

POIVRE  
&  
SEL

15  
ANS  
ANNIVERSAIRE

## NOS SPÉCIALITÉS

	sand/wrap	toast	salade
<b>PAIN DE VIANDE</b> Pain de viande « maison », crudités, sauce tartare, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	6,00 €	9,50 €	13,50 €
<b>PAIN DE VIANDE BIS</b> Pain de viande « maison », gouda, tomates séchées, sauce tartare, sauce crème, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
<b>POULET QUI CROQUE</b> Poulet croquant, crudités, sauce tartare, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
<b>SUD</b> Jambon de Parme, mozzarella, parmesan, tomates séchées, huile d'olive, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>BRIALMONT</b> Parmitufo, bacon, œufs brouillés, champignons, ciboulette, persil plat, huile de truffe, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>CÉSAR</b> Poulet mariné cuit au four, bacon, anchois, parmesan, œufs durs, croûtons, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>TARTARE</b> Tartare de bœuf nature, huile de truffe, parmesan, tomates séchées, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>LIÉGEOIS</b> Boudin blanc chaud, cheddar, tomates cerises, noix, chutney pommes/poires, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €

## LES VÉGÉTARIENS

	sand/wrap	toast	salade
<b>UKRAINIEN</b> Rondins de chèvre, betteraves, pommes, abricots secs, croûtons, miel, romarin, sauce miel/moutarde, huile d'olive, feuilles de chêne, roquette. -----	6,00 €	9,50 €	13,50 €
<b>VEGG'HIVER</b> Potimarron, chèvre, féta, mélange de graines, miel, huile d'olive, salade de blé, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
<b>NORMAND</b> Camembert chaud, pommes, noix, tom. séchées, sirop de Liège, vinaigre de framboise, feuilles de chêne, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €

## À CROQUER

	croque	salade
<b>CROQUE MONSIEUR</b> Pain gris, gouda, jambon à l'os, fromage à raclette, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	9,00 €	11,50 €
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> Pain gris, camembert, oignons rouges, tomates fraîches, cornichons, cacahuètes, gruyère, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	9,00 €	11,50 €
<b>CROQUE COURGETTE</b> Pain gris, tapenade rouge, courgettes, tomates fraîches, cheddar, tomates séchées, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	9,00 €	11,50 €
<b>CROQUE POIRE</b> Pain gris, gouda, jamb. à l'os, poires caramélisées, from. à raclette, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	9,00 €	11,50 €
<b>CLUB SANDWICH</b> Pain blanc, poulet mariné cuit au four, bacon, tomates, œufs durs, mayonnaise, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	11,00 €	14,00 €

## LES PAINS

<b>PAIN VALAISAN</b> Baguette grillée, jambon à l'os, tomates, fromage à raclette fondu, tomates séchées, feuilles de chêne, roquette. -----	10,00 €
<b>PAIN CHÈVRE</b> Baguette grillée, jambon à l'os, tomates, rondins de chèvre, miel, feuilles de chêne, roquette. -----	10,00 €

BAGUETTE  
100%  
ARTISANALE  
fraîche du jour

Chaque matin, nos équipes mettent tout en œuvre afin de réaliser nos recettes originales et de saison avec des ingrédients d'une fraîcheur et d'une qualité irréprochables.  
Et ça se goûte.



Suivez-nous sur facebook.com/poivreetselconcept

[www.poivreetsel.eu](http://www.poivreetsel.eu)

Pas de 1/3 de sandwich en salle  
Sandwich pain gris : supplément de 0.30€ • Maxi : supplément de 1.50€

## LES CLASSIQUES

<b>DAGOBERT</b> Jambon à l'os, gouda, mayonnaise, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	5,50 €	8,50 €
<b>GRAND LARGE</b> Salade de thon « maison », crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	6,00 €	9,50 €
<b>AMÉRICAIN MAISON</b> Filet américain « maison », crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	6,00 €	9,50 €

