



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 Pacifique

Imagine being on a pirogue taking you to the four corners of the world to gather the finest culinary riches and the finest spices. Our Chef has put his anchor down in New Caledonia and relates his travelling tales through his menus.

Embark with him on the sea view terrace and taste the Ocean's savours ...

RESTAURANT

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 18h30 à 21h30

Open all day from 12 pm-2pm & 6:30 pm to 9.30 pm

COMPLEXE CHATEAU ROYAL

140 promenade Roger Laroque, Anse Vata-Nouméa

Réservation : 29 64 00

LES ENTREES

CARPACCIO DE CERF AU BASILIC

2 250 XPF

Pesto, Parmesan, pignons de pins, tomates confites, roquette et sorbet basilic

DEER CARPACCIO *Pesto, Parmesan cheese, pine nuts, candied tomatoes, arugula & basil sorbet*

SALADE DE CANARD

2 500 XPF

Tomates confites, gésiers de canard flambés, lardons, magret de canard fumé, toast de Foie Gras

DUCK SALAD *Dried tomatoes, flambéed duck gizzard, bacon, smoked duck, Foie Gras on toast*

SALADE DE CHEVRE ET NOISETTES

2 100 XPF

Tomates fraîches et confites, fromage de chèvre, vinaigre balsamique au miel

GOAT CHEESE SALAD & HAZELNUT *Fresh & dried tomatoes, goat cheese, balsamic & honey dressing*

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

2 850 XPF

Chutney de poire à la cannelle et pain d'épices fait maison

DUCK FOIE GRAS « MI-CUIT » *Cinamon & pear chutney, homemade gingerbread*

TATAKI DE THON JAUNE

2 250 XPF

A la coco fraîche et gelée de pomme liane

YELLOW FINE TUNA TATAKI *with fresh coconut & passion fruit jelly*

TARTE FINE AU PARMESAN

1 950 XPF

Sablé parmesan, crème d'avocat, légumes croquants & crème fouettée au citron vert

PARMESAN CHEESE TART *avocado cream, crispy vegetables & lime whipped cream*

L'ASSIETTE DE LA PIROGUE

3 950 XPF

3 Huîtres, 3 crevettes, tataki de thon coco, tartare de thon aux achards

PIROGUE PLATTERS

3 oysters, 3 shrimps, yellow fine tuna tataki with fresh coconut & achars tuna tartar

LES FRUITS DE MER

CREVETTES DE NOUVELLE-CALEDONIE / NEW-CALEDONIA SHRIMP'S

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

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

Par 6

1 950 XPF

Par 9

2 650 XPF

HUITRES / OYSTERS *Accompagnées d'un vinaigre à l'échalote / Served with a shallots vinegar*

Par 6

1 950 XPF

Par 9

2 650 XPF

Par 12

3 600 XPF

LES POISSONS

LE CHEVALET DU PECHEUR

PRIX SELON
ARRIVAGE

CHEF SUGGESTIONS FOR THE CATCH OF THE DAY

- **ROTI ET BEURRE BLANC A LA POMME LIANE**
Purée de patates douces & légumes rôtis
ROASTED & SERVED WITH PASSION FRUIT BEURRE BLANC SAUCE
Sweet potato puree and seasonal vegetables
- **ROTI ET SAUCE A LA VANILLE DE LIFOU**
Riz coco & wok de légumes
ROASTED SERVED WITH LIFOU VANILLA SAUCE
Coconut rice and wok of vegetables
- **FAÇON BOUGNA AU LAIT DE COCO**
Taro, Igname, patate douce & banane poingo
BOUGNA-STYLE WITH COCONUT MILK
Taro, yam, sweet potato & poingo banana
- **ROTI ET SAUCE VIERGE AUX AGRUMES**
Carotte confite au romarin, purée de patates douces & gelée de passion
ROASTED WITH CITRUS VIRGIN SAUCE
Candied rosemary carrot, sweet potato purée & passion fruit jelly

