LE PAIN QUOTIDIEN

BREAKFAST MENU

FOOD MENU

DESSERTS

Ask us for a table, +243 991 670 588

We also arrange private menus, written with the chef for each table.

BREAKFAST MENU

Nous disposons également d'un menu pour enfants, demandez à votre hôte pour plus de détails. Tous les prix incluent la TVA et le service. Tous nos cafés et thés bio sont disponibles avec le lait de votre choix: entier, amande, avoine ou noix de coco. Demandez à nos hôtes !

PETIT-DÉJEUNER

Petit dejeuner le pain quotidien — $12.95

pain au chocolat ou croissant au beurre, baguette et pain de blé au levain, une boisson chaude classique au choix servie avec du beurre, de la confiture bio et de la pâte à tartiner belge

EXTRAS

avec œuf à la coque	$2

Croissant jambon fromage — $8.95

croissant pur beurre avec jambon de dinde et fromage servi chaud

Pain perdu — $9.95

pain perdu à base de brioche au beurre, fruits frais, menthe fraîche et crème épaisse

Mini pancakes — $12.95

servis avec banane et fruits frais, crème épaisse et confiture de fraises biologiques

Breakfast bowl — $14.95

taboulé de quinoa, mélange de salade, œufs brouillés, tomates cerises, guacamole, persil, citron et supergraines, servi avec baguette et pain de blé au levain

Manhattan breakfast — $16.95

saumon fumé, ricotta aux herbes fraîches, salade mixte et œufs au plat, servi avec notre pain de seigle au levain

BRUNCH

Brunch — $24.95

Notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains artisanaux, une boisson chaude classique au choix, du beurre, de la confiture bio et de la pâte à tartiner belge

Viennoiserie: croissant pur beurre, pain au chocolat, roulé à la canelle, pain aux raisins

Demi-tartine: toast avocat, houmous et broccoli, thon & houmous, jambon de dinde et fromage

Protéine: œufs au plat, œufs brouillés, taboulé de quinoa, œuf à la coque

Mini dessert: granola Parfait, salade de fruits, chia délice framboise, yaourt aux fruits

FRUITS & YAOURTS

Granola parfait — $9.95

granola maison, fruits frais et menthe avec yaourt au choix

Chia délice framboise — $9.95

avec des fruits frais, du yaourt grec, du chocolat belge et de la menthe fraîche

Salade de fruits frais — $7.95

PAINS & VIENNOISERIES

Notre sélection de pains et viennoiseries artisanaux.

Panier du boulanger — $8.95

une sélection de nos pains de blé artisanaux au levain, baguette et flûte aux noisettes servie avec du beurre, confiture bio, pâte à tartiner belge

Portion de baguette — $4.95

servi avec du beurre et de la confiture bio ou de la pâte à tartiner belge

Flûte aux noisettes — $4.95

servi avec du beurre et de la confiture bio ou de la pâte à tartiner belge

Brioche pur beurre — $2.95

servi avec du beurre et de la confiture bio

Croissant pur beurre — $2.95

servi avec beurre

Pain au chocolat — $3.25

Pain aux raisins — $3.25

Croissant aux amandes — $4.95

Muffin de saison — $4.95

OEUFS

servis avec pain de blé au levain et baguette

Œufs à la coque — $5.95

servi avec baguette, soldats de pain de blé au levain, beurre et confiture bio

Œufs au plat — $5.95

servi avec baguette, soldats de pain de blé au levain, beurre et confiture bio

Œufs brouillés

servi avec baguette, soldats de pain de blé au levain, beurre et confiture bio

	$9.95
avec avocat	$10.95
avec saumon fumé	$12.95

Omelettes

servi avec salade composée, baguette, pain de blé au levain et beurre français

avec jambon de dinde et fromage	$11.95
avec champignons et fromage	$12.95
avec saumon fumé et épinards	$14.95

Flatbread au levain avec œufs au plat — $14.95

garni d'un sel d'agrumes et de cumin, de yaourt entier, de tomates cerises rôties, de persil et d'huile maison légèrement épicée

FOOD MENU

Nous disposons également d'un menu pour enfants, demandez à votre hôte pour plus de détails. Tous les prix incluent la TVA et le service. Tous nos cafés et thés bio sont disponibles avec le lait de votre choix: entier, amande, avoine ou noix de coco. Demandez à nos hôtes !

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte	$3.95
Guacamole	$3.95
Avocat	$3.95
Houmous	$3.95
Fromage	$5.95
Jambon de dinde	$6.95
Saumon fumé	$9.95

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio.

