



## **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

# ENTRÉES

<b>TARTARE D'AVOCAT ET SAUMON</b>	<b>2 250 XPF</b>
Jaune d'œuf parfait, dentelle au pomelo <i>AVOCADO AND SALMON TARTARE</i> <i>With perfect egg , pomelo lace</i>	
<b>SALADE DE CANARD</b>	<b>2 500 XPF</b>
Tomates confites, gésiers de canard flambés, lardons, magret de canard fumé, toast de Foie Gras <i>DUCK SALAD</i> <i>Dried tomatoes, flambéed duck gizzard, bacon, smoked duck,</i> <i>Foie Gras on toast</i>	
<b>RAVIOLIS AU CRABE DES PALETUVIERS ET CORIANDE</b>	<b>2 100 XPF</b>
Gelée coco et curry doux, bouillon au thé noir TWG <i>CRAB AND CORIANDER RAVIOLI</i> <i>Coconut jelly and mild curry, tea TWG broth</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 Foie Gras mascarpone et piment d'Espelette <i>FOIE GRAS TRILOGY</i> <i>Duck Foie Gras mi-cuit terrine, éclair with balsamic shallot,</i> <i>Foie Gras macaron, mascarpone &amp; Espelette pepper</i>	
<b>VERRINE TOMATE ET AVOCAT</b> 	<b>1 950 XPF</b>
Jaune d'œuf parfait et mesclun <i>AVOCADO AND TOMATO DUO</i> <i>With perfect egg, and mixed salad leaves</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</i> <i>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 3 oysters, 3 shrimps, yellow fine tuna sashimi, avocado and salmon tartare	

# FRUITS DE MER

<b>CREVETTES DE NOUVELLE-CALEDONIE</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, avocado guacamole and</i> <i>sweet potato "Aioli"</i>	
Par 6	<b>1 950 XPF</b>
Par 9	<b>2 650 XPF</b>
<b>HUITRES - OYSTERS</b>	
Accompagnées d'un vinaigre à l'échalote <i>Served with a shallots 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 FOR THE CATCH OF THE DAY

PRIX SELON  
ARRIVAGE

RÔTI AU PESTO BASILIC ET TOMATES CONFITES

Tagliatelles fraîches à l'huile de truffe aux légumes  
ROASTED, SERVED WITH PESTO, BASIL AND DRIED TOMATOES  
Fresh tagliatelles pasta, vegetable and truffle oil

RÔTI ET BEURRE BLANC POMME LIANE 

Purée de patate douce et légumes rôtis  
ROASTED SERVED WITH PASSION FRUIT SAUCE  
Sweet potatoes purée and roasted vegetables

RÔTI À LA THAÏ 

Riz aux deux couleurs et éclats de cacahuète  
ROASTED THAI STYLE  
Two-colors rice and fried peanuts

RÔTI ET SAUCE VIERGE AUX AGRUMES ET LANGOUSTE 

Purée de patate douce et légumes rôtis  
ROASTED, SERVED WITH CITRUS VIRGIN SAUCE AND LOBSTER  
Sweet potatoes purée and roasted vegetables

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE DU CHEF   
CHEF'S VEGETARIAN SUGGESTION

2 450 XPF

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE CHORIZO

Polenta, légumes rôtis et jus corsé au thym  
LAMB RACK IN A CHORIZO CRUST  
Polenta, roasted vegetables and rich thyme juice

2 850 XPF

FILET DE BŒUF LOCAL FUMÉ MAISON 

Frites de patate douce, mesclun et sauce au poivre  
BEEF TENDERLOIN  
Sweet potatoes fries with green salad & pepper sauce

3 400 XPF

MÉDAILLON DE CERF ET SERRANO, FARCI AU FOIE GRAS 

Purée de patate douce, légumes grillés et sauce forestière  
DEER & SERRANO STUFFED WITH FOIE GRAS  
Sweet potatoes purée, vegetables, mushrooms sauce

3 400 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 ou légumes

2 000 XPF

2 BOULES DE GLACE

Parfums au choix :

Vanille, café, chocolat, mangue, fraise, framboise,  
coco, poire, citron

*MINCED BEEF*

*OR*

*FISH OF THE DAY*

*OR*

*HOMEMADE CHICKEN NUGGETS*

*Sides: Rice, French fries or vegetables*

*ICE CREAM (2 SCOOPS)*

*Flavors : Vanilla, coffee, chocolate, mango, strawberry,  
raspberry, coco, pear, lemon*



Végétarien / Vegetarian



Gluten Free

# DESSERTS

<b>LA BARRE PIROGUE</b>	<b>1 250 XPF</b>
Biscuit Sacher, croustillant de gru� de cacao, mousse lact�e et sorbet poire <i>Sacher almond biscuit, crispy cocoa nibs, milk mousse and pear sorbet</i>	
<b>LE RUBIS</b> 	<b>1 250 XPF</b>
Marmelade de fruits rouges, disque de chocolat blanc à la fleur de sel, chantilly maison, glace vanille et fraise <i>Red fruit marmelade, salted flower crispy with white chocolate, homemade whipped cream, vanilla &amp; strawberry ice cream</i>	
<b>L'IRLANDAIS</b>	<b>1 250 XPF</b>
Coque chocolat noir garnie de mousse café, génoise au cacao, cr�meux Baileys, crumble chocolat à la fleur de sel, glace café <i>Dark chocolate hull, coffee mousse, cocoa sponge cake, creamy Baileys, salted flower chocolate crumble, coffee ice cream</i>	
<b>LE COCO EXOTIQUE</b> 	<b>1 250 XPF</b>
Biscuit et mousse coco, cr�meux passion, ananas confit à la vanille des �les, sorbet mangue <i>Coconut biscuit and mousse, passion fruit creamy, vanilla candied pineapple, mango sorbet</i>	
<b>LE CARPACCIO D'ANANAS TWG</b> 	<b>1 050 XPF</b>
Carpaccio d'ananas infusé à la vanille fraîche et au thé TWG <i>Pineapple carpaccio infused with fresh vanilla tea TWG</i>	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT 70%</b> 	<b>1 000 XPF</b>
<i>CHOCOLATE MOUSSE 70%</i>	
<b>CRÈME BRUL�E � LA VANILLE DES ILES</b> 	<b>1 000 XPF</b>
<i>ISLAND VANILLA CREME BRULEE</i>	
<b>FRUITS FRAIS DE SAISON - FRESH FRUIT SELECTION</b> 	<b>1 500 XPF</b>
<b>DESSERT DU JOUR - SWEET OF THE DAY</b>	<b>1 200 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>COUPE GLAC�E - 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>
Parfums au choix : Vanille, café, chocolat, mangue, fraise, framboise, coco, poire, citron <i>Vanilla, coffee, chocolate, mango, strawberry, raspberry, coconut, pear, lemon</i>	



Végétarien / Vegetarian



Gluten Free

LAISSEZ NOUS VOTRE AVIS SUR TRIPADVISOR



RESTEZ INFORMES DES NOUVEAUTES

**Sur facebook :**  
@lapiroguenc

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