



POIVRE & SEL

R I S T O R A N T E



3 Rue Victor Schoelcher, Sainte-Luce

05 96 69 49 05

Repas sur place et vente à emporter



POIVRE & SEL

Cocktails

ALCOOL

MOJITO : citron, menthe, Havana Club ou Rhum Trois-Rivières, Sprite 10€	10.00 €
CAIPIRINHA : citron vert, cachaça, sucre	10.00 €
CUBA LIBRE : rhum blanc, coca, citron au rhum vieux sup 2€	7.50 €
PLANTEUR : mélange de jus, rhum, cannelle	8.00 €
HAVANITO : ananas, mangue, menthe fraîche, Havana Club	10.00 €
PINEAPPLE : coco, jus d'ananas, lait de coco, rhum, sirop canne	9.50 €
BRESILIEN : caïpirinha, ananas, grenadine	9.50 €
DESPRINHA / DESPIRITO : caïpirinha ou mojito + desperados	12.00 €
DAIQUIRI : rhum, citron, sucre, au shaker, glace pilée	9.50 €
DAIQUIRI aux fruits	10.00 €
VODKA ou TEQUILA SUNRISE suplement alcool 2€	9.00 €

NOS SPECIALITES

APEROL SPRITZ : liqueur d'orange, Prosecco, eau pétillante	9.00 €
AMERICANO : Martini rouge, Campari, soda, zeste agrume	7.50 €
GARIBALDI : Campari jus d'orange	8.50 €
PINK PEPPER : Schweppes Martini rosé, citron	7.50 €

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO : citron, menthe, Sprite	6.50 €
LE RIO : citron, jus d'orange, Sprite, grenadine	6.50 €
VIRGIN PINEAPPLE COCO : lait de coco, jus d'ananas, sirop de canne	6.50 €

Apéritifs



POIVRE & SEL

PUNCH Coco maison	6.00 €
KIR Vin blanc	5.00 €
RICARD	4.00 €
TI PUNCH Blanc : Trois-Rivières ou HSE	3.00 €
TI PUNCH Blanc : Neisson	4.00 €
LE PUNCH'O : Ti punch, miel, vanille, glace	5.00 €
WHISKY COCA	7.00 €
WHISKY JB ou Clan Campbell	5.00 €
WHISKY Ballantine's	7.00 €
RHUM Vieux : Trois-Rivières, La Mauny, HSE	7.00 €
GIN TONIC	7.00 €
GIN, VODKA, TEQUILA	7.00 €
MARTNI : blanc, rouge	5.00 €

Bières

LORRAINE : pression blonde	25cl	3.00 €	50cl	6.00 €
AFFLIGEN : pression blonde	25cl	5.00 €	50cl	8.50 €
LEFFE				5.50 €
MONACO ou TANGO	25cl	4.05 €	50cl	8.50 €
HEINEKEN	25cl			3.00 €
DESPARADOS : Classique, Red 33cl				5.50 €
B A M : Petite Brasserie Martiniquaise				5.50 €
BAMINETTE bière blanche				5.50 €
MORETTI : bière italienne				5.50 €
CORONA				5.50 €



Pour commencer votre repas

POIVRE & SEL

MOZZARELLA FONDUE	10.00 €
SAUCISSE DE THON FUMÉ À PARTAGER À L'APÉRO	13.00 €
AUBERGINE A LA PARMIGIANA	12.00 €
ASSIETTE ROMAINE Coppa, prosciutto italien , mozzarella, burata des Pouilles, roquette, parmesan	16.00 €
OS A MOELLE ROTI AU FOUR	14.00€
ÉMINCÉ DE POISSONS AU BEURRE PERSILLÉ MAISON <i>juste saisi à la flamme</i>	13.50 €
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU à l'italienne Huile d'olive, pesto, oignons, roquette, parmesan capres	16.00 €
SALADE CÉSAR +5 €EN PLAT Poulet, lard rôti, croûtons, sauce césar, tomates, parmesan	15.00 €

A vous de choisir...

