



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

DUO D'AVOCAT ET DE THON 2 390 XPF

Jaune d'œuf parfait, coulis de mangue acidulé et tuile dentelle à l'encre de seiche

AVOCADO AND TUNA DUO With french egg parfait, mango coulis, squid ink lace tuile

COROLLE DE CREVETTES MARINÉES 2 250 XPF

Crevette cuites puis marinées au citron vert, accompagnées d'une mini-ratatouille aux olives et basilic frais

MARINATED PRAWNS COROLLA Prawns cooked and marinated in lime served with cold ratatouille, olives and fresh basil

MI-CUIT DE FOIE GRAS AU RHUM VANILLE 2 890 XPF

Ballotine de Foie Gras de canard au rhum infusé à la vanille des îles, miroir hibiscus et chutney acidulé

SEMI-COOKED FOIE GRAS WITH VANILLA RHUM Ballotine of duck foie gras with rum infused with island vanilla, hibiscus mirror and tangy chutney

TARTARE DE BŒUF « AU COUTEAU » ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS 2 150 XPF

Vierge de légumes croquants, jaune d'œuf parfait, pistou, petits croûtons et crème Balsamique

BEEF TARTARE STYLE « AU COUTEAU » With french egg parfait, vegetable salad, croutons, pesto and Balsamic cream

CHARLOTTE DE LÉGUMES AU CHÈVRE FRAIS 2 100 XPF

Sur son sablé Parmesan, perles de Mozzarella

GOAT CHEESE VEGETABLE CHARLOTTE on Parmesan shortbread, mozzarella cheese

L'ASSIETTE DE LA PIROGUE 3 950 XPF

3 huîtres, 3 crevettes, tartare d'avocat et saumon, sashimi de thon jaune

3 oysters, 3 prawns, yellow fine tuna sashimi, avocado and salmon tartare

CÔTÉ LAGON

CREVETTES DE NOUVELLE-CALÉDONIE

NEW-CALEDONIA PRAWNS

Servies froides accompagnées de mayonnaise maison, guacamole et aioli de patate douce

Served cold with homemade mayonnaise, guacamole and sweet potato "Aioli"

Par 6 2 190 XPF

Par 9 2 850 XPF

HUITRES - OYSTERS

Accompagnées d'un vinaigre à l'échalote

Served with a shallot vinegar

Par 6 2 250 XPF

Par 9 2 950 XPF

Par 12 3 900 XPF



Végétarien / Vegetarian



Sans gluten / Gluten Free

POISSONS

LE CHEVALET DU PÊCHEUR PRIX SELON
CHEF'S SUGGESTIONS FROM THE CATCH OF THE DAY ARRIVAGE

SAVEUR BOUGNA

Gratin de patates douces, ignames, bananes poingo et lait de coco, légumes grillés et beurre blanc à la vanille de Karikouie
BOUGNA STYLE Sweet potato gratin, yams, poingo bananas and coconut milk, grilled vegetables and Karikouie vanilla beurre blanc

AU RISOTTO PARMESAN

Risotto crémeux cuisiné au bouillon de crevettes safranées, pointes d'asperges et tuile de Parmesan
PARMESAN RISOTTO Creamy risotto cooked with saffron prawns broth, asparagus and Parmesan tuile

À LA PROVENÇALE

Polenta crémeuse au Parmesan, mini-ratatouille à l'huile d'olive, ail confit et pesto basilic
PROVENCALE STYLE Creamy polenta, ratatouille coulis, vegetables and fresh herb butter

ENTRE TERRE ET MER

Pommes de terres écrasées à l'huile d'olive, échalotes et ciboulette, asperges vertes 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

Mini Ratouille, polenta crémeuse, accompagnée de légumes grillés, jus de ratatouille monté à l'huile d'olive et pointe d'asperge au basilic
CHEF'S VEGETARIAN SUGGESTION Creamy polenta, roasted vegetables, mashed potatoes, asparagus, ratatouille juice and pesto

VIANDES

MAGRET DE CANARD JUSTE À POINT

3 490 XPF

Cuit en basse température, gratin de patate douce, igname et coco, jus de rôti et légumes grillés
DUCK BREAST COOKED « A POINT » AT LOW TEMPERATURE, sweet potato gratin, yams and coconut, roast juice and roasted vegetables

