



La pirogue

RESTAURANT

## **SAVEURS DU PACIFIQUE**

Imaginez une pirogue, vous menant aux quatre coins du monde, pour en cueillir toutes les richesses culinaires, des plus épicées aux plus suaves. C'est en Nouvelle-Calédonie que notre Chef a jeté l'ancre, racontant ses récits de voyage à travers cette carte. Embarquez avec lui vers de nouveaux horizons et plongez d'un coup de fourchette dans un océan de saveurs

## *TASTE OF THE PACIFIC*

*Imagine being on a pirogue taking you to the four corners of the world to gather culinary treasures, from the spiciest to the sweetest. Our Chef has put his anchor down in New Caledonia and relates his travelling tales through his menu. Embark with him to new horizons and dive with the stroke of a fork in an ocean of flavors ...*

## **RESTAURANT LA PIROGUE**

Ouvert du mercredi au dimanche de 11h30 à 14h00 et de 19h00 à 21h30  
*Open from Wednesday to Sunday from 11 :30am to 2pm and from 7pm to 9 :30pm*


## **CHATEAU ROYAL**

140 promenade Roger Laroque, Anse Vata-Nouméa  
Réservation : 23 01 10

## LES PRÉMIÈRES

<b>DUO D'AVOCAT ET SAUMON</b>	<b>2 250 XPF</b>
Jaune d'œuf parfait, coulis mangue acidulé et tuile dentelle à l'encre de seiche <i>AVOCADO AND SALMON DUO With perfect egg, mango coulis, squid ink lace tuile</i>	
<b>SALADE DE CREVETTES</b> 	<b>2 250 XPF</b>
Grosses crevettes poêlées, déglacées au vieux vinaigre Balsamique, servies tièdes en salade de légumes croquants et copeaux de Parmesan <i>PRAWN SALAD Fried prawns deglaze with Balsamic, served with vegetable salad and Parmesan shavings</i>	
<b>RAVIOLIS DE CREVETTES DU CAILLOU</b>	<b>2 150 XPF</b>
Bouillon au « Black tea » création TWG : Mélange unique de thé noir, de fruits et de fleurs du triangle des Bermudes <i>PRAWNS RAVIOLIS with « Black Tea » TWG collection broth: Black tea with fruits and flowers from Bermuda triangle flavors</i>	
<b>TRILOGIE DE FOIE GRAS DE CANARD</b>	<b>2 850 XPF</b>
Terrine de mi-cuit de Foie Gras de canard, éclair à la fondue d'échalote Balsamique, macaron de Foie Gras, mascarpone et piment d'Espelette <i>FOIE GRAS TRILOGY Duck Foie Gras mi-cuit terrine, éclair with balsamic and shallots, Foie Gras, mascarpone &amp; Espelette pepper macaron</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF « AU COUTEAU » ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS</b>	<b>1 950 XPF</b>
Vierge de légumes croquants, jaune d'œuf parfait, pistou, petits croûtons et crème Balsamique <i>BEEF TARTARE STYLE « AU COUTEAU » With perfect egg, vegetables salad, croutons, pesto and Balsamic cream</i>	
<b>TARTE FINE AU PARMESAN</b> 	<b>1 950 XPF</b>
Sablé Parmesan, crème d'avocat, légumes croquants et crème fouettée au citron vert <i>PARMESAN CHEESE TART Parmesan shortbread, avocado cream, crispy vegetables &amp; lime whipped cream</i>	
<b>L'ASSIETTE DE LA PIROGUE</b> 	<b>3 950 XPF</b>
3 Huîtres, 3 crevettes, tartare d'avocat et saumon, sashimi de thon jaune <i>3 oysters, 3 shrimps, yellow fine tuna sashimi, avocado and salmon tartare</i>	

