



POIVRE & SEL

R I S T O R A N T E



Osez vous faire plaisir

3 Rue Victor Schoelcher, Sainte-Luce

05 96 69 49 05

Sur place ou à emporter



COCKTAILS

ALCOOL

MOJITO : citron, menthe, Rhum Trois-Rivières, Sprite	11.00€
CAIPIRINHA : citron vert, cachaça, sucre	10.00€
CUBA LIBRE : rhum blanc, coca, citron au rhum	8.00€
PLANTEUR : mélange de jus de fruit, rhum blanc et vieux, cannelle	9.00€
PINEAPPLE : coco, jus d'ananas, lait de coco, rhum, sirop canne	11.00€
ST LUCE BEACH : ananas, grenadine, fruit de la passion, tequila	10.00€
LE FLAMBOYANT : goyave, framboise, tequila	9.00€

NOS SPECIALITÉS

LE POIVRE & SEL : pomme verte, vodka, limonade	9.50€
APEROL SPRITZ : liqueur d'orange, Prosecco, eau pétillante	11.00€
LIMONE SPRITZ : limoncello, prosecco, eau pétillant	11.00€
LE BASILICO : rhum vieux, citron vert, sirop de canne basilic frais	8.50€
LE PASSIONATTA : triple sec, vodka, citron, fruit de la passion	9.00€
AMERICANO : Martini rouge, Campari, soda, zeste agrume	10.00€
NEGRONI : Martini rouge, Campari, Gin	9.50€

SANS ALCOOL

PLAYA : fruits de la passions, ananas, grenadine	8.00€
VIRGIN MOJITO : citron, menthe, Sprite	8.00€
VIRGIN PINEAPPLE COCO : lait de coco, jus d'ananas, sirop de canne	7.50€
CITRONNADE PETILLANTE : citron pressé frais, limonade	7.50€

TOUS SUPPLÉMENT D'ALCOOL

3.00€

Osez vous faire plaisir



POIVRE & SEL
RISTORANTE

APÉRITIFS

PUNCH Coco maison	7.00€
KIR Vin blanc	6.00€
RICARD	7.00€
TI PUNCH Blanc : Trois-Rivières ou HSE	4.50€
TI PUNCH Blanc : Neisson	5.50€
WHISKY COCA	8.00€
WHISKY JB ou Clan campbell	7.50€
WHISKY Ballantine's	8.50€
GIN TONIC	8.00€
GIN, VODKA, TEQUILA	6.00€
MARTINI : blanc, rouge	7.50€
¼ DE PROCESCO GOLD	12.00€
TOUS SUPPLÉMENT D'ALCOOL	3.00€

BIÈRES

LORRAINE : pression blonde	25 CL - 4.00€	50 CL - 6.00€
AFFLIGEN : pression blonde	25 CL - 5.50€	50 CL - 8.50€
LEFFE		6.50€
MONACO ou TANGO	25 CL - 6.00€	50 CL - 8.50€
HEINEKEN	25 CL - 4.50€	
DESPARADOS : Classique, Red		33 CL - 6.50€
BAM BIÈRE BLONDE LOCALE		5.50€
MORETTI BIERRE ITALIENNE		6.00€

Osez vous faire plaisir



À VOUS DE CHOISIR VOS ENTRÉES...

MOZZARELLA DI BURRATA AL FOURNO

Cuite en croustade

12,00€

ARRANCINI À LA TRUFFE GUANCIAL ET MOZZARELLA

Croquettes de risotto à la crème truffe lardons de guanciale et mozzarella

11,00€

AUBERGINE À LA PARMIGIANA

9,00€

SAUCISSE DE THON FUMÉE À PARTAGER À L'APÉRO

13,00€

SALADE POMODORO ET BURRATA

Tomates fraîches et confites grana padano burrata, salade ou roquette selon arrivage

12,00€

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

13,00€

À VOUS DE CHOISIR VOS PLATS...

PAVE DE POISSONS MI CUIT À LA PLANCHA

poisson de la pêche et inspiration du moment

25,50€

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Basilic, capres, grana padano, oignons, tomates confites

22,50€

RISOTTO AU CANARD ET TRUFFE

Riz arborio cuit dans un bouillon canard confit champignons grana padano

26,50€

POULET AL CAPONE

Poulet pané, jambon italien, sauce gorgonzola pasta ail et grana padano

25,00€

POLPO À L'AIL HUILE OLIVE SPANIATA

27,00€

SALADE CÉSAR

Poulet, lard rôti, croûtons, sauce César, tomates, grana padano

20,00€

BOEUF BRAISE DE LA MAMA

Boeuf mijoté pendant 5h, sauce à l'ancienne cuite avec du lard croustade de parmesan et légumes os à moelle

28,00€

BURGER ITALIEN

Steack haché dans la bavette aloyau parmesan lard oignons sauce César et pesto de basilic

21,00€

Avertissez-nous de vos allergies ou de vos régimes religieux, nos plats peuvent contenir du gluten, des arachides, des crustacés, des œufs, du lard ect.