THON MI CUIT À LA CRÈME DE CITRON Poireaux confits au four et artichauds frits	25.00 €
RISOTTO AUX COQUILLAGES Palourdes de Martinique, couteaux, gambas Citron, poireaux et parmesan	26.00 €
POULET AL CAPONE Poulet pané mozzarella fondue, jambon italien tagliatelle ail et parmesan	22.50 €
POLPO DU PARRAIN (CHATROU POELÉ AIL PERSIL	24.00 €
PANCETTA	21.00 €
LA COCOTTE DE DANTE Saucisse cuite avec des gnocchis de pommes de terre et gratinés au parmesan	



POIVRE & SEL

CLASSIQUES

- MARGHERITA** 12.50 €
Sauce tomate, basilic, mozzarella, olives
- RÉGINA** 14.50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc cuit supérieur, olives
- SICILIENNE** 12.50 €
Sauce tomate, olives, mozzarella, anchois, câpres
- REINE** 16.50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc cuit supérieur, champignons, olives, œuf
- ORIENTALE** 16.50 €
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives
- MADININA** 15.50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon supérieur, ananas frais, olives
- QUATRO FORMAGGI** 18.50 €
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, fromage à raclette, gorgonzola, olives
- CALZONE** 17.50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon supérieur, champignons frais, œuf, olives
- VÉGÉTARIENNE** 15.50 €
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons frais, artichaut, olives, roquette
- 4 SAISONS** 16.50 €
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, jambon supérieur, champignons frais, artichaut, olives
- POIVRE & SEL** 18.50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon supérieur, olives, merguez, lard, chorizo, oignons
- CHEVRE MIEL** 16.50 €
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel pays, roquette
- RACLETTE** 19.50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, lard, pommes de terre, fromage à raclette, prosciutto di parma, oignons

pour tous suppléments viandes poissons crevettes légumes demander les tarifs

AMERICAINES

SUPRÊME CHICKEN BB 16.50 €
Sauce BBQ, mozzarella, poulet, cheddar, bacon, oignons

SUPRÊME BBQ 16.50 €
Sauce BBQ, mozzarella, bœuf, cheddar, bacon, oignons

BASE CRÈME

PIZZA AU POISSONS DU JOUR 19.50 €
Crème, poisson, capres, olives, citron

MAGRET DE CANARD 20.0€
Crème, mozzarella, champignons, magret de canard, persillade, roquette, oignons

FRUITTI DI MAR 20.0 €
Crème, mozzarella, sauce à l'ail, moules, crevettes, gambas, citron, roquette

FLAMME 16.50 €
Crème, mozzarella, lard, jambon, oignons

LA NORVEGIENNE 22.00€
base crème, saumon fumé, citron, roquette

CREATIONS

GENOVESE 17.50 €
Crème pesto, mozzarella, chèvre, tomate, roquette, parmesan

ITALIENNE 19.50 €
Crème pesto, mozzarella, prosciutto di parma, roquette, parmesan, oignons

DELIZIOSA 19.50 €
Crème, mozzarella, gorgonzola, coppa, tomates cerise, roquette, oignons, parmesan

TRUFFE 22.00 €
Sauce tomate, mozzarella, champignons, truffe, huile de truffe, roquette, parmesan

BURATTA 20.00 €
Sauce tomate, mozzarella, buratta, basilic, jambon italien



POIVRE & SEL



POIVRE & SEL

Les pâtes Les pierrades

PENNE AL 3 FROMAGGI Gorgonzola, mozzarella, parmesan	16.00 €
RIGATONIE AUX CHAMPIGNONS ET PROSCIUTTO, Champignons poêlés à l'ail, crème et jambon italien	19.50 €
PENNE AL GORGONZOLA ET POLLO Sauce crème au mascarpone gorgonzola et poulet	19.00€
TAGLIATELE FRUTI DI MAR Crevettes, moules sautées à l'ail, crème, tomate	20.00 €
TAGLIATELE AL VANGOLÉ Sauce crème à l'ail, parmesan, palourdes locale	20.00€
TAGLIATELLES A LA PREPARATION DE TRUFFE et guanciaie charcuterie italienne	23.00€
PENNE Carbonara recette classique Guancial ou pancetta selon arrivage oeuf et parmesan	19.00€



BOEUF (bavette d'aloyau)	22.00 €
POULET	20.00 €
CANARD	22.00 €
LA MER (poisson du jour, crevettes)	22.00 €
LE TRIO (Boeuf, poulet, canard)	22.00 €

**La pierrade a cuire sur une pierre chaude est
accompagnée de frites et de salade verte
Sauce au choix : poivre, gorgonzola , miel cumin**

Les desserts



POIVRE & SEL

BRIOCHE PERDUE	
Caramel et glace au beurre salée	8.00 €
TIRAMISU TRADITIONNEL	
<i>Un moment de légèreté</i>	8.00 €
CRÈME BRÛLÉE COCO RHUM VIEUX	7.50 €
CARPACCIO D'ANANAS MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION	
<i>Parfait pour finir un bon repas</i>	7.00 €
MOUSSE CHOCOLAT	
<i>Un moment de gourmandise</i>	7.50 €
DESSERT DU JOUR	7.00 €
WEST INDIES COFFEE	
Café rhum vieux et chantilly	9.00 €

