



POIVRE
&
SEL

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.

NOS SPÉCIALITÉS

	toast	salade
PAIN DE VIANDE Pain de viande « maison », crudités, sauce tartare, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	9,50 €	13,50 €
PAIN DE VIANDE BIS Pain de viande « maison », gouda, tomates séchées, sauce tartare, sauce crème, roquette. -----	10,50 €	14,00 €
POULET QUI CROQUE Poulet croquant, sauce tartare, sauce crème, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	10,50 €	14,00 €
CÉSAR Poulet mariné cuit au four, bacon, anchois, parmesan, œufs durs, croûtons, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	11,50 €	14,50 €
LARZAC Fromage de chèvre entouré de lard fumé, rondins de chèvre, champignons, raisins frais et secs, noix, miel, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	11,50 €	14,50 €

LES VÉGÉTARIENS

	toast	salade
CAROLINE DU SUD Pesto « maison », aubergines grillées, mozzarella, tomates séchées, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	10,50 €	14,00 €
VALLÉE D'AUGE Camembert, brie, pommes, noix, sirop de Liège, vinaigre de cidre, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	10,50 €	14,00 €
LIBANAIS Houmous, caviar d'aubergine, féta, salade de tomates, concombres, poivrons grillés, oignons rouges, persil, menthe, ail, ras el hanout, coriandre, citron. -----	10,50 €	14,00 €

VIVA ITALIA

	toast	salade
MÉDITERRANÉEN Ricotta, tapenade d'olives « maison », olives, jambon de parme, parmesan, tomates séchées, huile d'olive, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	11,50 €	14,50 €
CARPACCIO Carpaccio de bœuf du jour, champignons, jus de citron, parmesan, tomates séchées, huile d'olive, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	11,50 €	14,50 €

LES CLASSIQUES

	toast	salade
AMÉRICAIN MAISON Filet américain « maison », crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	9,00 €	13,50 €



Suivez-nous sur facebook.com/poivreetselconcept

www.poivreetsel.eu

LES PRESTIGIEUX

SUÉDOIS Saumon fumé, tomates cerises, échalotes, ciboulette, sauce gravlax, sauce crème, feuilles de chêne, roquette.	toast	salade	12,00 €	15,00 €
IBERIQUE Scampis, chorizo, ricotta, artichaut, tomates cerises, parmesan, sauce crème, feuilles de chêne, roquette.	toast	salade	12,00 €	15,00 €

POUR VOYAGER

LOUISIANE Poulet mariné cuit au four, carottes, tomates, ananas confits, noix de cajou, sauce cajun, sauce crème, feuilles de chêne, roquette.	toast	salade	10,50 €	14,00 €
BOMBAY Poulet mariné cuit au four, raisins frais et secs, carottes, coriandre, noix de cajou, sauce curry, sauce crème, feuilles de chêne, roquette.	toast	salade	10,50 €	14,00 €

À CROQUER

CROQUE MONSIEUR Pain gris, gouda, jambon à l'os, fromage à raclette, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette.	croque	salade	9,00 €	12,00 €
CROQUE POMME Pain gris, jambon à l'os, bûche de chèvre au miel, pommes caramélisées, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette.	croque	salade	9,00 €	12,00 €
CROQUE AUBERGINE Pain gris, provolone, jambon de parme, aubergines grillées, mozzarella, origan, huile d'olive, crudités, feuilles de chêne, roquette.	croque	salade	9,00 €	12,00 €
CLUB SANDWICH Pain blanc, poulet mariné cuit au four, bacon, tomates, œufs durs, mayonnaise, crudités, feuilles de chêne, roquette.	croque	salade	11,00 €	14,00 €

LES AFTER

LES DESSERTS DU JOUR « MAISON »	6,00 €	CAPPUCCINO	3,20 €
LE CAFÉ-DESSERT	5,00 €	LATTE MACHIATTO	3,20 €
LE THÉ-DESSERT	5,50 €	THÉ MARIAGE FRÈRES	4,20 €
CAFÉ SEGAFREDO	2,50 €		

Une communion,
un anniversaire, un événement ?
**DEMANDEZ NOTRE
DÉPLIANT
TRAITEUR**

LES BOISSONS FROIDES

	2,50€
	40cl 3,00€

LES BOISSONS BIEN-ÊTRE

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

	3,00€
	3,00€

Les jus de fruits artisanaux Patrick Font

	4,20€
--	-------

LES BIÈRES BELGES

	33cl 5,5° 3,90€
	Smash C 33cl • 6° 4,00€
	Curtius 37,5 cl • 7° 4,50€
	Lindemans Framboise 25cl • 3,5° 3,20€

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

LES VINS

Vin rouge, blanc ou rosé le verre ----- 4,00€ le pot lyonnais (+ 4 verres) 12,00€	Rouge Lafage ----- 20€/btl. Bourgogne-Côte chalonaise -- 23€/btl. Pinot noir-Domaine Vignerons de Buxy
Blanc Lafage Languedoc-Roussillon ---- 20€/btl. Bourgogne-Côte chalonaise 23€/btl. Chardonnay - Domaine Vignerons de Buxy	Rosé Lafage ----- 20€/btl.