

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

<b>PAIN DE VIANDE</b> Pain de viande « maison », crudités, sauce tartare, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	8,70 €	13,80 €	17,90 €
<b>PAIN DE VIANDE BIS</b> Pain de viande « maison », gouda, tomates séchées, sauce tartare, sauce ciboulette, roquette. -----	9,20 €	14,40 €	18,40 €
<b>SUD</b> Jambon Serrano, mozzarella, parmesan, tomates séchées, huile d'olive, vinaigre balsamique, feuilles de chêne, roquette. -----	9,20 €	14,40 €	18,40 €
<b>POULET QUI CROQUE</b> Poulet croquant, crudités, sauce tartare, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	9,80 €	15,00 €	19,00 €
<b>CÉSAR</b> Poulet mariné cuit au four, bacon, anchois, parmesan, œufs durs, croûtons, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	9,80 €	15,00 €	19,00 €

## POUR VOYAGER

<b>LOUISIANE</b> Poulet mariné cuit au four, carottes, tomates, ananas confits, noix de cajou, sauce cajun, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	9,20 €	14,40 €	18,40 €
<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. -----	9,20 €	14,40 €	18,40 €
<b>JANEIRO</b> Scampis, chorizo, oignons rouges caramélisés, poivrons grillés, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette. -----	10,10 €	15,30 €	19,30 €
<b>NORVÉGIEN</b> Saumon, asperges, œufs brouillés, ciboulette, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	10,40 €	16,10 €	20,00 €

## À CROQUER

<b>CROQUE MONSIEUR</b> Pain gris, gouda, jambon à l'os, fromage à raclette, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	12,70 €	16,10 €
<b>CROQUE CONFÉRENCE</b> Pain gris, bleu d'Auvergne, bacon, poires caramélisées, noisettes, chutney pommes/poires, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	13,30 €	16,70 €
<b>CROQUE CAMEMBERT</b> Pain gris, camembert, oignons rouges caramélisés, tomates fraîches, cornichons, cacahuètes, gruyère râpé, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	13,30 €	16,70 €
<b>CLUB SANDWICH</b> Pain gris, poulet mariné cuit au four, bacon, tomates, œufs durs, mayonnaise, crudités, feuilles de chêne, roquette. -----	14,40 €	17,90 €

## LES 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. -----	13,80 €	18,80 €
<b>RIGA</b> Bagel, fromage blanc, saumon, œuf au plat, tomates, concombres, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette. -----	14,90 €	19,90 €
<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. -----	14,90 €	19,90 €

sand/wrap    toast    salade

sand/wrap    toast    salade

croque    salade

1 bagel    2 bagels

  [poivreetselconcept](https://www.instagram.com/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.	-----	8,70 €	13,80 €
<b>GRAND LARGE</b> Salade de thon « maison », crudités, feuilles de chêne, roquette.	-----	8,70 €	13,80 €
<b>AMÉRICAIN MAISON</b> Filet américain « maison », crudités, feuilles de chêne, roquette.	-----	8,70 €	13,80 €

## LES «PETITS» FRANÇAIS!

<b>CHAVIGNOL</b> Fromage de chèvre chaud, bacon, pommes, champignons et raisins frais, mélange de graines, miel, vinaigre de framboise, feuilles de chêne, roquette.	-----	9,80 €	15,00 €	19,00 €
<b>ALPIN</b> Jambon Serrano, jambon à l'os, pommes de terre, fromage à raclette fondu, lardons, tomates séchées, oignons, cornichons, sauce ciboulette, feuilles de chêne, roquette.	-----	10,40 €	16,10 €	20,00 €

## LES «GRANDS» BELGES!

<b>LIÉGEOIS</b> Boudin blanc chaud, cheddar, tomates cerises, noix, chutney pommes/poires, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette.	-----	9,60 €	14,80 €	18,80 €
<b>BRIALMONT</b> Parmitufo, bacon, œufs brouillés, champignons, ciboulette, persil plat, huile de truffe, feuilles de chêne, roquette.	-----	9,80 €	15,00 €	19,00 €

## LES VÉGÉTARIENS

<b>VEGG'HIVER</b> Potimarron (selon arrivage), rondins de chèvre, féta, mélange de graines, miel, huile d'olive, salade de blé, roquette.	-----	9,20 €	14,40 €	18,40 €
<b>NORMAND</b> Camembert chaud, pommes, noix, tomates séchées, sirop de Liège, vinaigre de framboise, feuilles de chêne, roquette.	-----	9,20 €	14,40 €	18,40 €
<b>BERRY</b> Lentilles, tomates, artichauts, féta, coriandre, oignons rouges, sauce miel/moutarde, feuilles de chêne, roquette.	-----	9,20 €	14,40 €	18,40 €

**LA SOUPE DU JOUR** ----- le petit bol 4,60 €      le grand bol + pain 8,10 €

## LES AFTER

<b>LES DESSERTS DU JOUR « MAISON</b> 6,90 €	<b>CAPPUCCINO</b> ----- 4,10 €
<b>LE CAFÉ-DESSERT</b> ----- 5,80 €	<b>LATTE MACHIATTO</b> ----- 4,10 €
<b>LE THÉ-DESSERT</b> ----- 6,90 €	<b>THÉ MARIAGES FRÈRES</b> --- 5,20 €
<b>CAFÉ SEGAFREDO</b> ----- 2,90 €	

Une communion,  
un anniversaire, un événement ?

**DEMANDEZ NOTRE  
DÉPLIANT  
TRAITEUR**

## LES BOISSONS FROIDES

	-----	3,30€
	-----	40cl 3,80€

## LES BOISSONS BIEN-ÊTRE

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

	-----	3,50€
--	-------	-------

	<b>BIONINA</b> ORGANIC SPARKLING JUICE DRINK	-----	3,50€
	Cranberries & pomegranate • Blood orange Grapefruit • Lemon		

	<b>Les jus de fruits artisanaux Alain Milliat (33cl)</b>		
	Nectar pêche vigne Jus pomme Cox's Jus orange	-----	5,70€

## LES BIÈRES BELGES

	<b>Smash C</b> 33cl • 6°	-----	4,60€
	<b>Curtius</b> 37,5 cl • 7°	-----	5,40€
	<b>Crush</b> Framboise 33cl • 3,5°	-----	4,90€

## LES VINS

Vin rouge, blanc ou rosé le verre ----- 4,60€ le pot lyonnais (+- 4 verres) 13,80€	<b>Rouge</b> Reposo do Valencia (Bio-Espagne) --- 25€/btl.
<b>Blanc</b> Reposo do Valencia (Bio-Espagne) -- 25€/btl.	<b>Rosé</b> Reposo do Valencia (Bio-Espagne) --- 25€/btl.