



POIVRE & SEL

R I S T O R A N T E



3 Rue Victor Schoelcher, Sainte-Luce

05 96 69 49 05

Sur place ou à emporter



POIVRE & SEL

Cocktails

ALCOOL

MOJITO : citron, menthe, Rhum Trois-Rivières, Sprite	10.00 €
CAIPIRINHA : citron vert, cachaça, sucre	9.00 €
CUBA LIBRE : rhum blanc, coca, citron au rhum	7.50 €
PLANTEUR : mélange de jus de fruit, rhum blanc et vieux, cannelle	9.00 €
PINEAPPLE : coco, jus d'ananas, lait de coco, rhum, sirop canne	10.00 €
ST LUCE BEACH : ananas, grenadine, fruit de la passion, tequila	9.50 €
LE FLAMBOYANT : goyave, framboise, tequila	9.00 €

NOS SPECIALITES

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 passion, 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 €
LIMONADE : citron citron pressé frais limonade	7.50 €

POUR TOUS SUPPLEMENT ALCCOL 3€

Apéritifs



POIVRE & SEL

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 Grant's	7.50€
WHISKY Ballantine's , wild turkey whisky	8.50€
RHUM Vieux : Trois-Rivières, La Mauny, HSE	7.00 €
GIN TONIC	8.00 €
GIN, VODKA, TEQUILA	6.00 €
MARTNI : blanc, rouge	7.50€

Bières

LORRAINE : pression blonde	25cl	4€	50cl	6.00 €
AFFLIGEN : pression blonde	25cl	5.50	50cl	8.50 €
LEFFE				6.50 €
MONACO ou TANGO	25cl	6 €	50cl	8.50 €
HEINEKEN	25cl			4.50 €
DESPARADOS : Classique, Red	33cl			6.50€
BAM BIERE BLONDE LOCAL				5.50 €
MORETTI bière italienne				6.00€

POUR TOUS SUPLEMENT ALCCOL 3€

à vous de choisir vos entrées



POIVRE & SEL

MOZZARELLA DI BURRATA AL FOURNO cuite en croute	11.00 €
ARRANCINI A LA TRUFFE GUANCIAL ET MOZZARELLA croquette de risotto a la crème truffe lardons de guancial et mozzarella	10.00€
AUBERGINE A LA PARMIGIANA	9.00€
SAUCISSE DE THON FUMÉ À PARTAGER À L'APÉRO	13.00 €
SALADE POMODORO ET BURRATA tomates fraîches et confits grana padano burrata salade ou roquette selon arrivage	11.00. €
LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE	10.00. €
<i>A vous de choisir vos plats ...</i>	
PAVE DE POISSONS MI CUIT A LA PLANCHA SAUCE CITRON BASILIC	22.50€
TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE basilic capres grana padano oignons tomate confit	22.50€
RISOTTO AU GIROMON ET GAMBAS gambas décortiqué ,crémeux au giraumon, et grana padano	24.50
POULET AL CAPONE Poulet pané , jambon italien sauce gorgonzola pasta ail et grana padano	22.50€
POLPO A LAIL HUILE OLIVE SPANIATA	25.50€
SALADE CÉSAR POULET, LARD RÔTI, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR, TOMATES, GRANA PADANO	20.00€
BOEUF BRAISE DE LA MAMA BOEUF MIJOTÉ PENDANT 5H SAUCE A L'ANCIENNE CUIT AVEC DU LARD CROUTE DE PARMESAN ET LÉGUME OS A MOELLE	24.00€
BURGER ITALIEN STEACK HACHE DE BOEUF MAISON DE 190GR OIGNONS FRIT GRANA PADANO LARD ITALIEN TOMATE SAUCE CESAR BASILIC ROQUETTE	21.00€

AVERTISSEZ NOUS DE VOS ALLERGIES...OU DE VOS RÉGIME RELIGIEUX

NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DU GLUTEN, DES ARACHIDES,
DES CRUSTACÉS ET DES ŒUFS DU LARD ECT

CLASSIQUES



POIVRE & SEL

MARGHERITA

14.00 €

Sauce tomate, basilic, mozzarella, olives

RÉGINA

14.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc cuit supérieur, olives

SICILIENNE

15.00 €

Sauce tomate, olives, mozzarella, anchois, câpres

REINE

17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc cuit supérieur, champignons, olives, œuf

ORIENTALE

17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives

QUATRO FORMAGGI

17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives

CALZONE

18.00 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon supérieur, champignons frais, œuf, olives

VÉGÉTARIENNE

16.50 €

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons frais, artichaut, olives, roquette

4 SAISONS

17.00 €

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, jambon supérieur, champignons frais, artichaut, olives

POIVRE & SEL

19.00 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon supérieur, olives, merguez, lard, chorizo, oignons

CHEVRE MIEL

17.00 €

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel pays, roquette

pour tous suppléments viandes poissons crevettes légumes demander les tarifs

Avertissez nous de vos allergies...

ou de vos régime religieux

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

BASE CRÈME



20.00€

POIVRE & SEL

MAGRET DE CANARD

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

20.00€

RACLETTE

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

CREATIONS

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 ROMANTICA

20.00€

Sauce giraumon, mozzarella, espadon, roquette, citron, capres

LA SCAMPI

22.00€

Bas crème pesto Rosso crevette Spaniata aneth citron (charcuterie italienne légèrement relevé)