NOISETTES DE CERF FARCIES

3 400 XPF

Poêlées et farcies au Foie Gras en chemise de jambon Serrano, risotto crémeux au Parmesan, légumes grillés et crème de morilles
DEER STUFFED WITH FOIE GRAS AND SERRANO Creamy parmesan risotto, roasted vegetables and morel sauce

LE FILET DE BŒUF « FUMÉ »

3 590 XPF

Pommes de terres écrasées à l'huile d'olive, échalotes et ciboulette, asperges vertes 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

EXTRA PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE



Végétarien / Vegetarian



Sans Gluten / 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, green salad or vegetables

FRESH FRUIT SALAD

OR

2 SCOOPS

ICE CREAM: vanilla, strawberry, coffee, chocolate, coconut

SORBETS: pear, lemon, passion fruit, raspberry






Végétarien / Vegetarian



Gluten Free

DÉNOUEMENTS

LA BARRE PIROGUE	1 250 XPF
Biscuit Sacher, croustillant de grué de cacao, mousse lactée et sorbet poire <i>PIROGUE CAKE Sacher almond biscuit, crispy cocoa nibs, milky mousse and pear sorbet</i>	
PROFITEROLES	1 450 XPF
Choux et crème glacée à la vanille arrosé de chocolat chaud <i>PROFITEROLES Choux and vanilla ice cream drizzled with hot chocolate</i>	
LE COCO EXOTIQUE 	1 250 XPF
Biscuit, coque en chocolat et mousse coco, crémeux passion, ananas confit à la vanille des îles, sorbet mangue <i>EXOTIC COCONUT CAKE Coconut biscuit and mousse, creamy passion fruit, vanilla candied pineapple, mango sorbet</i>	
TARTE CITRON MERINGUÉE	1 200 XPF
Crumble de chocolat blanc et crème de citron recouverte d'une meringue légère <i>LEMON MERINGUE PIE white chocolate crumble and lemon cream covered with a light meringue</i>	
LA MOUSSE CHOCOLAT 70% 	1 100 XPF
<i>CHOCOLATE MOUSSE 70%</i>	
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE KARIKOUIE 	1 100 XPF
<i>ISLAND VANILLA CRÈME BRULÉE</i>	
L'ASSIETTE DE FROMAGE	1 300 XPF
Sélection du jour de trois fromages <i>CHEESE PLATE, selection of three cheeses</i>	
FRUITS FRAIS DE SAISON	1 500 XPF
<i>FRESH FRUIT SELECTION</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (6 mignardises - 6 sweets)	1 600 XPF
CAFÉ OU THÉ PLUME (3 mignardises - 3 sweets)	900 XPF
CAFÉ OU THÉ ROYAL GOURMAND	3 200 XPF
<i>(14 mignardises pour 2 personnes - 14 sweets for 2 persons)</i>	
COUPE GLACÉE - ICE CREAM OR SORBET	
1 boule - 1 scoop	550 XPF
2 boules - 2 scoops	650 XPF
3 boules - 3 scoops	750 XPF
Crème glacée/Ice cream: vanille, fraise, café, chocolat, coco <i>vanilla, strawberry, coffee, chocolate, coconut</i>	
Soberts/Sorbets: poire, citron, passion, framboise <i>pear, lemon, passion fruit, raspberry</i>	



Végétarien / Vegetarian



Sans gluten / 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 mint frozen*

LE COCKTAIL PIROGUE

Vodka, Rhum ou Tequila
Jus de mangue
Purée de passion
Frozen de menthe fraîche **1 800 XPF**

*PIROGUE COCKTAIL :
Vodka, Rum or Tequila, mango juice,
Passion fruit purée, fresh mint frozen*





**Nous espérons que vous avez apprécié votre
repas au restaurant La Pirogue.**
*We hope you enjoyed your meal at La Pirogue
restaurant.*

N'hésitez pas à nous laisser votre avis sur
Do not hesitate to leave us your opinion on



À très bientôt !
See you soon !
Toute l'équipe du restaurant La Pirogue
La Pirogue team

RESTEZ CONNECTÉS / STAY CONNECTED:

Sur / On facebook :
@lapiroguenc

Sur notre site internet / On our website :
www.hotelchateauroyal.nc/fr/bars-restaurants-noumea