergies alimentaires: Tous nos plats sont préparés dans un environnement riche en gluten. 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, oeufs, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sulfites) nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire. Une liste des allergènes est disponible et nos équipes se tiennent à votre disposition pour répondre à toutes vos questions. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France.
Notre jambon Speck provient d'Italie.

***Saumon élevé en Norvège, Écosse, Îles Féroé ou Islande**
Pays de préparation finale : Royaume-Uni.

V • VEGAN

Prix & moyens de paiement: Uniquement à la demande du client, nous imprimons le ticket de caisse et le ticket de la carte bancaire.
Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Prix en €, taxes et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS FAVORIS

DÉJEUNER DU BOULANGER 19.95
grande soupe du jour bio et demi-tartine
du jour, servies avec salade mixte

**FLATBREAD AU LEVAIN AVEC
MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.
& LÉGUMES RÔTIS** 18.95
garni d'une tapenade de champignons,
de butternut, brocoli et portobello rôtis,
pickles d'oignons rouges, persil et
huile épicée maison
• avec Speck I.G.P. +3.5

Salades

Servies avec du pain bio & beurre bio

CÉSAR 21.95
poulet plein champ, poitrine fumée, œuf dur bio,
chips de Parmesan, croûtons bio faits maison,
salade romaine et sauce César

CHÈVRE CHAUD 21.95
chèvre frais, salade mixte, granola bio, sauce
myrtille-balsamique bio, raisins noirs, tomates cerises,
flûte raisins et noisettes bio, concombre et ciboulette

✓ **SAUMON FUMÉ* & QUINOA** 23.95
pain nordique bio, salade mixte, taboulé de quinoa,
purée d'avocat, skyr aux herbes, jeunes pousses,
aneth, citron et sauce aux herbes fraîches

Le choix du bon

Chez Le Pain Quotidien, nous revendiquons des convictions engagées pour vous garantir des produits frais et de qualité: nos œufs, nos pains sont issus de **l'agriculture biologique**. Notre poulet est plein champ de Loué et notre jambon Label Rouge. **Toutes nos viandes** proviennent de notre producteur Olivier Brosset.

IGP: Indication Géographique Protégée
D.O.P.: Denominazione di Origine Protetta

Plats Chauds

QUICHE LORRAINE OU DE SAISON 15.95
part de quiche servie avec salade mixte

✓ **SOUPE DU JOUR BIO ♡** 7 | 9
servie avec du pain de blé au levain bio,
croûtons maison bio, baguette bio et beurre bio

Après-Ski

**PLANCHE DE FROMAGES
POUR 4 PERSONNES** 23.95
Tomme de Savoie, Beaufort,
Reblochon, miel de montagne,
noix, raisins et baguette
• avec 4 diots séchés +5
(saucisses de légumes et
de porc de la région française de Savoie)

✓ **FLATBREAD AU LEVAIN & TAPENADE** 13.95
servi avec du skyr aux herbes fraîches,
tapenade de champignons
et de la purée d'avocat
• flatbread supplémentaire +4.95

CROQUE BEAUFORT GRATINÉ 22.95
pain de blé au levain bio toasté (double)
avec jambon blanc Label Rouge,
Beaufort, béchamel, diots séchés et servi
avec moutarde à l'ancienne et salade mixte

**TOAST REBLOCHON POIRE NOIX
ET MIEL DE MONTAGNE** 19.95
pain de blé au levain bio toasté
avec Reblochon, poire,
noix et miel de montagne
• avec poitrine fumée +3.5

Rejoignez le

Tartine Club

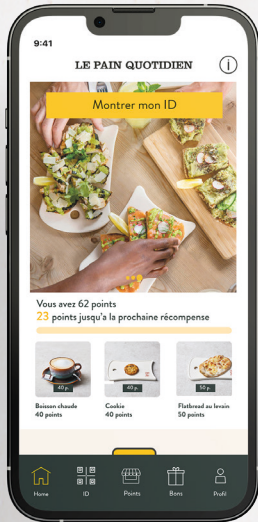
et profitez de délicieuses récompenses.



Collectez des points
à chaque achat



Echangez vos points pour
de délicieuses récompenses



SCANNEZ LE QR CODE POUR
CRÉER VOTRE COMPTE

Comment tout a commencé...