SUPRÊME BBQ

17.00 €

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

PASTURO

20.00€

Base crème de gorgonzola viande hachée oignons



RIGATONIE AUX CHAMPIGNONS ET PROSCIUTTO,	20.00€
Champignons poêlés à l'ail, crème et jambon italien	
PACHERRI AL GORGONZOLA ET POLLO	20.00€
Sauce crème au mascarpone gorgonzola et poulet	
LINGUINE AL FRUTI DI MAR	22.0€
Crevettes, moules sautées à l'ail, crème, tomate	
PENNE CARBONARA	20.00€
recette traditionnelle jambon guancial parmesan	
PENNE AL RAGU (bolognaise)	20.00€
sofrito, boeuf et salsiccia cuit sur le feu pendant 3 h	



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)	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	9.50€
Caramel et glace au beurre salée	
TIRAMISU TRADITIONNEL	8.00 €
<i>Un moment de légèreté</i>	
CRÈME BRÛLÉE COCO RHUM VIEUX	8.00 €
SOUPE ET TARTAR DE MANGUE ET MENTHE FRAICHE	7.50 €
<i>Parfait pour finir un bon repas frais et léger</i>	
MOUSSE CHOCOLAT MAISON	8.50 €
<i>UN MOMENT DE GOURMANDISE</i>	
LES PROFITEROLLES DE LA MERE ADELINÉ	9.00€
WEST INDIES COFFEE	11.00 €
Café rhum vieux et chantilly	
<u>COUPE GLACÉ</u>	9.00€
GOYAVE CASSIS	
BOULES DE GLACE GOYAVE ET CASSIS SIROP FRAMBOISE	
LA BOUNTY	
GLACE COCO AT CHOCOLAT CHAUD CROUSTILLANT AU MANIOC	
AFFOGATO	
GLACE VANILLE NOYÉ DANS UN CAFÉ ECLAT D AMANDE	
LA SNIKERS	
GLACE VANILLE PACANE CARAMEL BEURRE SALÉE MAISON	

Carte des vins

VINS ROUGES

CHIANTI **ITALIE** 29.00

NEZ ÉLÉGANT DE VIOLETTE ET DE CERISE, AVEC UN BOISÉ

LAMBRUSCO **ITALIE** 28.00

LOUP DANS LA BERGERIE LANQUEDOC 29.00

VALPOLICELLA SUPERIEUR **ITALIE** 30.00

FRUITS ROUGES, TANINS TRÈS SOUPLES

COTE DU RHONE 27.00

Tanins souples et soyeux, un vrai bouquet de fruits

PETIT LOUP IGP ST GUILLEME LE DESERT 29.00

VINS ROSES

SAINT TROPEZ 27.00

PINOT GRIGIO ROSÉ **ITALIE** 28.00

Notes de fruits et d'agrumes.

Cote de provence 29.00

VINS BLANCS

27.50

PINOT GRIGIO, **ITALIE**

Du fruits et des fleurs ! notes de pêches, poires et fleurs d'acacias

SAUVIGNON 29.00

SAUVIGNON AUX SENTEUR DE FRUITS JAUNE TRES SOUPLE A DECOUVRIR

CHARDONNAY 28.00

Notes de fruits exotiques et mandarine

Idéal avec poissons grillés, coquillages et crustacés

VIONNIER 29.00

Note de fleurs blanches, arômes abricots et pêches

PROCESCO

35.00 €

VERRE DE VIN DU MOIS

7.00 €

ROUGE / ROSÉ / BLANC

CHAMPAGNE

70.00€



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 €

RHUMS :

SAINT JAMES XO Excellence, JM XO

10.00 €

TROIS RIVIERES, VO,

7.00 €

DOUBLE WOOD VIELLIS EN FUT DE BOURBON

9.000 €

3 RIVIERE MILLESIMES

10.00 €

ASSORTIMENTDE 3 RHUM TROIS RIVIERE

12.00€

JM VO, CLEMENT VO

8.00€€

HSE DEPAZ BAILLY

8.00€€



POIVRE & SEL

Softs

JUS DE FRUITS au verre

4.00 €

Orange, Passion, Goyave, Ananas, Cocktail

CHANFLOR thé pêche, **COCA COLA**,
SPRITE, ORANGINA, SHWEPES-TONIC 33 CL

3.50 €

CHANFLOR, DIDIER BT

4.50 €



Menu enfant

Pour les enfants de - 8ans

PÂTES NAPOLITAINE OU CARBONARA

OU

1 PIZZA RÉGINA OU NAPOLITAINE
en version banbino

15.00 €

1 BOULE DE GLACE VANILLE OU CHOCOLAT

EAU AU SIROP OU 1 JUS DE FRUITS



POIVRE & SEL

Bon à savoir

Bienvenue,

Une majorité de nos produits viennent d'Italie.

Nous travaillons avec de la farine italienne
La charcuterie provient de producteurs, en Italie
Le poisson est issu de la pêche locale,
La viande est européenne, Des dessert maison

Tous nos plats sont préparés lors de votre commande. ils ne se préparent pas en 5 mn ce n'est pas un fast Food
Les cuisiniers font le maximum pour vous satisfaire.
tous nos plats sont cuisinés minute on épluche on mijote on taille

NOUS VOUS RESPECTONS ET VOUS ACCUEILLONS AVEC GRAND PLAISIR
UN MINIMUM DE RESPECT POUR LES EMPLOYES DE CETTE ENDROIT EST UNE DEMANDE MERCI

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 8€ en cas de non consommation.

Si le service vous a plus une boîte à pourboire est à votre disposition pas de panique c'est uniquement pour le personnel.

***Avertissez nous de vos allergies...
ou de vos régime religieux***