



a pirogue

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 LA PIROGUE

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 18h30 à 22h

Open all day from 12 pm-2pm & 6:30 pm to 10 pm

COMPLEXE CHATEAU ROYAL

140 promenade Roger Laroque, Anse Vata-Nouméa

Réservation : 23 01 10

LES ENTREES

NOS CARPACCIOS DE CERF :

2 250 XPF

Le Broussard : *Marinade de soyo et sésame, achards de légumes et crumble parmesan*

Le Basilic : *Pesto, parmesan, pignons de pins, tomates confites, roquette et sorbet basilic*

OUR DEER CARPACCIOS:

Broussard style : *Marinated soyo and sesame, vegetables achars, parmesan cheese crumble*

Basilic style : *Pesto, parmesan cheese, pine nuts, candied tomatoes, arugula, basilica sorbet*

SALADE DU PAYS

2 100 XPF

Crevettes et poulet fermier de Koé mariné, bacon, achards de légumes, croûtons au thym, crème au Parmesan/ anchois & herbes fraîches

SALAD OF NEW CALEDONIA

Shrimps and Koé marinated farmed chicken, bacon, vegetables achars, thyme croutons, Parmesan/ anchovies cream, fresh herbs

SALADE DE CHEVRE

2 100 XPF

Tomates fraîches et confites, fromage de chèvre, croûtons au thym, vinaigrette balsamique au miel

GOAT CHEESE SALAD

Fresh and dried tomatoes, goat cheese, thyme croutons, balsamic and honey dressing

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU RATAFIA DE CHAMPAGNE

2 850 XPF

Gelée de framboise au poivre du Sichouan et Champagne, brioche maison

FOIE GRAS « MI-CUIT » WITH CHAMPAGNE RATAFIA

Raspberry jelly with Sichuan pepper and Champagne, homemade brioche

TATAKI DE THON JAUNE AUX GRAINES DE PAVOT ET SESAME

2 250 XPF

Crème fouettée au jus de citrons verts et sponge cake wasabi

YELLOW FINE TUNA TATAKI WITH POPPY AND SESAME SEEDS

Lime juice whipped cream and wasabi sponge cake

TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES A L'ANANAS

2 950 XPF

Crevettes cuites au vinaigre de cidre, basilic thaï et mousse aux agrumes

SCALLOPS TARTAR & PINEAPPLE

Prawns cooked with cider vinegar, thaï basil and citrus espuma

TARTE FINE AUX LEGUMES CROQUANTS DE SAISON

1 950 XPF

Crème d'avocats, légumes marinés et mousse aux citrons verts

FINE TART AND SEASONAL CRISPY VEGETABLES

Avocado cream and lime mousse

L'ASSIETTE DE LA PIROGUE

3 850 XPF

3 huîtres, 3 crevettes & tataki de thon jaune

PIROGUE DELIGHTS

3 oysters, 3 shrimps, yellow fine tuna tataki

LE PLATEAU DEGUSTATION DE LA PIROGUE

7 990 XPF

Déclinaison de nos entrées pour 2 personnes

PIROGUE TASTING PLATTER

Selection of starters (for 2 people)

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 DE DUMBEA / *DUMBEA 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 SAUCE AU CURRY**
Purée de patate douce & légumes rôtis
ROASTED WITH CURRY 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
- **A LA PROVENÇALE, AÏOLI DE PATATE DOUCE ET TAPENADE**
Aubergines et courgettes grillées & ratatouille de légumes
PROVENÇAL STYLE, SWEET POTATO AÏOLI, OLIVE TAPENADE
Grilled eggplant, zucchini and vegetables « Ratatouille »
- **FAÇON BOUGNA AU LAIT DE COCO**
Taro, Ignose, patate douce & banane poingo
BOUGNA-STYLE WITH COCONUT MILK
Taro, yam, sweet potato, poingo banana
- **ROTI ET SAUCE VIERGE AUX AGRUMES**
Riz safrané & sauté de légumes
ROASTED WITH CITRUS VIRGIN SAUCE
Saffron rice & sautéed vegetables

**LA SUGGESTION DU CHEF VEGETARIENNE
VEGETARIAN CHEF'S SUGGESTIONS**

2450 XPF

LES VIANDES

MIGNON DE PORC

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

PORK TENDERLOIN

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

2 850 XPF

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE DE KOE

Purée de petits pois à l'ail noir, polenta panée au coco et réduction aux agrumes

KOE FARMED CHICKEN BREAST

Green peas puree with black garlic, pan fried polenta with coconut, citrus reduction sauce

2 850 XPF

TOURNEDOS DE BŒUF AU LARD

Frites de patates douces à l'ail, mesclun de salade et sauce aux cèpes et girolles

BEEF TOWNEDOS WITH BACON

Sweet potatoes fries with garlic, green salad and ceps & chanterelles mushrooms sauce

3 400 XPF

LONGE DE CERF FARCIE AU FOIE GRAS

Purée de patate douce, légumes grillés, sauce forestière

DEER STUFFED WITH FOIE GRAS

Sweet potatoes purée, grilles vegetables, mushrooms sauce

3 400 XPF

POUR LES ENFANTS

STEAK HACHE DE BŒUF

OU

FILET DE POISSON DU JOUR

OU

NUGGETS MAISON DE POULET

Accompagnement au choix : riz, frites ou légumes

2 000 XPF

BOULES DE GLACE (2 BOULES)

Parfums au choix :

Vanille, café, chocolat, mangue, fraise, framboise, coco, poire, ananas & 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, pineapple & lemon

LES DESSERTS

LA BARRE PIROGUE

*Biscuit Sacher, croustillant de grué de cacao, mousse lactée & sorbet poire
Sacher almond biscuit, crispy cocoa nibs, milk mousse and pear sorbet*

1 250 XPF

LE COCO EXOTIQUE

*Biscuit et mousse coco, crémeux passion, brunoise d'ananas confit à la vanille des îles, glaçage
chocolat noir et sorbet mangue
Coconut biscuit and mousse, creamy passion fruit, Vanilla candied pineapple, mango 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 fruits marmelade, salt flower crispy white chocolate, homemade whipped cream, vanilla & strawberry ice
cream*

1 050 XPF

LA DOUCEUR CITRON

*Biscuit capucine, croustillant amande et coco, confit de citron à la vanille, ganache montée 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

LE ROUSSILLON

*Compotée 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

L'IRLANDAIS

*Coque chocolat noir garnie de mousse café, génoise au cacao, crémeux Bailey,
crumble chocolat à la fleur de sel, glace café
Dark chocolate hull, coffee mousse, cocoa sponge cake, creamy Bailey, salt flower chocolate crumble, coffee ice
cream*

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 / COFFEE OR TEA GOURMAND

1 600 XPF

CAFE OU THE PLUME

800 XPF

COUPE GLACEE / ICE CREAM OR SORBET

1 boule / scoop

550 XPF

2 boules / scoop

650 XPF

3 boules / scoop

750 XPF

Parfums au choix :

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

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