



# 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*



**POIVRE & SEL**  
RISTORANTE

# COCKTAILS

## ALCOOL

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

## NOS SPECIALITÉS

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

## SANS ALCOOL

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

## TOUS SUPPLÉMENT D'ALCOOL

3.00€



**POIVRE & SEL**  
RISTORANTE

# APÉRITIFS

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

Osez vous faire plaisir

# BIÈRES

<b>LORRAINE</b> : pression blonde	25 CL - 4.00€	50 CL - 6.00€
<b>AFFLIGEN</b> : pression blonde	25 CL - 5.50€	50 CL - 8.50€
<b>LEFFE</b>		6.50€
<b>MONACO</b> ou <b>TANGO</b>	25 CL - 6.00€	50 CL - 8.50€
<b>HEINEKEN</b>	25 CL - 4.50€	
<b>DESPARADOS</b> : Classique, Red	33 CL - 5,90€	
<b>SOL BIÈRE MEXICAINE</b>	33 CL - 5,90€	
<b>RED STRIPE BIÈRE JAMAICAINE</b>	33 CL - 5,90€	
<b>PITON BIÈRE BLONDE DE ST LUCI</b>	33 CL - 5,90€	
<b>MORETTI BIÈRE ITALIENNE SOL</b>	33 CL - 5,90€	

Osez vous faire plaisir



## À VOUS DE CHOISIR VOS ENTRÉES...

<b>MOZZARELLA DI BURRATA AL FOURNO</b> Cuite en croute	12.00€
<b>ARRANCINI À LA TRUFFE GUANCIAL ET MOZZARELLA</b> Croquettes de risotto a la crème truffe lardons de guancial et mozzarella salade de chevre chaud croustillant	11.00€
<b>SAUCISSE DE THON FUMÉE À PARTAGER À L'APÉRO</b>	13.00€
<b>TARTAR DE POISSON COCO BASILIC CITRON VERT BASILIC</b>	12.00€
<b>ASSIETTE DE CHEVRE CHAUD CROUSTILLANT</b>	11.00€
<b>LA PLANCHE ITALIENNE</b>	13.00€

## À VOUS DE CHOISIR VOS PLATS...

<b>PAVE DE POISSONS MI CUIT à LA PLANCHA</b> poisson de la peche et inspiration du moment	25,50€
<b>TARTARE DE BOEUF à L'ITALIENNE</b> Basilic, capres, grana padanno, oignons, tomates confites	22.50€
<b>POULET AL CAPONE</b> Poulet pané, jambon italien, sauce gorgonzola pasta ail et grana padano	25,00€
<b>POLPO À L'AIL HUILE OLIVE SPANIATA</b>	27,00€
<b>SALADE CÉSAR</b> Poulet, lard rôti, croûtons, sauce césar, tomates, grana padano	20.00€
<b>BOEUF BRAISE DE LA MAMA</b> Boeuf mijoté pendant 5h, sauce à l'ancienne cuite avec du lard croute de parmesan et légumes os à moelle	28,00€
<b>BURGER ITALIEN</b> Steack haché dans la bavette aloyeau 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

<b>RIGATONIE AUX CHAMPIGNONS ET PROSCIUTTO</b> Champignons poêlés à l'ail, crème et jambon italien	20.00€
<b>PACHERRI AL GORGONZOLA ET POLLO</b> Sauce crème au mascarpone gorgonzola et poulet	20.00€
<b>LINGUINE AL FRUTI DI MAR</b> Crevettes, moules sautées à l'ail, crème, tomate	22.00€
<b>PENNE PESTO ROSSO ET BURATTA ET GUANCIALE</b>	23.00€
<b>RAVIOLE AL RAGU (bolognaise)</b> Sofrito, boeuf et salsiccia cuit sur le feu pendant 3h	21.00€



# LES PIERRADES

<b>BOEUF (bavette d'ailoyau)</b>	23.00€
<b>POULET</b>	20.00€
<b>CANARD</b>	24.00€
<b>LA MER</b> (poisson du jour, crevettes)	22.00€
<b>LE TRIO</b> (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

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

27.00€

### GRIS DU LANQUEDOC

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, arômes 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

<b>JUS DE FRUITS AU VERRE</b> Passion, Goyave, Ananas, Cocktail	4.00€
<b>CHANFLOR THÉ PÊCHE, COCA COLA, SPRITE, ORANGINA, SHWEPPEES-TONIC - 33 CL</b>	3.50€
<b>LIMONNADE</b>	4.00€
<b>CHANFLOR, DIDIER - 1L</b>	4.50€



# MENU ENFANT

## POUR LES ENFANTS DE - 8ANS

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

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**