Osez vous faire plaisir

CLASSIQUES



POIVRE & SEL
RISTORANTE

MARGHERITA 14.00€
Sauce tomate, basilic, mozzarella, olives

RÉGINA 16.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc cuit supérieur, olives

SICILIENNE 15.00€
Sauce tomate, olives, mozzarella, anchois, câpres

REINE 17.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc cuit supérieur, champignons, olives, œuf

ORIENTALE 18.00€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives

QUATRO FORMAGGI 18.00€
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives

CALZONE 18.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon supérieur, champignons frais, œuf, olives

VÉGÉTARIENNE 17.00€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons frais, artichaut, olives, roquette

4 SAISONS 18.00€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, jambon supérieur, champignons frais, artichaut, olives

POIVRE & SEL 19.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon supérieur, olives, merguez, lard, chorizo, oignons

CHÈVRE MIEL 17.00€
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel pays, roquette

Pour tous suppléments viandes, poissons, crevettes et légumes, demandez les tarifs.

Avertissez-nous de vos allergies ou de vos régimes religieux, nos plats peuvent contenir du gluten, des arachides, des crustacés, des œufs, du lard ect.

Osez vous faire plaisir

LES PIZZAS

BASES CRÈME

MAGRET DE CANARD

22.00€

Crème, mozzarella, champignons, magret de canard, persillade, roquette, oignons

FRUITTI DI MAR

22.00€

Crème, mozzarella, sauce à l'ail, moules, crevettes, gambas, citron, roquette

ALFREDO

20.00€

Crème, parmesan mozzarella, lard, poulet, oignons

RACLETTE

20.00€

Crème, mozzarella, jambon, lard, pommes de terre, reblochon prosciutto di parma, oignons

CRÉATIONS

AL SALMONE

22.00€

Crème, mozzarella, artichaud, saumon fumé, aneth, citron

ITALIENNE

20.00€

Crème pesto, mozzarella, prosciutto di parma, roquette, parmesan, oignons

DELIZIOSA

20.00€

Crème, mozzarella, gorgonzola, coppa, tomates, roquette, oignons, parmesan

TRUFFE

22.00€

Base alfredo mozzarella, champignons, truffe, huile de truffe, roquette, grana padano

BURATTA

23.00€

Sauce tomate, mozzarella, buratta, basilic, jambon italien

LA SCAMPI

20.00€

Base crème Pesto Rosso, crevette Spaniata aneth citron (charcuterie italienne légèrement relevée)

SUPRÊME BBQ

22.00€

Sauce BBQ, mozzarella, bœuf, cheddar, bacon, oignons

PASTURO

20.00€

Base crème de gorgonzola, viande haché, oignons

Avertissez-nous de vos allergies ou de vos régimes religieux, nos plats peuvent contenir du gluten, des arachides, des crustacés, des œufs, du lard ect.

Osez vous faire plaisir



POIVRE & SEL
RISTORANTE

LES PÂTES

RIGATONIE AUX CHAMPIGNONS ET PROSCIUTTO Champignons poêlés à l'ail, crème et jambon italien	20.00€
PACHERRI AL GORGONZOLA ET POLLO Sauce crème au mascarpone gorgonzola et poulet	20.00€
LINGUINE AL FRUTI DI MAR Crevettes, moules sautées à l'ail, crème, tomate	22.00€
PENNE PESTO ROSSO ET BURATTA ET GUANCIALE	23.00€
MAFALDINE AL RAGU (bolognaise) Sofrito, boeuf et salsiccia cuit sur le feu pendant 3h	19.00€



LES PIERRADES

BOEUF (bavette d'aloyau)	23.00€
POULET	20.00€
CANARD	24.00€
LA MER (poisson du jour, crevettes)	22.00€
LE TRIO (Boeuf, poulet, canard)	23.00€

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

Osez vous faire plaisir



POIVRE & SEL
RISTORANTE

LES DESSERTS

BRIOCHE PERDUE Caramel et glace au beurre salée	9.50€
TIRAMISU TRADITIONNEL Un moment de légèreté	8.00€
CRÈME BRÛLÉE COCO RHUM VIEUX	8.00€
SOUPE & TARTARE DE MANGUE ET MENTHE FRAÎCHE Parfait pour finir un bon repas frais et léger	7.50€
MOUSSE CHOCOLAT MAISON Un moment de gourmandise	7.50€
PROFITEROLLES DE LA MÈRE ADELINE	10.00€
WEST INDIES COFFEE Café rhum vieux et chantilly	11.00€
COUPE GLACÉE	11.50€
GOYAVE CASSIS Boules de glace goyave et cassis, sirop framboise	
LA BOUNTY Glace coco chocolat chaud, croustillant au manioc, chantilly	
AFFOGATO Glace vanille noyée dans un café, éclats d'amande	
LA SNIKERS Glace vanille pacane, caramel beurre salé maison	
COLONEL Citron vodka	
LA DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	