Le Pain Quotidien porte bien son nom. Et pour nous, cela dit tout. Au-delà des simples mots, c’est un mode de vie. A l’image de nos pains qui sortent du four, chauds et parfumés, les amis se réunissent autour de notre table commune pour partager un moment chaleureux, un moment pour manger ensemble.

Les conversations animées emplissent l’air, les confitures et les pâtes à tartiner passent de main en main, et le temps semble soudain ralentir.

Dans ce monde mouvementé et en constante évolution, nous vous invitons à vous échapper dans un endroit où la simplicité et l'authenticité sont les valeurs principales.

Nos boulangers mélangent de la farine biologique moulue sur pierre, du sel de mer et de l'eau avec un ingrédient unique qui nous distingue des autres : le temps. La pâte est ensuite patiemment pétrie à la main et cuite dans nos fours. Ce sont les pains artisanaux de notre passé, cuits dans le respect des traditions.

"Mon idée était simple, avoir un endroit où je puisse me sentir à la maison... loin de ma maison."

- Alain Coumont



Desserts

PASTEL DE NATA	2.65	CAKE AU CHOCOLAT ^Y	6.65
MADELEINE	3.45	BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	6.65
COOKIE AU CHOCOLAT	3.45	GAUFRE DE LIÈGE	6.65
COOKIE MIEL-RAISINS	3.45	servie avec banane et sauce au chocolat	
ÉCLAIR VANILLE-CHOCOLAT	6.65	PAIN PERDU	11.95
TARTELETTE POMME-CANNELLE	7.65	préparé avec notre brioche, servi avec	
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	7.65	pommes rôties, myrtilles et crème épaisse	
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	6.65	À LA PART	
CRUMBLE AUX CERISES	7.65	CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	7.65

Boissons Chaudes Bio

Certaines de nos boissons sont également disponibles en version glacée. Demandez-nous !

Choisissez l'option de votre choix sans supplément : lait de vache
boisson végétale à l'amande ou à l'avoine. Notre café bio est issu
du commerce équitable, 100% Arabica, torréfaction moyenne.

CLASSIQUES	simple double
EXPRESSO	2.25
DOPPIO	3.95
NOISETTE	3.15
AMERICANO	4.15
DOUBLE EXPRESSO ALLONGÉ	4.95
CAPPUCCINO	6.95
CAFÉ CRÈME	4.95
MOCHA	6.95
LATTE MACCHIATO	6.95
EXTRA SHOT EXPRESSO	+ 1
CHOCOLAT CHAUD BELGE	3.5 4.95
AVEC CHANTILLY	+ 2.5
THÉ	5.65

SPÉCIALITÉS

ELIXIR GINGEMBRE**	6.15
infusion gingembre, citron et sirop d’agave	
GOLDEN LATTE	7.15
curcuma, gingembre et maca	
CHAÏ LATTE	7.15
MATCHA LATTE	7.15
JUS DE POMME CHAUD AU GINGEMBRE	7.15

Bières

BIÈRES EN BOUTEILLE	
brasserie du Mont Blanc rousse 33cl 6,5%	7.65
Chouffe 33cl 8%	7.65
brasserie du Mont Blanc IPA 33cl 5,8%	7.65
BIÈRES AU FUT	
brasserie du Mont Blanc Blonde 25cl 50cl 5,8%	4.5 8
bière du moment 25cl 50cl	4.5 8

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO 25cl	6.95
JUS D’ORANGE BIO 25cl	6.95
JUS DETOX PRESSÉ À FROID DU MOMENT 25cl	5.95
CITRONNADE 25cl	6.15
THÉ VERT GLACÉ MAISON 25cl	6.15
EAU PLATE 50cl	3.5
EAU PÉTILLANTE 50cl	4

NOS FAVORIS

SMOOTHIE YAOURT FRAMBOISE	7.15
à base de skyr bio, garni de granola	
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE 25cl	6.95
VIN CHAUD	7.45

** produit non bio

Vins Bio & Bulles

Oé, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable dans le respect de la biodiversité & des vignerons. Leurs vins sont certifiés biologiques & sans pesticides.

VINS

VIN BLANC	5.45 29.95
VIN ROUGE	5.45 29.95

PÉTILLANTS

MIMOSA OU BELLINI**	6.95
CRÉMANT D’ALSACE BIO	6.95 35
CHAMPAGNE BIO	7.95 40