



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
- FRAICHEUR DE CRABE DE PALÉTUVIER**  **2 990 XPF**
 Légumes croquants, tomates, caviar d'aubergines à l'échalote et aioli
CALEDONIAN MANGROVE CRAB
Crunchy vegetables, tomatoes, eggplant caviar with shallots and aioli sauce
- 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 mangue acidulé
SEMI-COOKED FOIE GRAS WITH VANILLA RUM *Ballotine of duck foie gras with island vanilla infused rum, tangy mango 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 cromesquis de patate douce et beurre blanc à la vanille des îles
Butter roast with orange braised chicory an sweet potato cromesquis 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 truffle Mashed potatoes and truffle juice, grilled zucchini and candied garlic

Notre plat signature

LE CRABE DES PALÉTUVIERS 

Servi en Parmentier de patate douce, bisque de crevettes, gratiné coco
New Caledonian Crab and sweet potatoes gratinated with coco served au gratin on a shrimp bisque

4 700 XPF

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE  

Mini ratatouille, polenta crémeuse, accompagnée de quelques légumes grillés
CHEF'S VEGETARIAN SUGGESTION Creamy polenta, roasted vegetables, ratatouille and candied garlic

2 790 XPF

VIANDES

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 

Servie avec Polenta crémeuse au Parmesan, coulis de poivron et pesto de basilic
LAMB MOUSE CONFIT Served with creamy polenta with Parmesan and basil pesto

3 990 XPF
XPFalle

MAGRET DE CANARD CUIT BASSE TEMPERATURE 

Polenta crémeuse au parmesan, crème de morilles et quelques légumes grillés
DUCK BREAST COOKED AT LOW TEMPERATURE Creamy polenta with parmesan, cream of morel mushrooms and grilled vegetables

3 990 XPF

LE FILET DE BŒUF « FUMÉ & GRILLÉ »

Ecrasé de pommes de terre à la truffe et jus de rôti truffé, courgettes grillées et ail confit
SMOKED & GRILLED BEEF TENDERLOIN truffle Mashed potatoes and truffle juice, grilled zucchini 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

OU

BROWNIE AVEC SAUCE CHOCOLAT

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

OR

BROWNIE SERVED WITH CHOCOLATE SAUCE

1 950 XPF



Végétarien / Vegetarian



Sans gluten / Gluten Free

DÉNOUEMENTS

PROFITEROLES 1 490 XPF

Choux et crème glacée à la vanille arrosés de chocolat chaud

PROFITEROLES Choux and vanilla ice cream drizzled with hot chocolate

LE COCO EXOTIQUE 1 490 XPF

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

LA PAVLOVA 1 490 XPF

Coque meringuée garnie de crème légère à la vanille de Lifou, fruits frais, compoté rubis

Meringue shell filled with Lifou vanilla light cream, fresh fruits, ruby compoté

DESSERT DU JOUR 1 490 XPF

DESSERT OF THE DAY

LA MOUSSE CHOCOLAT 70% 1 490 XPF

CHOCOLATE MOUSSE 70%

LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE KARIKOUIE 1 350 XPF

ISLAND VANILLA FLAVOURED CRÈME BRULÉE

L'ASSIETTE DE FROMAGE 1 850 XPF

Sélection du jour de trois fromages

CHEESE PLATE, selection of three cheeses

FRUITS FRAIS DE SAISON 1 600 XPF

FRESH FRUIT SELECTION

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (6 mignardises - 6 sweets) 1 690 XPF

CAFÉ OU THÉ PLUME (3 mignardises - 3 sweets) 1 100 XPF

CAFÉ OU THÉ ROYAL GOURMAND 3 350 XPF

(14 mignardises, pour 2 personnes - 14 sweets, for 2 persons)

COUPE GLACÉE - ICE CREAM OR SORBET

1 boule - 1 scoop 600 XPF

2 boules - 2 scoops 900 XPF

3 boules - 3 scoops 1 100 XPF

Crèmes glacées/Ice cream: vanille, fraise, café, chocolat, coco

vanilla, strawberry, coffee, chocolate, coconut

Soberts/Sorbets: poire, citron, passion, framboise

pear, lemon, passion fruit, raspberry

SUPPLEMENT CHANTILLY 300 XPF

SUPPLEMENT SAUCE CHOCOLAT 300 XPF



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 **1 950 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