LA SUGGESTION DU CHEF VEGETARIENNE
VEGETARIAN CHEF'S SUGGESTIONS

2 450 XPF

LES VIANDES

CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

Ecrasé de pommes de terre à la truffe noire, légumes poêlé et jus corsé au thym

LAMB RACK IN HERBS CRUST

Crushed potatoes with black truffle, roasted vegetables and rich thyme juice

2 850 XPF

FILET DE BŒUF

Frites de patates douces à l'ail, mesclun de salade et sauce au poivre de Sichuan

BEEF TENDERLOIN

Sweet potatoe fries with garlic, green salad & Sichuan pepper sauce

3 400 XPF

MEDAILLON DE CERF ET SERRANO, FARCI AU FOIE GRAS

Purée de patates douces, légumes grillés, sauce forestière

DEER & SERRANO STUFFED WITH FOIE GRAS

Sweet potato purée, vegetables, mushrooms sauce

3 400 XPF

MENU ENFANTS / KIDS MENU

STEAK HACHE DE BŒUF

2 000 XPF

OU

FILET DE POISSON DU JOUR

OU

NUGGETS MAISON DE POULET

Accompagnement au choix : riz, frites ou légumes

2 BOULES DE GLACE

Parfums au choix :

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

MINCED BEEF

OR

FISH OF THE DAY

OR

CHICKEN NUGGETS

with rice, chips or vegetables

ICE CREAM (2 SCOOPS)

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

LES DESSERTS

LA BARRE PIROGUE

*Biscuit Sacher, croustillant de gru  de cacao, mousse lact e & sorbet poire
Sacher almond biscuit, crispy cocoa nibs, milk mousse and pear sorbet*

1 250 XPF

LE RUBIS

*Marmelade de fruits rouges, disque de chocolat blanc à la fleur de sel,
Chantilly maison glaces vanille & fraise
Red fruit marmelade, salted flower crispy with white chocolate, homemade whipped cream,
vanilla & strawberry ice cream*

1 050 XPF

LE ROUSSILLON

*Compot e d'abricots, meringue aux pignons de pin, coulis et ganache abricot romarin, sorbet abricot
Stewed apricots, pine nuts meringue, apricot and rosemary cream, apricot sorbet*

1 050 XPF

LA DOUCEUR CITRON

*Biscuit capucine, croustillant amande et coco, confit de citron à la vanille,
ganache mont e au citron vert, vinaigrette huile d'olive, citron et basilic & sorbet citron
Capucine biscuit, almond and coconut crispy, lemon and vanilla marmelade, lime ganache,
olive oil vinaigrette with lemon and basil, lemon sorbet*

1 050 XPF

L'IRLANDAIS

*Coque chocolat noir garnie de mousse café, génoise au cacao, cr meux Baileys,
crumble chocolat à la fleur de sel, glace café
Dark chocolate hull, coffee mousse, cocoa sponge cake, creamy Baileys,
salted flower chocolate crumble, coffee ice cream*

1 250 XPF

LE COCO EXOTIQUE

*Biscuit et mousse coco, cr meux passion, ananas confit à la vanille des  les, sorbet mangue
Coconut biscuit and mousse, passion fruit creamy, vanilla candied pineapple, mango sorbet*

1 250 XPF

MOUSSE AU CHOCOLAT 70% / CHOCOLATE MOUSSE 70%

1 000 XPF

CREME BRULEE A LA VANILLE DES ILES / ISLAND VANILLA CREME BRULEE

1 000 XPF

FRUITS FRAIS DE SAISON / SELECTION OF FRESH FRUITS

1 500 XPF

DESSERT DU JOUR / SWEET OF THE DAY

1 200 XPF

CAFE OU THE GOURMAND (6 mignardises / 6 sweets)

1 600 XPF

CAFE OU THE PLUME (3 mignardises / 3 sweets)

900 XPF

COUPE GLACEE / ICE CREAM OR SORBET

1 boule / 1 scoop

550 XPF

2 boules / 2 scoop

650 XPF

3 boules / 3 scoop

750 XPF

Parfums au choix :

*Vanille, café, chocolat, mangue, fraise, framboise, coco, poire, citron
Vanilla, coffee, chocolate, mango, strawberry, raspberry, coco, pear, lemon*