



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 3 100 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 RUM Ballotine of duck foie gras with island vanilla infused rum, hibiscus mirror and tangy chutney

TARTARE DE BŒUF « AU COUTEAU » ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS 2 250 XPF

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

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

CHARLOTTE DE LÉGUMES AU CHÈVRE FRAIS 🌿🌱 2 150 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 thon, sashimi de thon jaune
3 oysters, 3 prawns, yellowfin tuna sashimi, avocado and tuna 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 2 390 XPF

Par 9 2 990 XPF

HUITRES - OYSTERS

Accompagnées d'un vinaigre à l'échalote

Served with a shallot vinegar

Par 6 2 550 XPF

Par 9 3 450 XPF

Par 12 4 300 XPF



Végétarien / Vegetarian



Sans gluten / Gluten Free

POISSONS

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

PRIX SELON
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, candied garlic and basil pesto

ENTRE MER ET TRUFFE

Pommes de terre écrasées et jus de rôti truffé, pointe d'asperges grillées et ail confit

« ENTRE MER ET TRUFFE » STYLE Mashed potatoes and truffle juice, grilled asparagus and candied garlic

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

2 550 XPF

Mini ratatouille, polenta crémeuse, accompagnée de légumes grillés, pomme de terre écrasée truffée et pointes d'asperges et ail confit

CHEF'S VEGETARIAN SUGGESTION Creamy polenta, roasted vegetables, truffle mashed potatoes, asparagus, ratatouille and candied garlic

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

3 590 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 »

3 790 XPF

Pommes de terres écrasées et jus de rôti truffé, pointes d'asperges grillées et ail confit

SMOKED BEEF TENDERLOIN Mashed potatoes and truffle juice, grilled asparagus and candied garlic

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

CREMES GLACÉES : 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



Sans gluten / Gluten Free

DÉNOUEMENTS

NOCCIOLA CITRON	1 250 XPF
Mousse lactée noisette, cœur citron, Streuzel aux amandes et noisettes <i>Hazelnut milky mousse, lemon incert, almond and hazelnut Streuzel</i>	
PROFITEROLES	1 450 XPF
Choux et crème glacée à la vanille arrosés de chocolat chaud <i>PROFITEROLES Choux and vanilla ice cream drizzled with hot chocolate</i>	
LE COCO EXOTIQUE	1 250 XPF
Biscuit et mousse coco, crémeux passion, ananas confit à la vanille des îles, sorbet mangue <i>Coconut biscuit and mousse, passion fruit creamy, vanilla candied pineapple, mango sorbet</i>	
LA PAVLOVA 	1 250 XPF
Coque meringuée garnie de crème légère à la vanille de Lifou, fruits frais, compoté rubis <i>Meringue shell filled with Lifou vanilla light cream, fresh fruits, ruby compoté</i>	
DESSERT DU JOUR	1 250 XPF
<i>DESERT OF THE DAY</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 FLAVOURED CRÈME BRULÉE</i>	
L'ASSIETTE DE FROMAGE	1 850 XPF
Sélection du jour de trois fromages <i>CHEESE PLATE, selection of three cheeses</i>	
FRUITS FRAIS DE SAISON 	1 600 XPF
<i>FRESH FRUIT SELECTION</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (6 mignardises - 6 sweets)	1 650 XPF
CAFÉ OU THÉ PLUME (3 mignardises - 3 sweets)	950 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	750 XPF
3 boules - 3 scoops	900 XPF
Crèmes glacées/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