Ici, comme partout dans le monde, chaque tartine est un plat de partage, une petite Rumba culinaire. C'est le goût de l'essentiel, à la manière simple, saine, et vibrante.

Houmous & broccoli rôtis — $9.95

avec des jeunes pousses, pickles d'oignon rouge et de l'huile légèrement épicée maison

Thon & houmous — $9.95

avec houmous, céleri, ciboulette, radis et concombre

Toast avocat — $12.95

pain de blé au levain grillé avec guacamole, concombre, radis, supergraines et sel citron cumin

EXTRAS

avec œufs brouillés	$3
avec saumon fumé	$5

Croque monsieur — $16.95

pain de blé au levain grillé (double) avec jambon de dinde, fromage, servi avec ketchup maison et salade mixte

Croque du jardinier — $15.95

pain de blé au levain grillé avec houmous, courgettes grillées, pesto rosso, servi avec une salade mixte, avocat aux supergraines, vinaigrette et ketchup maison

Toast poulet & mozzarella — $15.95

pain de blé au levain grillé avec poulet rôti, mozzarella, courgettes grillées, huile de basilic et persil

Flatbread au levain avec mozzarella et légumes rôtis — $16.95

avec tartinade de champignons, pickles d'oignon rouge, jeunes pousses et huile maison légèrement épicée

SALADES

César — $15.95

poulet rôti, parmesan, croûtons maison, œuf dur, bacon de dinde grillé, tomates cerises, salade romaine et vinaigrette césar,

Saumon fumé & quinoa taboulé — $21.95

Saumon fumé, taboulé de quinoa, guacamole, salade mixte, ricotta aux herbes fraîches, jeunes pousses, aneth, citron, sauce aux herbes fraîches servie avec notre pain de seigle au levain

Panzanella & mozzarella — $13.95

légumes rôtis, mélange de salades, croûtons de baguette maison, huile de basilic, aneth, persil, citron et vinaigrette

EXTRAS

- avec saumon fumé — $5

PLATS CHAUDS

Quiche

une tarte aux œufs salée servie avec une salade composée

- Lorraine avec poireaux sautés, jambon de dinde et fromage — $12.95
- épinards et feta — $13.95

Soupe du jour — $7.95

servi avec baguette, pain de blé au levain, croûtons maison et beurre

Poulet rôti et légumes — $22.95

poulet rôti, riz et quinoa, patates douces rôties, poivrons, légumes verts garnis de jeunes pousses, vinaigrette au miel et à la moutarde et supergraines

Pavé de saumon & broccoli — $31.95

filet de saumon rôti, brocoli rôti, épinards, olives noires, basilic, tomates cerises, garni d'oignons marinés et de jeunes pousses

Risotto de bulgur & bœuf confit — $25.95

poêlée de champignons avec ragoût de bœuf, poivrons rôtis garnis de jeunes pousses et des copeaux de parmesan

Bun poulet — $15.95

poulet rôti, champignons sautés, oignons caramélisés, fromage, salade mixte et vinaigrette à la moutarde, pickles de concombre, tomates cerises et ketchup maison.

Lasagne courgettes & aubergines — $19.95

lasagne cuite au four avec courgettes et aubergines rôties, Parmesean, ricotta fraîche, tomate cerise, béchamel et huile de basilic

DESSERTS

Nous disposons également d'un menu pour enfants, demandez à votre hôte pour plus de détails. Tous les prix incluent la TVA et le service. Tous nos cafés et thés bio sont disponibles avec le lait de votre choix: entier, amande, avoine ou noix de coco. Demandez à nos hôtes !

DESSERTS

Cookie triple chocolat	$2.95
Cookie miel raisin	$2.95
Manhattan chocolate chip cookie	$6.25
Pastel de nata	$2.95
Madeleine	$2.95
Cake *nature, citron ou chocolat* Your choice of nature, citron, chocolat	$5.95
Chia muffin	$4.95
Brownie au chocolat belge	$5.95
Moelleux au chocolat	$6.95
Tartelette pomme amande	$6.95
Tartelette caramel	$6.95
Gaufre belge servi avec fruits frais et sauce au chocolat	$7.95

À LA PART

Cheesecake aux fruits rouges	$7.95
Bombe au chocolat	$6.95

Tarte au riz	$5.95
Crumble vegan pomme et cerise	$7.95
Tarte au chocolat	$6.95

LE PAIN QUOTIDIEN

reZerved™

Ask us for a table. We also arrange private menus with the chef.

Prices are set by the restaurant and change without notice.

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin