

# LA CARTE



*CRÉE DEPUIS 2011, POIVRE & SEL VOUS ACCUEILLE  
DANS UNE AMBIANCE CHALEUREUSE ET FAMILIALE.  
NOTRE CUISINE MAISON, ADAPTÉE POUR CHAQUE APPÉTIT ET CHAQUE GOÛT,  
FERA DE VOTRE REPAS UN MOMENT AGRÉABLE.  
NOUS AVONS EN 2018 OUVERT UNE BOUTIQUE DANS LES HALLES DE MENTON.  
DE PART NOTRE EXPÉRIENCE EN TANT QUE TRAITEUR,  
NOUS SOMMES ÉGALEMENT À VOTRE DISPOSITION  
POUR TOUS TYPES D'ÉVÉNEMENTS.*

*OUVERT DE 10H À 15H ET 19H À 22H30  
TOUS LES JOURS SAUF LE MERCREDI, HORS SAISON LE MARDI ET MERCREDI*

*04.93.18.17.48 OU 06.06.59.24.10  
VOUS POUVEZ CONSULTER LA CARTE SUR LE SITE : [WWW.POIVRESEL.FR](http://WWW.POIVRESEL.FR)*

## ENTRÉES / ANTIPASTI / STARTERS

**TARTARE DE THON, AU CITRON CONFIT DE MENTON  
ET HUILE D'OLIVE À LA MANDARINE** 16€

TARTARE DI TONNO CONFIT DI LIMONE DI MENTONE E OLIO DI OLIVA AL MANDARINO  
TUNA TARTARE WITH MENTON LEMON CONFIT AND MANDARINE INFUSED OLIVE OIL

**CARPACCIO DE POULPE** 15€

CARPACCIO DI POLPO  
OCTOPUS CARPACCIO

**SALADE DE CHÈVRE PANÉ** 13€

(SALADE, TOMATE CERISE, LARDONS, CROÛTONS, RAISIN, CHÈVRE PANÉ)

INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA INPANATO

(INSALATA, POMODORO CILIEGIA, LARDO, CROSTINI, UVA, CAPRA INPANATO)

GOATS' CHEESE SALAD

(LETTUCE, CHERRY TOMATOES, BACON, CROUTONS, GRAPES, GOATS' CHEESE IN BREADCRUMBS)

## NOS SALADES / INSALATA / SALADS

**LA CREVETTE & LÉGUMES CRAQUANTS** 13€

SALADE, TOMATE CERISE, CREVETTES AUX ÉPICES TEX MEX, POIVRONS, BROCOLIS, AVOCAT

INSALATA, POMODORO CILIEGIA, GAMBERETTI ALLE SPEZIE TEX MEX, PEPERONI, BROCCOLI, AVOCATO

SALAD, CHERRY TOMATO, SHRIMPS IN TEX MEX SPICES, PEPPERS, BROCCOLI, AVOCADO

**LA POULET ANANAS RAISIN** 12€

SALADE, TOMATE CERISE, POULET AUX ÉPICES TEX MEX, POIVRONS, ANANAS, RAISIN

INSALATA, POMODORO CILIEGIA, POLLO ALLE SPEZIE TEX MEX, PEPERONI, ANANAS, UVA

SALAD, CHERRY TOMATO, CHICKEN IN TEX MEX SPICES, PEPPERS, PINEAPPLE, GRAPES

**LA POULET TEX MEX** 12€

SALADE, TOMATE CERISE, POULET AUX ÉPICES TEX MEX, MAÏS, AVOCAT, POIVRONS

INSALATA, POMODORO CILIEGIA, POLLO ALLE SPEZIE TEX MEX, MAIS, AVOCATO, PEPERONI

SALAD, CHERRY TOMATO, CHICKEN IN TEX MEX SPICES, CORN, AVOCADO, PEPPERS

**LA NIÇOISE** 12€

SALADE, TOMATE CERISE, CONCOMBRE, CÉLÉRI BRANCHE, OLIVES, ANCHOIS, THON, ŒUF, POIVRONS

INSALATA, POMODORO CILIEGIA, CETRIOLO, SEDANO, OLIVE, ACCIUGA, TONNO, UOVO, PEPERONI

SALAD, CHERRY TOMATO, CUCUMBER, CELERY, OLIVE, ANCHOVY, TUNA, EGG, PEPPERS

**LA CAPRÈSE** 12€

SALADE, TOMATE CERISE, MOZZARELLA, OLIVES

INSALATA, POMODORO CILIEGIA, MOZZARELLA, OLIVE

SALAD, CHERRY TOMATO, MOZZARELLA, OLIVE

**LA GRECQUE** 11€

SALADE, TOMATE CERISE, CONCOMBRE, FÊTA, OLIVES

INSALATA, POMODORO CILIEGIA, CETRIOLO, FORMAGGIO FETA, OLIVE

SALAD, CHERRY TOMATO, CUCUMBER, FETA CHEESE, OLIVE

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

## NOS POISSONS / PESCE / FISHES

**POISSONS À LA PLANCHA (5 VARIÉTÉS SELON ARRIVAGE)** 24€  
PESCE GRIGLIATO  
MIX GRILLED FISH

**STEAK DE THON SAUCE VIERGE (200GR)** 19€  
FILETTO DI TONNO SALSÀ VERGINE  
TUNA STEAK WITH VIRGIN SAUCE

**FILET DE ST PIERRE AUX POINTES D'ASPERGES ET SAFRAN** 18€  
FILETTO DI ST PIETRO CON ASPARAGI E ZAFFERANO  
JHON DORRY FILET WITH ASPARAGUS AND SAFFRON

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :**  
POMMES DE TERRE, RISOTTO AU PARMESAN, LÉGUMES DE SAISON

## NOS VIANDES / CARNE / MEAT

**CORDON BLEU** 14€  
PASTELLA DI POLLO RIPIENO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO E FRITTO IN PADELLA  
HAM AND CHEESE STUFFED CHICKEN BREAST BATTER AND PAN FRIED

**MAGRET DE CANARD SAUCE AUX CÈPES** 16€  
MAGRET DE ANATRA INTINGE AI FUNGHI PORCINI  
DUCK BREAST WIPES IN CEPES

**TAGLIATA DE BOEUF (300GR)** 25€  
TAGLIATA DI MANZO  
GRILLED SLICES OF RIB-EYE STEAK

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :**  
POMMES DE TERRE, RISOTTO AU PARMESAN, LÉGUMES DE SAISON

PRIX TTC SERVICE COMPRIS



## NOS RISOTTOS

	375g	750g
<b>DE LA MER</b>		
<b>AU SAUMON FUMÉ</b> AL SALMON AFFUMICATO - With SMOKED SALMON	10€	17€
<b>AUX SCAMPIS CHORIZO</b> AGLI SCAMPIS E CHORIZO - With SCAMPIS AND CHORIZO	9€	15€
<b>AUX SEICHES ET ENCRE DE SEICHE</b> CON SEPIE E NERO DI SEPIA - With CUTTLEFISH AND SQUID INK	9€	15€
<b>AUX FRUITS DE MER</b> AI FRUTTI DI MARE - With SEAFOODS	9€	15€
<b>VÉGÉTARIEN</b>		
<b>AUX CÈPES</b> AI FUNGHI PORCINI - With CEPES	9€	15€
<b>AUX ASPERGES</b> AGLI ASPARAGI - With ASPARAGUS	9€	15€
<b>AUX COURGETTES PISTOU</b> AGLI ZUCCHINI E PESTO - In ZUCCHINIS PESTO	9€	15€
<b>AU SAFRAN</b> ALLO ZAFFERANO - With SAFFRON	9€	15€
<b>AUX ARTICHAUTS</b> AI CARCIOFI - With ARTICHOKEs	9€	15€
<b>AU POULET</b>		
<b>AU POULET CHÈVRE</b> CON POLLO E FORMAGGIO DI CAPRA - With CHICKEN AND GOAT CHEESE	9€	15€
<b>AU POULET CURRY</b> CON POLLO E CURRY - With CHICKEN AND CURRY	9€	15€
<b>AU POULET CHORIZO</b> CON POLLO E CHORIZO - With CHICKEN AND CHORIZO	9€	15€
<b>AU POULET CITRON BASILIC</b> CON POLLO, LIMONE E BASILICO - With CHICKEN, LEMON AND BASIL	9€	15€
<b>AU POULET GORGONZOLA</b> CON POLLO E GORGONZOLA - With CHICKEN AND GORGONZOLA (ITALIAN BLUE CHEESE)	9€	15€

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

## NOS PÂTES / PASTA

### LINGUINE

**LINGUINE POULPE ET COURGETTES** 14€  
*LINGUINE DI POLPO E ZUCCHINI - LINGUINE PASTA WITH OCTOPUS AND COURGETTE*

**AUX FRUITS DE MER** 11€  
*CON FRUTTI DI MARE - WITH SEAFOOD*

### TAGLIATELLE

**AU SAUMON FUMÉ** 13€  
*CON SALMONE AFFUMICATO - WITH SMOKED SALMON*

**À LA CARBONARA** 12€  
*CARBONARA - CARBONARA SAUCE*

### PENNE

**AUX CÈPES** 13€  
*CON FUNGHI PORCINI - WITH CEPES*

**BOLOGNAISE** 12€  
*BOLOGNESE*

**AUX ARTICHAUTS ET POINTES D'ASPERGES** 12€  
*CON CARCIOFI E ASPARAGI - WITH ARTICHOKE AND ASPARAGUS*

**ALL'ARRABBIATA** 10€  
*SPICES TOMATO SAUCE*

**AU PISTOU** 9€  
*AL PESTO - WITH PESTO*

**À LA NAPOLITAINE** 9€  
*AL NAPOLITANO - NAPOLETANA*

**GNOCCHI GORGONZOLA** 10€  
*(ITALIAN BLUE CHEESE)*

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

## NOS DESSERTS / DOLCE / DESERTS

<i>ASSIETTE DE FROMAGES</i>	10€	<i>MOUSSE AU CHOCOLAT</i>	6€
<i>SALADE DE FRUITS</i>	5€	<i>MOUSSE AL CIOCCOLATO - CHOCOLATE MOUSSE</i>	
<i>MACEDONIA - FRUITS SALAD</i>		<i>TARTE DU JOUR</i>	6€
<i>PANNA COTTA</i>	6€	<i>DOLCE DEL GIORNO - TART OF THE DAY</i>	
<i>TIRAMISU</i>	6€	<i>ILE FLOTTANTE</i>	6€
		<i>ISOLA GALLEGGIANTE - FLOATING ISLAND</i>	

## LES BOISSONS / BIBITE / DRINK

<i>EAU PLATE</i>	50CL 2€ 75CL 4€	<i>JUS DE POMME, JUS D'ORANGE,</i>	3€
<i>EAU GAZEUSE</i>	50CL 2,50€	<i>JUS DE TOMATE (25 CL)</i>	
<i>SAN PELLEGRINO</i>	75CL 4,50€	<i>SIROP À L'EAU</i>	1,20€
<i>COCA-COLA, COCA ZÉRO,</i>	3€	<i>DIABOLO</i>	3,20€
<i>ORANGINA, FANTA, ICE-TEA,</i>			
<i>LIMONADE</i>			

## APERITIF / APERITIVO

<i>BIÈRE 1664 (CANETTE 33CL)</i>	2,50€	<i>DESPÉRADOS (BOUTEILLE 33CL)</i>	4€
<i>PANACHÉ</i>	2,50€	<i>MARTINI (BLANC, ROUGE),</i>	4€
<i>PRESSION + SIROP</i>	3,20€	<i>MUSCAT, PORTO</i>	
<i>MONACO</i>	3,20€	<i>KIR</i>	4€
<i>PRESSION</i>	25CL 3€ 50CL 6€	<i>KIR PROSECCO</i>	6,50€
		<i>APÉROL SPRITZ</i>	7€

## BOISSONS CHAUDES

<i>CAFÉ</i>	1,20€	<i>CAFÉ AU LAIT</i>	2,50€
<i>NOISETTE</i>	1,30€	<i>CAPUCCINO</i>	3€
<i>AMÉRICAIN</i>	2,40€	<i>THÉ, INFUSION</i>	3€

PRIX TTC SERVICE COMPRIS



## VINS / VINO / WINE

### VINS DE TABLE DU VAUCLUSE

VERRE DE VIN (BLANC, ROUGE, ROSÉ)	2,50€
VIN EN CARAFE / PICHET	1/4L 6€ - 1/2L 9€ - 1L 14€

### VINS BLANCS

	Verre	50cl	75cl
CHÂTEAU ST PIERRE (CÔTE DE PROVENCE) AOC	4€	15€	18€
SAUVIGNON « LA PETITE PERRIÈRE »	6€		26€
MINUTY (CÔTE DE PROVENCE) AOP	7€		32€
MUSCADET « DOMAINE SAGUET »	7€		32€
POUILLY FUMÉ « DOMAINE SAGNER »	7€		32€
VIOGNER (FRUITÉ ET SEC)	6€		26€
GEWURZTRAMINER (FRUITÉ)	7€		32€
SANCERRE	8€		35€

### VINS ROSÉS

	Verre	50cl	75cl
CHÂTEAU ST PIERRE (CÔTE DE PROVENCE) AOC	4€	15€	18€
CHÂTEAU DE BERNE (CÔTE DE PROVENCE) AOP	7€		32€
MINUTY (CÔTE DE PROVENCE) AOP	7€		32€

### VINS ROUGES

	Verre	50cl	75cl
CHÂTEAU ST PIERRE (CÔTE DE PROVENCE) AOC	4€	15€	18€
PINOT NOIR « LA PETITE PERRIÈRE »	5€		24€
MINUTY (CÔTE DE PROVENCE) AOP	7€		32€
BEAUME DE VENISE (CÔTE DU RHÔNE)	7€		32€
CROZES HERMITAGE (CÔTE DU RHÔNE)	8€		34€
VACQUERAS (CÔTE DU RHÔNE)	8€		35€
ST EMILION GRAND CRU « LA ROSE POURRET »	8€		35€

### VINS BLANCS ITALIENS

	Verre	75cl
MOSCATO D'ASTI MARCO BONFANTE	6€	26€
PROSECCO MILLESIMÉ	7€	28€

PRIX TTC SERVICE COMPRIS