



POIVRE
&
SEL

NOS SPÉCIALITÉS

	sand/wrap	toast	salade
PAIN DE VIANDE Pain de viande « maison », crudités, sauce tartare, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	6,00 €	9,50 €	13,50 €
PAIN DE VIANDE BIS Pain de viande « maison », gouda, tomates séchées, sauce tartare, sauce crème, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
POULET QUI CROQUE Poulet croquant, crudités, sauce tartare, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
SUD Jambon de Parme, mozzarella, parmesan, tomates séchées, huile d'olive, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
CÉSAR Poulet mariné cuit au four, bacon, anchois, parmesan, œufs durs, croûtons, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
TARTARE Tartare de bœuf nature, huile de truffe, parmesan, tomates séchées, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
LIÉGEOIS Boudin blanc chaud, cheddar, tomates cerises, noix, chutney pommes/poires, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette. -----	7,00 €	11,50 €	14,50 €
BRIALMONT Parmitufo, bacon, œufs brouillés, champignons, ciboulette, persil plat, huile de truffe, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €	15,00 €

LES VÉGÉTARIENS

	sand/wrap	toast	salade
UKRAINIEN Rondins de chèvre, betteraves, pommes, abricots secs, croûtons, miel, romarin, sauce miel/moutarde, huile d'olive, feuilles de chêne, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
VEGG'HIVER Potimarron (selon arrivage), rondins de chèvre, féta, mélange de graines, miel, huile d'olive, salade de blé, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
NORMAND Camembert chaud, pommes, noix, tomates séchées, sirop de Liège, vinaigre de framboise, feuilles de chêne, roquette. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
VALEUREUX Herve à la bière, pommes, poires, noisettes, chutney pommes/poires, baies de goji, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €	15,00 €

À CROQUER

	croque	salade
CROQUE MONSIEUR Pain gris, gouda, jambon à l'os, fromage à raclette, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	9,00 €	12,00 €
CROQUE POIRE Pain gris, gouda, jambon à l'os, poires caramélisées, fromage à raclette, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	9,50 €	12,50 €
CROQUE CAMEMBERT Pain gris, camembert, oignons rouges caramélisés, tomates fraîches, cornichons, cacahuètes, gruyère, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	10,00 €	13,00 €
PAIN VALAISAN Baguette grillée, jambon à l'os, tomates, fromage à raclette fondu, tomates séchées, feuilles de chêne, roquette. -----	10,00 €	
CLUB SANDWICH Pain blanc, poulet mariné cuit au four, bacon, tomates, œufs durs, mayonnaise, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	11,00 €	14,00 €

LES BAGELS

	croque	salade
RIGA Bagel, fromage blanc, saumon, œuf au plat, tomates, concombres, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	12,00 €	15,00 €
SOMERSET Bagel, aiguillettes de poulet épicé, crème fine bio de poivrons, cheddar, oignons rouges caramélisés, tomates séchées, vinaigre balsamique, huile d'olive, feuilles de chêne, roquette. -----	12,00 €	15,00 €

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

Pas de 1/3 de sandwich en salle
Sandwich pain gris : supplément de 0.30€ • Maxi : supplément de 2.00€

LES CLASSIQUES

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

POUR VOYAGER

	sand/wrap	toast	salade
LOUISIANE Poulet mariné cuit au four, carottes, tomates, ananas confits, noix de cajou, sauce cajun, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	6,50 €	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. -----	6,50 €	10,50 €	14,00 €
PHUKET Scampis, germes de soja, carottes râpées, tomates cerises, menthe, sauce thaï, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €	15,00 €
NORVÉGIEN Saumon, asperges, œufs brouillés, œufs de lompe, ciboulette, sauce crème, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €	15,00 €
JANEIRO Scampis, chorizo, oignons rouges caramélisés, poivrons grillés, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette. ---	7,50 €	12,00 €	15,00 €

LES PETITS FRANCAIS

	sand/wrap	toast	salade
BRESSOIS 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 €
LARZAC 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 €
ALPIN 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. -----	8,00 €	13,00 €	16,00 €
SUD-OUEST 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. -----	8,50 €	14,00 €	17,00 €

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

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 MARIAGES 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€



BIONINA
ORGANIC SPARKLING JUICE DRINK

----- 3,00€

Cranberries & pomegranate • Blood orange
Grapefruit • Lemon



**Les jus de fruits artisanaux
Patrick Font**

Orange blonde
Pomme reinette
Pêche de vigne ----- 4,20€

LES BIÈRES BELGES



PILS

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€

LES VINS

Vin rouge, blanc ou rosé
le verre ----- 4,00€
le pot lyonnais (+- 4 verres) 12,00€

Blanc
Lafage Languedoc-Roussillon ----- 20€/btl.
Bourgogne-Côte chalonnaise -- 23€/btl.
Chardonnay - Domaine Vignerons de Buxy

Rouge
Lafage ----- 20€/btl.
Bourgogne-Côte chalonnaise -- 23€/btl.
Pinot noir-Domaine Vignerons de Buxy

Rosé
Lafage ----- 20€/btl.