

POIVRE  
&  
SEL

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



**FRAÎCHE  
DU JOUR**

**BAGUETTE  
100%  
ARTISANALE**

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

	sand/wrap	toast	salade
<b>PAIN DE VIANDE</b> Pain de viande « maison », crudités, sauce tartare, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €	15,50 €
<b>PAIN DE VIANDE BIS</b> Pain de viande « maison », gouda, tomates séchées, sauce tartare, sauce ciboulette, roquette. -----	8,00 €	12,50 €	16,00 €
<b>SUD</b> Jambon Serrano, mozzarella, parmesan, tomates séchées, huile d'olive, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	8,00 €	12,50 €	16,00 €
<b>POULET QUI CROQUE</b> Poulet croquant, crudités, sauce tartare, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	8,50 €	13,00 €	16,50 €
<b>CÉSAR</b> Poulet mariné cuit au four, bacon, anchois, parmesan, œufs durs, croûtons, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	8,50 €	13,00 €	16,50 €
<b>TARTARE</b> Tartare de bœuf nature, huile de truffe, parmesan, tomates séchées, roquette. -----	8,50 €	13,00 €	16,50 €

## POUR VOYAGER



	sand/wrap	toast	salade
<b>LOUISIANE</b> Poulet mariné cuit au four, carottes, tomates, ananas confits, noix de cajou, sauce cajun, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	8,00 €	12,50 €	16,00 €
<b>BOMBAY</b> Poulet mariné cuit au four, raisins frais et secs, carottes, coriandre, noix de cajou, sauce curry, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	8,00 €	12,50 €	16,00 €
<b>JANEIRO</b> Scampis, chorizo, oignons rouges caramélisés, poivrons grillés, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette. -----	8,80 €	13,30 €	16,80 €
<b>NORVÉGIEN</b> Saumon, asperges, œufs brouillés, œufs de lompe, ciboulette, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	9,00 €	14,00 €	17,50 €

## 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. -----	11,00 €	14,00 €
<b>CROQUE CONFÉRENCE</b> Pain gris, bleu d'Auvergne, bacon, poires caramélisées, noisettes, chutney pommes/poires, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	11,50 €	14,50 €
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> Pain gris, camembert, oignons rouges caramélisés, tomates fraîches, cornichons, cacahuètes, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	11,50 €	14,50 €
<b>CLUB SANDWICH</b> Pain gris, poulet mariné cuit au four, bacon, tomates, œufs durs, mayonnaise, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	12,50 €	15,50 €

## LES BAGELS

	1 bagel	2 bagels
<b>VEGGIE BIS</b> Bagel, Philadelphia, courgettes grillées, noisettes, pommes, oignons rouges, ciboulette, vinaigre de cidre, salade de blé, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	12,00 €	15,00 €
<b>RIGA</b> Bagel, fromage blanc, saumon, œuf au plat, tomates, concombres, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	13,00 €	16,00 €
<b>SOMERSET</b> 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. -----	13,50 €	16,50 €

  [poivreetselconcept](#)

Pas de 1/3 de sandwich en salle  
Sandwich pain gris : supplément de 0.50€ • Maxi : supplément de 2.00€

## LES CLASSIQUES

<b>DAGOBERT</b> Jambon à l'os, gouda, mayonnaise, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €
<b>GRAND LARGE</b> Salade de thon « maison », crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €
<b>AMÉRICAIN MAISON</b> Filet américain « maison », crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	7,50 €	12,00 €

## LES «PETITS» FRANÇAIS!

	sand/wrap	toast	salade
<b>BRESSOIS</b> Poulet mariné cuit au four, fromage blanc, bleu d'Auvergne, pommes, raisins frais et secs, croûtons, noix, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	8,00 €	12,50 €	16,00 €
<b>CHAVIGNOL</b> Fromage de chèvre chaud, bacon, pommes, champignons et raisins frais, mélange de graines, miel, vinaigre de framboise, feuilles de chêne, roquette. -----	8,50 €	13,00 €	16,50 €
<b>ALPIN</b> Jambon Serrano, jambon à l'os, pommes de terre, fromage à raclette fondu, lardons, noix, tomates séchées, oignons, cornichons, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	9,00 €	14,00 €	17,50 €
<b>SUD-OUEST</b> Foie gras de canard, mousse de canard, magret de canard fumé, confiture d'oignons, tomates séchées, huile de truffe, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	10,00 €	14,50 €	18,00 €

## LES «GRANDS» BELGES!

	sand/wrap	toast	salade
<b>LIÉGEOIS</b> Boudin blanc chaud, cheddar, tomates cerises, noix, chutney pommes/poires, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette. -----	8,30 €	12,80 €	16,30 €
<b>BRIALMONT</b> Parmitufo, bacon, œufs brouillés, champignons, ciboulette, persil plat, huile de truffe, feuilles de chêne, roquette. -----	8,50 €	13,00 €	16,50 €

## LES VÉGÉTARIENS

<b>VEGG'HIVER</b> Potimarron (selon arrivage), rondins de chèvre, féta, mélange de graines, miel, huile d'olive, salade de blé, roquette. -----	8,00 €	12,50 €	16,00 €
<b>NORMAND</b> Camembert chaud, pommes, noix, tomates séchées, sirop de Liège, vinaigre de framboise, feuilles de chêne, roquette. -----	8,00 €	12,50 €	16,00 €
<b>BERRY</b> Lentilles, tomates, artichauts, féta, coriandre, oignons rouges, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette. -----	8,00 €	12,50 €	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> 6,00 €	<b>CAPPUCCINO</b> ----- 3,50 €
<b>LE CAFÉ-DESSERT</b> ----- 5,00 €	<b>LATTE MACHIATTO</b> ----- 3,50 €
<b>LE THÉ-DESSERT</b> ----- 6,00 €	<b>THÉ MARIAGES FRÈRES</b> --- 4,50 €
<b>CAFÉ SEGAFREDO</b> ----- 2,50 €	

Une communion,  
un anniversaire, un événement ?

**DEMANDEZ NOTRE  
DÉPLIANT  
TRAITEUR**

## LES BOISSONS FROIDES



2,80€

40cl  
3,30€

## LES BOISSONS BIEN-ÊTRE

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



3,00€



3,00€



**Les jus de fruits artisanaux  
Alain Milliat (33cl)**

4,90€

## LES BIÈRES BELGES



**Smash C**  
33cl • 6°

4,00€

**Curtius**  
37,5 cl • 7°

4,70€

**Crush**  
Framboise  
33cl • 3,5°

4,20€

## LES VINS

Vin rouge, blanc ou rosé le verre ----- 4,00€ le pot lyonnais (+ 4 verres) 12,00€	<b>Rouge</b> Reposo do Valencia (Bio-Espagne) --- 22€/btl.
<b>Blanc</b> Reposo do Valencia (Bio-Espagne) -- 22€/btl.	<b>Rosé</b> Reposo do Valencia (Bio-Espagne) --- 22€/btl.