



POIVRE & SEL

R I S T O R A N T E



Osez vous faire plaisir

3 Rue Victor Schoelcher, Sainte-Luce

0596694905

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€
DOLCE VITA : rhum, limoncello, jus ananas, jus de citron vert, limonade	9.00€
CIAO BELLA : jus oranges crenadines rhum trois riviere curasao	8.00€

NOS SPECIALITÉS

AMALFI SUNRISE : rhum trois riviere, aperol, mangue	9.50€
APEROL SPRITZ : liqueur d'orange, Prosecco, eau pétillante	11.00€
LIMONE SPRITZ : limoncello, prosecco, eau pétillant	11.00€
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€

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 PROCESCCO GOLD	12.00€
TOUS SUPPLÉMENT D'ALCOOL	3.00€

Osez vous faire plaisir

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 - 5,90€	
SOL BIERE MEXICAINE	33 CL - 5,90€	
RED STRIPE BIERE JAMAICAINE	33 CL - 5,90€	
PITON BIERE BLONDE DE ST LUCI	33 CL - 5,90€	
MORETTI BIERE ITALIENNE SOL		

Osez vous faire plaisir



POIVRE & SEL
RISTORENTE

À VOUS DE CHOISIR VOS ENTRÉES...

TARTARE DE POISSONS COCO CITRON BASILC	11,00 €
poissons selon la pêche mariné au citron lait de coco et basilic huile d olive	
ARANCINI À LA TRUFFE, GUANCIALE ET MOZZARELLA	12,50 €
Croquettes de risotto à la crème de truffe, guanciale et mozzarella	
SALADE DE STRACCIATELLA & TOMATES CONFITES MANGUES	12,00 €
de stracciatella, le cœur délicieusement crémeux de buratta, accompagné de tomates confites roquette basilic croutons de pain ailé des de mangue	
MOZZARELLA FONDANTE	10,00 €
Mozzarella, crème, ail et fines herbes, cuite au four	
OS À MOELLE RÔTI AU FOUR	14,50 €
Servi bien chaud avec ses croûtons grillés	
LA PLANCHE ITALIENNE	13,00 €

À VOUS DE CHOISIR VOS PLATS...

PAVÉ DE POISSON MI-CUIT À LA PLANCHA	25,50 €
Poisson de la pêche et inspiration du moment	
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	22,50 €
Basilic, câpres, Grana Padano, oignons, tomates confites frites maison, et salade	
POULET AL CAPONE	25,00 €
Poulet pané, jambon italien, sauce gorgonzola, pasta ail et Grana Padano	
POLPO À L'AIL, HUILE D'OLIVE, SPIANATA	27,00 €
Poulpe tendre cuisiné à l'ail et à l'huile d'olive, sauce tomate, et spianata italienne légèrement relevée.	
SALADE CÉSAR	20,00 €
Poulet, lard rôti, croûtons, sauce César, tomates, Grana Padano	
BŒUF BRAISÉ DE LA MAMMA	28,00 €
Bœuf mijoté pendant 5h , sauce à l'ancienne cuite avec des croûtes de parmesan et légumes et gnocchis de pomem de terre	
BURGER ITALIEN	23,00 €
Steak haché de bavette d'ailoyau, parmesan, lard, oignons, sauce Alfredo et pesto de basilic	

Avertissez-nous de vos allergies ou régimes alimentaires ; nos plats peuvent contenir des allergènes.

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

QUATTRO 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 etc.

Osez vous faire plaisir

LES PIZZAS

BASES CRÈME

MAGRET DE CANARD

22.00€

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

FRUTTI DI MARE

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, artichaut, 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 Spianata 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 etc.

Osez vous faire plaisir



POIVRE & SEL
RISTORANTE

LES PÂTES

RIGATONI AUX CHAMPIGNONS ET PROSCIUTTO

Champignons poêlés à l'ail, crème et jambon italien

20.00€

PACCHERI AL GORGONZOLA ET POLLO

Sauce crème au mascarpone gorgonzola et poulet

20.00€

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE

Crevettes, moules sautées à l'ail, crème, tomate

22.00€

PENNE PESTO ROSSO ET BURATTA ET GUANCIALE

23.00€

RAVIOLE AL RAGU (bolognaise)

ragu: Sofrito, boeuf et salsiccia raviole farci au boeuf

21.00€



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, moutarde.

Osez vous faire plaisir



POIVRE & SEL
RISTORANTE

LES DESSERTS

BRIOCHE PERDUE

Caramel et glace au beurre salé

9.50€

TIRAMISU TRADITIONNEL

Un moment de légèreté

7.00€

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€

GATEAU AU CHOCOLAT MAISON FONDANT

Un moment de gourmandise glace vanille

7.50€

PROFITEROLLES DE LA MÈRE ADELINÉ

10.00€

WEST INDIES COFFEE

Café rhum vieux et chantilly

11.00€

COUPE GLACÉE

11.50€

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



CHIANTI ITALIE

Nez élégant de violette et de cerise, avec un boisé

29.00€

LAMBRUSCO ITALIE

28.00€

LOUP DANS LA BERGERIE LANGUEDOC

29.00€

VALPOLICELLA SUPÉRIEUR ITALIE

Fruits rouges, tanins très souples

30.00€

CÔTE DU RHÔNE bio

Tanins souples et soyeux, un vrai bouquet de fruits

29.00€

PETIT LOUP IGP ST GUILÈME LE DÉSERT

29.00€

VINS ROSÉS

SAINT-TROP MAGIC

27.00€

GRIS DU LANGUEDOC

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€

PROSECCO

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 7.00€
CAFÉ, CHANTILLY, AMARETTO

THÉ VERT NATURE / THÉ NOIR EARL GREY 4.00€

AMARETTO, GRAPPA , PEPPERMINT,
LIMONCELLO 6.00€

RHUMS 10.00€

SAINT JAMES HORS D'AGE 11.00€

ST JAMES EXCELLENCE, 10.00€

JM XO 7.00€

TROIS RIVIERES VO 9.00€

DOUBLE WOOD VIÉLLIS EN FUT DE BOURBON 12.00€

TROIS RIVIERES MILLESIMES

JM VO, CLEMENT VO 8.00€

HSE, DEPAZ, BAILLY 9.00€

SOFTS

JUS DE FRUITS AU VERRE

Passion, Goyave, Ananas, Cocktail

4.00€

CHANFLOR THÉ PÊCHE,
COCA COLA,
SPRITE, ORANGINA,
SCHWEPPE-S-TONIC 33 CL

3.50€

LIMONNADE

4.00€

CHANFLOR, DIDIER - 1L

4.50€

SAN PELLEGRINO

6,90€

MENU ENFANT

POUR LES ENFANTS DE - 8ANS

PÂTES NAPOLITAINE OU CARBONARA

15.00€

ou

PIZZA RÉGINA OU NAPOLITAINE

EN VERSION BAMBINO

1 BOULE DE GLACE VANILLE OU CHOCOLAT

EAU AU SIROP OU 1 JUS DE FRUITS

Osez vous faire plaisir

BON À SAVOIR

🇮🇹 BENVENUTI ! 🇮🇹



Ici, on aime l'Italie, les bons produits et les assiettes qui donnent envie de dire "Mamma mia !" 🙌

Notre farine et notre charcuterie viennent d'Italie, notre poisson est issu de la pêche locale, nos viandes sont d'origine européenne et nos desserts sont faits maison.

On aurait bien fait venir la Nonna... mais elle avait autre chose à faire. 😊

CHEZ NOUS, ON CUISINE. POUR DE VRAI.

Tous nos plats sont préparés à la commande et cuisinés minute.

On épluche, on taille, on mijote, on dresse...
et parfois on parle un peu fort en cuisine.
Mais ça, c'est l'Italie ! 🙌😂

Alors oui, il faut parfois patienter un peu.

5 minutes ? Mamma mia... impossible !

Ici, ce n'est pas un fast-food et notre chef n'a toujours pas reçu sa baguette magique. ✨

En attendant, détendez-vous, profitez...
La dolce vita, ça ne se chronomètre pas !

Nous vous accueillons avec le sourire et le respect.
Merci d'en faire autant avec notre équipe. ❤️

La gentillesse est gratuite...
et elle ne rallonge même pas le temps de cuisson !

BUON APPETITO ! 🇮🇹

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.