## POUR VOYAGER

	sand/wrap	toast	salade
<b>LOUISIANE</b> Poulet mariné cuit au four, carottes, tomates, ananas confits, noix de cajou, sauce cajun, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	6,00 €	9,50 €	13,50 €
<b>BOMBAY</b> Poulet mariné cuit au four, raisins frais et secs, carottes, coriandre, noix de cajou, sauce curry, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	6,00 €	9,50 €	13,50 €
<b>PHUKET</b> Scampis, germes de soja, carottes râpées, tomates cerises, menthe, sauce thaï, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>NORVÉGIEN</b> Saumon, asperges, œufs brouillés, œufs de lumps, ciboulette, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>RIGA</b> Bagels, fromage blanc, saumon, œuf au plat, tomates, concombres, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	11,00 €	15,00 €	

## LES PETITS FRANCAIS

	sand/wrap	toast	salade
<b>BRESSOIS</b> Poulet mariné cuit au four, fromage blanc, bleu, pommes, raisins frais et secs, croûtons, noix, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>LARZAC</b> Fromage de chèvre entouré de lard fumé, rondins de chèvre, champignons, raisins frais et secs, noix, miel, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>COTENTIN</b> Scampis, émincés de poireaux, oranges confites, sauce crème/ail, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
<b>ALPIN</b> Jambon de parme, jambon à l'os, pommes de terre, fromage à raclette fondu, lardons, noix, tomates séchées, oignons, cornichons, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €	15,00 €
<b>SUD-OUEST</b> Foie gras de canard, mousse de canard, magret de canard fumé, confiture d'oignons, figues séchées, tomates séchées, huile de truffe, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	8,00 €	13,00 €	16,00 €

**LA SOUPE DU JOUR** ----- le petit bol 4,00 € ----- le grand bol + pain 7,00 €

## LES AFTER

<b>LES DESSERTS DU JOUR « MAISON</b>	5,00 €	<b>CAPPUCCINO</b> -----	3,20 €
<b>LE CAFÉ-DESSERT</b> -----	4,50 €	<b>LATTE MACHIATTO</b> -----	3,20 €
<b>LE THÉ-DESSERT</b> -----	5,50 €	<b>THÉ MARIAGES FRÈRES</b> -----	4,20 €
<b>CAFÉ SEGAFREDO</b> -----	2,50 €		

Une communion,  
un anniversaire, un événement ?

**DEMANDEZ NOTRE  
DÉPLIANT  
TRAITEUR**

## LES BOISSONS FROIDES

	<b>Schweppes Agrum</b>			-----	2,50€	
	<b>Black Tea</b> Peach Hibiscus		<b>Green Tea</b> Mango Chamomile		<b>Black Tea</b> Sparkling	40cl ----- 3,00€

## LES BOISSONS BIEN-ÊTRE

TAO, boisson à base de plantes légèrement pétillante, low calorie.


	<b>Black-currant</b> + Vit. C		<b>Ginger</b> + Vit. B6		<b>Green Tea</b> Biotin		<b>Kom-bucha</b> + Vit. B		<b>Energizer</b> Cranberry Blackcurrant	3,00€
---	----------------------------------	---	----------------------------	---	----------------------------	---	------------------------------	---	---	-------

	<b>BIONINA</b> ORGANIC SPARKLING JUICE DRINK	-----	3,00€
	<b>Cranberries &amp; pomegranate</b> • <b>Blood orange</b> <b>Grapefruit</b> • <b>Lemon</b>		

	<b>Les jus de fruits artisanaux</b> <b>Patrick Font</b>	-----	4,20€
	<b>Orange blonde</b> <b>Pomme reinette</b> <b>Pêche de vigne</b>		

## LES BIÈRES BELGES

	<b>PILS</b> 33cl 5,5° 3,90€		<b>Smash C</b> 33cl • 6° 4,00€		<b>Curtius</b> 37,5 cl • 7° 4,50€		<b>Lindemans</b> Framboise 25cl • 3,5° 3,20€
---	--------------------------------------	---	--------------------------------------	---	---	---	---

**LE CIDRE**  **Cidre Belge Majorette (33cl - 4°)** 4,00€  
100% pommes pures & bio, sans additifs, sans sucre

## LES VINS

Vin rouge, blanc ou rosé le verre ----- 3,20€ le pot lyonnais (+- 4 verres) 11,00€	<b>Rouge</b> Lafage ----- 20€/btl. Château Le Tertre ----- 23€/btl. Bordeaux Supérieur
<b>Blanc</b> Lafage Languedoc-Roussillon 20€/btl.	<b>Rosé</b> Lafage ----- 20€/btl.