



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, chutney acidulé à la mangue et aux épices douces

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

MARIÉ À LA VANILLE D'ICI

Rôti au beurre, accompagné d'une endive braisée à l'orange et crosques de patate douce et beurre blanc à la vanille des îles
Butter roast with orange braised chicory an sweet potato crosques and vanilla beurre blanc

COMME UNE PAËLLA 

Risotto crémeux au bouillon de crevettes safranées, chorizo et moule farcie
Creamy mascarpone risotto with saffron shrimp broth, stuffed mussels

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

Ecrasé de pomme de terre à la truffe et jus de rôti truffé, courgettes grillées et ail confit
« ENTRE MER ET TRUFFE » STYLE truffe Mashed potatoes and truffe juice, grilled zucchini and candied garlic

Notre plat signature

LANGOUSTE ENTIÈRE ROTIE ET FLAMBÉE AU BEURRE VANILLE 400gr min (Origine selon disponibilité)

Rôtie et flambée, accompagnée d'une endive braisée à l'orange, crosques de patate douce et beurre blanc à la vanille des îles
ROASTED AND FLAMBEED LOBSTER WITH VANILLA BUTTER, accompanied by orange braised chicory, sweet potato crosques and vanilla beurre blanc

5 950 XPF

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE  

Mini ratatouille, polenta crémeuse, accompagnée de quelques légumes grillés, écrasé de pomme de terre truffé et ail confit
CHEF'S VEGETARIAN SUGGESTION Creamy polenta, roasted vegetables, truffe mashed potatoes, ratatouille and candied garlic

2 790 XPF

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE DE KOÉ

Cuit à basse température, puis rôti. Ecrasé de pomme de terre truffé et légumes grillés.
CHICKEN SUPREME FROM KOÉ
Cooked at low temperature, then roasted. Mashed potato with truffles and roasted vegetables.

3 490 XPF

NOISETTES DE CERF FARCIES

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

3 790 XPF

LE FILET DE BŒUF « GRILLÉE »

Ecrasé de pommes de terre à la truffe et jus de rôti truffé, courgettes grillées et ail confit
BEEF TENDERLOIN truffe Mashed potatoes and truffe juice, grilled asparagus and candied garlic

3 990 XPF

**SUPPLÉMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE
EXTRA PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE**

1 200 XPF



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



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

1 600 XPF



Végétarien / Vegetarian



Sans gluten / Gluten Free

DÉNOUEMENTS

NOCCIOLA CITRON	1 390 XPF
Mousse lactée noisette, cœur citron, Streuzel aux amandes et noisettes <i>Hazelnut milky mousse, lemon incert, almond and hazelnut Streuzel</i>	
PROFITEROLES	1 490 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	1 350 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 	1 350 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	1 350 XPF
<i>DESERT OF THE DAY</i>	
LA MOUSSE CHOCOLAT 70% 	1 250 XPF
<i>CHOCOLATE MOUSSE 70%</i>	
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE KARIKOUIE	1 250 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)	1 690 XPF
CAFÉ OU THÉ PLUME (3 mignardises - 3 sweets)	990 XPF
CAFÉ OU THÉ ROYAL GOURMAND	3 350 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