## CÔTÉ LAGON

<b>CREVETTES DE NOUVELLE-CALÉDONIE</b> 	
<b>NEW-CALEDONIA SHRIMP'S</b>	
Servies froides accompagnées de mayonnaise maison, guacamole et aioli de patate douce <i>Served cold with homemade mayonnaise, guacamole and sweet potato "Aioli"</i>	
Par 6	<b>2 050 XPF</b>
Par 9	<b>2 750 XPF</b>
<b>HUITRES - OYSTERS</b>	
Accompagnées d'un vinaigre à l'échalote <i>Served with a shallot vinegar</i>	
Par 6	<b>1 950 XPF</b>
Par 9	<b>2 650 XPF</b>
Par 12	<b>3 600 XPF</b>



Végétarien / Vegetarian

Gluten Free

# POISSONS

LE CHEVALET DU PÊCHEUR  
CHEF SUGGESTIONS FROM THE CATCH OF THE DAY

PRIX SELON  
ARRIVAGE

## AU PESTO BASILIC ET TOMATES CONFITES

Tagliatelles fraîches aux légumes sautés

*ROASTED, SERVED WITH PESTO, BASIL AND CONFIT TOMATOES*

*Fresh tagliatelles pasta with sautéed vegetables*

## AU BEURRE NANTAIS ET À LA VANILLE DE LA HAUTE KARIKOUÏE

Mousseline de patates douces et légumes rôtis aux tomates séchées et basilic

*« BEURRE NANTAIS » STYLE WITH VANILLA FROM KARIKOUÏE Sweet potatoes mousseline, roasted vegetables, confit tomatoes and basil*

## À LA PROVENÇALE

Polenta crémeuse au Parmesan, jus de ratatouille monté à l'huile d'olive, légumes, ail confit et beurre d'herbes fraîches

*ROASTED STYLE PROVENÇALE Creamy polenta, ratatouille coulis, vegetables and fresh herbs butter*

## TERRE ET MER

Pommes de terres écrasées à l'huile d'olive, échalotes et ciboulette, pointes d'asperges rôties et jus réduit au lard fumé

*« TERRE ET MER » STYLE Mashed potatoes with olive oil, shallot and chive, roasted asparagus and smoked bacon sauce*

## LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

2 450 XPF

Polenta crémeuse, accompagnée de légumes rôtis, pointes d'asperges sautées, écrasé de pommes de terres, jus de ratatouille et pesto

*CHEF'S VEGETARIAN SUGGESTION Creamy polenta, roasted vegetables and asparagus, mashed potatoes, ratatouille juice and pesto*

# VIANDES

## SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE

3 200 XPF

Pièce cuite « rosée » en basse température, puis gratinée en croûte d'herbes, polenta crémeuse au Parmesan, jus corsé au thym frais

*LAMB RACK WITH HERB CRUST Softly cooked and grilled lamb, creamy polenta and rich thyme juice*

## TOURNEDOS DE CERF FARCI

3 400 XPF

Poêlé farci au Foie Gras en chemise de jambon Serrano, mousseline de patates douces, légumes grillés et crème de morilles

*DEER & SERRANO STUFFED WITH FOIE GRAS AND SERRANO*

*Sweet potatoes mousseline, roasted vegetables and morel sauce*

## LE FILET DE BŒUF FUMÉ MAISON

3 400 XPF

Pommes de terres écrasées à l'huile d'olive, échalote et ciboulette, pointes d'asperges rôties et jus corsé au lard fumé

*SMOKED BEEF TENDERLOIN Mashed potatoes with olive oil, shallot and chive, roasted asparagus and rich smoked bacon sauce*

SUPPLÉMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE 1 200 XPF



Végétarien / Vegetarian



Gluten Free

**MENU ENFANT**

**STEAK HACHÉ DE BŒUF** 

OU

**FILET DE POISSON DU JOUR** 

OU

**NUGGETS MAISON DE POULET**

Accompagnement au choix : riz, frites, salade ou légumes

**1 600 XPF**

**SALADE DE FRUITS**

OU

**2 BOULES DE GLACE**

CREME GLACÉE : vanille, fraise, café, chocolat, coco

SORBETS : poire, citron, passion, framboise

*MINCED BEEF STEAK*

OR

*FISH OF THE DAY*

OR

*HOMEMADE CHICKEN NUGGETS*

*Sides: Rice, French fries or vegetables*

*FRESH FRUITS SALAD*

OR

*2 SCOOPS*

*ICE CREAM: vanilla, strawberry, coffee, chocolate, coco*

*SORBETS: pear, lemon, passion, raspberry*






Végétarien / Vegetarian



Gluten Free

# DESSERTS

<b>LA BARRE PIROGUE</b>	<b>1 250 XPF</b>
Biscuit Sacher, croustillant de grué de cacao, mousse lactée et sorbet poire Sacher almond biscuit, crispy cocoa nibs, milk mousse and pear sorbet	
<b>PROFITEROLES</b>	<b>1 250 XPF</b>
Choux et crème glacée à la vanille arrosée de chocolat chaud Choux and vanilla ice cream drizzled with hot chocolate	
<b>LE COCO EXOTIQUE</b> 	<b>1 250 XPF</b>
Biscuit et mousse coco, crémeux passion, ananas confit à la vanille des îles, sorbet mangue Coconut biscuit and mousse, passion fruit creamy, vanilla candied pineapple, mango sorbet	
<b>TARTE CITRON MERINGUÉE</b>	<b>1 200 XPF</b>
Crumble de chocolat blanc et crème de citron recouvert d'une meringue légère Lemon meringue pie : white chocolate crumble and lemon cream covered with a light meringe	
<b>LA MOUSSE CHOCOLAT 70%</b> 	<b>1 100 XPF</b>
Mousse chocolat 70%, CHOCOLATE MOUSSE 70%	
<b>LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE KARIKOUIE</b> 	<b>1 000 XPF</b>
ISLAND VANILLA CRÈME BRULÉE	
<b>FRUITS FRAIS DE SAISON - FRESH FRUIT SELECTION</b>	<b>1 500 XPF</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND (6 mignardises - 6 sweets)</b>	<b>1 600 XPF</b>
<b>CAFÉ OU THÉ PLUME (3 mignardises - 3 sweets)</b>	<b>900 XPF</b>
<b>CAFÉ OU THÉ ROYAL GOURMAND</b> (14 mignardises pour 2 personnes - 14 sweets for 2 persons)	<b>3 200 XPF</b>
<b>COUPE GLACÉE - ICE CREAM OR SORBET</b>	
1 boule - 1 scoop	<b>550 XPF</b>
2 boules - 2 scoops	<b>650 XPF</b>
3 boules - 3 scoops	<b>750 XPF</b>
Crème glacée/Ice cream: vanille, fraise, café, chocolat, coco vanilla, strawberry, coffee, chocolate, coco Soberts/Sorbets: poire, citron, passion, framboise pear, lemon, passion, raspberry	



Végétarien / Vegetarian



Gluten Free



## LE MOCKTAIL PIROGUE

Jus de mangue  
Purée de passion  
Frozen de menthe fraîche

1 500 XPF

*PIROGUE MOCKTAIL :  
Mango juice, passion fruit purée, fresh menth frozen*

## LE COCKTAIL PIROGUE

Vodka, Rhum ou Tequila  
Jus de mangue  
Purée de passion  
Frozen de menthe fraîche

1 800 XPF

*PIROGUE COCKTAIL :  
Vodka, Rhum or Tequila, mango juice,  
Passion fruit purée, fresh menth frozen*



**Nous espérons que vous avez apprécié votre  
repas au restaurant La Pirogue.**

**N'hésitez pas à nous laisser votre avis sur**



**À très bientôt !**

*Toute l'équipe du restaurant La Pirogue*

**RESTEZ CONNECTÉS :**

**Sur facebook :**  
**@lapiroguenc**

**Sur notre site internet :**  
**[www.hotelchateauroyal.nc/fr/bars-restaurants-noumea](http://www.hotelchateauroyal.nc/fr/bars-restaurants-noumea)**