



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, Rhum Trois-Rivières, Sprite	10.00 €
CAIPIRINHA : citron vert, cachaça, sucre	10.00 €
CUBA LIBRE : rhum blanc, coca, citron au rhum	7.50 €
PLANTEUR : mélange de jus, rhum, cannelle T	9.00€
PINEAPPLE : coco, jus d'ananas, lait de coco, rhum, sirop canne	10.00€
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	9.00 €
suplement alcool 2€	

NOS SPECIALITES

APEROL SPRITZ : liqueur d'orange, Prosecco, eau pétillante	
AMERICANO : Martini rouge, Campari, soda, zeste agrume	11.00 €
GARIBALDI : Campari jus d'orange	8.50 €
PINK PEPPER : Schweppes Martini rosé, citron	8.50 €
	7.50 €

SANS ALCOOL

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

Apéritifs



POIVRE & SEL

PUNCH Coco maison	6.00 €
KIR Vin blanc	5.00 €
RICARD	5.00 €
TI PUNCH Blanc : Trois-Rivières ou HSE	3.50 €
TI PUNCH Blanc : Neisson	4.50 €
WHISKY COCA	8.00€
WHISKY JB ou Clan Campbell	6.5.00 €
WHISKY Ballantine's	8.5.00 €
RHUM Vieux : Trois-Rivières, La Mauny, HSE	7.00 €
GIN TONIC	8.00 €
GIN, VODKA, TEQUILA	6.00€
MARTNI : blanc, rouge	

Bières

LORRAINE : pression blonde	25cl	3.50 €	50cl	6.00 €
AFFLIGEN : pression blonde	25cl	5.00 €	50cl	8.50 €
LEFFE				6.50 €
MONACO ou TANGO	25cl	5 €	50cl	8.50 €
HEINEKEN	25cl			4.50 €
DESPARADOS : Classique, Red	33cl			6.50€
BAMINETTE bière blanche				5.50 €
MORETTI : bière italienne				6 €

à vous de choisir



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	15.00€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU à l'italienne+5 plat 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 €
TARTAR DE POISSONS PESTO ROSSO	13.5 €

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(cancanfian), couteaux, gambas Citron, poireaux et parmesan	26.00 €
POULET AL CAPONE Poulet pané mozzarella fondue, jambon italien sauce gorgonzola tagliatelle ail et parmesan	22.50 €
POLPO AL PADRINO	24.00 €
CHATROU A LA CAPONATA(CHATROU A LA CAPONATA)	
BOEUF AL RAGU B(RAISÉ)	25.00 €
POLENTA CRÉMEUSE AU PARMESAN	



POIVRE & SEL

CLASSIQUES

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

18.50 €

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, fromage à raclette, gorgonzola, 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

RACLETTE

20.00€

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 17€
Sauce BBQ, mozzarella, poulet, cheddar, bacon, oignons

SUPRÊME BBQ 17 €
Sauce BBQ, mozzarella, bœuf, cheddar, bacon, oignons

BASE CRÈME

MAGRET DE CANARD 20.00€
Crème, mozzarella, champignons, magret de canard, persillade, roquette, oignons

FRUITTI DI MAR 22.0€
Crème, mozzarella, sauce à l'ail, moules, crevettes, gambas, citron, roquette

FLAMME 19.00 €
Crème, mozzarella, lard, jambon, oignons

LA NORVEGIENNE 22.00€
base crème ,saumon fumé citron roquette

CREATIONS

GENOVESE 19.50 €
Crème pesto, mozzarella, chèvre, tomate, roquette, parmesan

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

BURATTA 22.00 €
Sauce tomate, mozzarella, buratta, basilic, jambon italien

PARMIGIANA 19.50 €
Sauce tomate, mozzarella, aubergine braisé , chèvre



POIVRE & SEL

Les plats	RIGATONIE AUX CHAMPIGNONS ET PROSCIUTTO,	20.00€
	Champignons poêlés à l'ail, crème et jambon italien	
	PENNE AL GORGONZOLA ET POLLO	20.00
	Sauce crème au mascarpone gorgonzola et poulet	
	TAGLIATELE FRUTI DI MAR	22.00
	Crevettes, moules sautées à l'ail, crème, tomate	
TAGLIATELE AL VANGOLÉ	22.00 €	
Sauce crème à l'ail, parmesan, palourdes locale(cancanfian)		
TAGLIATELLES A LA PREPARATION DE TRUFFE	23.00€	
et guanciaie charcuterie italienne		
PENNE Carbonara recette classique	21.00€	
Guancial ou pancetta selon arrivage oeuf et parmesan		

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)	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**



POIVRE & SEL

Les desserts

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 €
CARPACCIO D'ANANAS MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION	8.00 €
<i>Parfait pour finir un bon repas</i>	
MOUSSE CHOCOLAT	7.50 €
<i>Un moment de gourmandise</i>	
WEST INDIES COFFEE	11.00 €
Café rhum vieux et chantilly	

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE GLACÉE

La boule 3.50 €

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

Carte des vins

VINS ROUGES

CHIANTI	29.00 €
NEZ ÉLÉGANT DE VIOLETTE ET DE CERISE, AVEC UN BOISÉ	
LAMBRUSCO	28.00 €
COTE DE BLAYE	30.00€
PETIT LOUP PINOT NOIR, LANGUEDOC	29.00 €
Notes de cerise et fruits rouges, tanins très souples	
COTE DU RHONE	28.50 €
Tanins souples et soyeux, un vrai bouquet de fruits	

VINS ROSES

SAINT TROPEZ	27.00 €
PINOT GRIGIO ROSÉ ITALIEN	28.00 €
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	
UBY N°3 COTE DE GASGOGNE	26.00 €
fruité et minérale	
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	

PROCESCO blanc et rosée 35.00 €

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

CHAMPAGNE 65.00 €



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, LA MAUNY JM XO

10.00 €

TROIS RIVIERES, VSOP, JM VO, CLEMENT VO

8.00 €

HSE DEPAZ BAILLY

7.00 €



POIVRE & SEL

Softs

JUS DE FRUITS au verre Orange, Passion, Goyave, Ananas, Cocktail	4.00 €
CHANFLOR thé pêche, COCA COLA , SPRITE , ORANGINA , SHWEPPEES-TONIC VERE DE 33CL	3.50 €
CHANFLOR, DIDIER BT	4.50 €

Menu enfant

Pour les enfants de - 8ans

PÂTES BOLOGNAISE 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 biologique italienne et au levain
La charcuterie provient de petits producteurs,
Le poisson est issue de la pêche locale,
La viande est européenne,

Tous nos plats sont préparés lors de votre commande.
Les cuisiniers font le maximum pour vous satisfaire.
tous nos plats sont cuisiner minute on
épluche on mijote on taille

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.

Le pourboire n'est pas compris.

Avertissez nous de vos allergies...

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