Osez vous faire plaisir

CARTE DES VINS



POIVRE & SEL
RISTORANTE

VINS ROUGES

CHIANTI ITALIE Nez élégant de violette et de cerise, avec un boisé	29.00€
LAMBRUSCO ITALIE	28.00€
LOUP DANS LA BERGERIE LANQUEDOC	29.00€
VALPOLICELLA SUPÉRIEUR ITALIE Fruits rouges, tanins très souples	30.00€
CÔTE DU RHONE bio Tanins souples et soyeux, un vrai bouquet de fruits	29.00€
PETIT LOUP IGP ST GUILLEME LE DESERT	29.00€

VINS ROSÉS

SAINT-TROPEZ	27.00€
GRIS DU LANQUEDOC COTEAUX DU PIC	28.00€
CÔTE DE PROVENCE	29.00€
PINOT GRIGIO, ITALIE	29.00€

VINS BLANC

PINOT GRIGIO, ITALIE Du fruits et des fleurs ! Notes de pêches, poires et fleurs d'acacias	27.50€
SAUVIGNON Sauvignon aux senteurs de fruits jaunes, très souple à découvrir	29.00€
CHARDONNAY Notes de fruits exotiques et mandarine Idéal avec poissons grillés, coquillages et crustacés	28.00€
VIONNIER Note de fleurs blanches, aromes abricots et pêches	29.00€
PROCESCO	35.00€
VERRE DE VIN DU MOIS ROUGE / ROSÉ / BLANC	7.00€
CHAMPAGNE	70.00€

Osez vous faire plaisir

CAFÉ - THÉ - DIGESTIFS

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ NOISETTE	2.50€
CAFÉ ITALIEN CAFÉ, CHANTILLY, AMARETTO	7.00€
THÉ VERT NATURE / THÉ NOIR EARL GREY	4.00€
AMARETTO, VIEUX, PEPPERMINT, LIMONCELLO	6.00€

RHUMS

SAINT JAMES XO EXCELLENCE, JM XO	10.00€
TROIS RIVIERES VO	7.00€
DOUBLE WOOD VIELLIS EN FUT DE BOURBON	9.00€
TROIS RIVIERES MILLESIMES	12.00€
JM VO, CLEMENT VO	8.00€
HSE, DEPAZ, BAILLY	8.00€



POIVRE & SEL
RISTORANTE

SOFTS

JUS DE FRUITS AU VERRE Orange, Passion, Goyave, Ananas, Cocktail	4.00€
CHANFLOR THÉ PÊCHE, COCA COLA, SPRITE, ORANGINA, SHWEPPE-S-TONIC - 33 CL	3.50€
LIMONNADE FABRICATION MARTINIQUE	4.00€
CHANFLOR, DIDIER - 1L	4.50€



MENU ENFANT

POUR LES ENFANTS DE - 8ANS

PÂTES NAPOLITAINE OU CARBONARA	15.00€
ou	
PIZZA RÉGINA OU NAPOLITAINE EN VERSION BANBINO	
1 BOULE DE GLACE VANILLE OU CHOCOLAT	
EAU AU SIROP OU 1 JUS DE FRUITS	

Osez vous faire plaisir

BON À SAVOIR



Bienvenue,

Une majorité de nos produits provient d'Italie.
Nous travaillons avec de la farine italienne.
La charcuterie provient de producteurs italiens.
Le poisson est issu de la pêche locale.
La viande est d'origine européenne.
Les desserts sont faits maison.

Tous nos plats sont préparés à la commande.
Ils ne peuvent pas être réalisés en 5 minutes : ici, ce n'est pas un fast-food.

Nos cuisiniers font le maximum pour vous satisfaire.
Tous nos plats sont cuisinés minute : nous épluchons, mijotons et taillons sur place.

Nous vous accueillons avec grand plaisir et dans le respect.
Nous vous remercions d'en faire de même envers notre équipe.

Moyens de paiement acceptés :

- Carte bancaire
- Espèces
- Ticket restaurant (montant maximum : 25 €)

Nous n'acceptons pas les chèques.

Un couvert supplémentaire pourra être facturé 8 € en cas de non-consommation.

Si le service vous a plu, une boîte à pourboires est à votre disposition.
Pas de panique : elle est uniquement destinée au personnel.

WIFI OFFERT

Connectez-vous au réseau **FREE-PoivreEtSel-airZoon**
et laissez-vous guider !

Avertissez-nous de vos allergies ou de vos régimes religieux, nos plats peuvent contenir du gluten, des arachides, des crustacés, des œufs, du lard ect.

Osez vous faire plaisir