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE GLACÉE

La boule 3.50 €

NOS PARFUMS : CHOCOLAT, COCO, RHUM RAISIN, VANILLE, VANILLE PACANE, CITRON VERT, PASSIONS

NOS TOPPING - 1€ L'UNITÉ : SAUCE CHOCOLAT, SAUCE CARMEL, CHANTILLY

Carte des vins

VINS ROUGES

CHIANTI ALBOLA BIO	32.00 €
NEZ ÉLÉGANTE DE VIOLETTE ET DE CERISE, AVEC UN BOISÉ	26.50 €
LA CROIX BELLE COTE DE THONGUE	
Cuvé caringole vin friand belle final en bouche	28.00 €
LAMBRUSCO	32.00 €
COTE DE BLAYE	
PETIT LOUP PINOT NOIR, LANGUEDOC	29.00 €
Notes de cerise et fruits rouges, tanins très souples	
CÔTES DU RHONE GENTILHOMME	29.50 €
Tanins souples et soyeux, un vrai bouquet de fruits	
MERLOT, ST GUILHEM LE DESERT	29.00 €
Un cépage avec des notes fruitées (fruits rouges framboises, myrtilles)	

VINS ROSES

GRIS ROSE	29.50 €
SAINT TROPEZ	27.00 €
PINOT GRIGIO ROSÉ ITALIEN	27.00 €
Notes de fruits et d'agrumes. La bouche est vive et délicate	
Cote de provence	29.00 €

VINS BLANCS

PINOT GRIGIO, ITALIE	29.50 €
Du fruits et des fleurs ! notes de pêches, poires et fleurs d'acacias	
UGNI BLANC COLOMBARD	26.00 €
vin frais au caractère d'agrumes	
CHARDONNAY	29.50 €
Notes de fruits exotiques et mandarine	
Idéal avec poissons grillés, coquillages et crustacés	
VIONNIER	28.00 €
Note de fleurs blanches, arômes abricots et pêches	

VERRE DE VIN DU MOIS ROUGE / ROSÉ / BLANC 7.00 €

CHAMPAGNE	65.00 €
PROCESCO	35.00 €



POIVRE & SEL

Café – Thé – Digestifs

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ NOISETTE 2.50 €

CAFÉ ITALIEN

Café, chantilly, Amaretto

6.70 €

THÉ VERT NATURE / **THÉ NOIR** EARL GREY

3.00 €

Amaretto, Vieux, Peppermint, Limoncello

5.00 €

GRAPPA

Eau de vie italienne

7.00 €

RHUMS :

SAINT JAMES Excellence, LA MAUNY XO

8.00 €

TROIS RIVIERES, VSOP, JM VO, CLEMENT VO

7.00 €

HSE

6.00 €



POIVRE & SEL

Softs

JUS DE FRUITS au verre Orange, Passion, Goyave, Ananas, Cocktail	4.00 €
CHANFLOR thé pêche, COCA COLA , SPRITE , ORANGINA , SHWEPPEES-TONIC	3.50 €
CHANFLOR, DIDIER	4.00 €
ACQUA PANNA, SAN PELLÉGRINO	5.00 €

Menu enfant

Pour les enfants de - 8ans

PÂTES BOLOGNAISE OU CARBONARA

OU

1 PIZZA RÉGINA OU NAPOLITAINE
en version banbino

14.00 €

1 BOULE DE GLACE

EAU AU SIROP OU 1 JUS DE FRUITS



POIVRE & SEL

Bon à savoir

Bienvenue,

Une majorité de nos produits viennent d'Italie.

La charcuterie provient de petits producteurs,

Le poisson est issue de la pêche locale,

La viande est européenne,

Notre farine est bio d'ITALIE.

Tous nos plats sont préparés lors de votre commande.

Les cuisiniers font le maximum pour vous satisfaire.

Les moyens de paiement mis à votre disposition sont :

- CB
- Espèces
- Ticket restaurant (montant maximum de 25€)

Nous ne prenons pas de chèques.

Le couvert supplémentaire peut être facturé d'un montant de 5€ en cas de non consommation.

Le service n'est pas compris.

Avertissez nous de vos allergies...

***Nos plats peuvent contenir du gluten, des arachides,
des crustacés et des œufs***