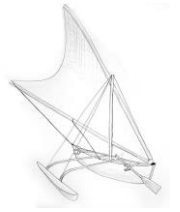


LA PIROGUE



Spécialités de Nouvelle-Calédonie à partager
New Caledonia Specialties to share

Merci de commander ces spécialités 24 Heures à l'avance.
Please order our specialties 24 Hours in advance.

Le Bougna est une spécialité Mélanésienne au lait de coco, cuit à l'étouffée dans des feuilles de bananier.

Bougna is a Melanesian specialty in which ingredients (meat, fish, vegetables, etc.) are wrapped in banana leaves and stewed in coconut milk.

Bougna Poulet (pour 2 personnes)

Chicken Bougna (for two persons)

Xpf. 8 100

Bougna Poisson (pour 2 personnes)

Fish Bougna (for two persons)

Xpf. 8 900

Bougna Langouste (pour 2 personnes)

Lobster Bougna (for two persons)

Xpf. 14 900

Plateau de Fruit de Mer (pour 2 personnes)

Seafood platter (for two persons)

Xpf. 17 900

Choux Kanak de la Mer (pour 2 personnes)

Plat à base de choux kanak, poisson du lagon et coquillages.

Kanak cabbage of the the Sea (for two persons)

Dish based on Kanak cabbage, lagoon fish and shellfish.

Xpf. 9 500

Fondue Chinoise (pour 2 personnes)

Bouillon Thaï, assortiment de poissons et crustacés et ses sauces

Chinese Fondue (for 2 persons)

Thai broth, mix of fish & seafood and sauces

Xpf. 10 900

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / Taxe TSS 5% incluses

In case of allergies please advise our manager / TSS 5% Government tax included



Produits de Nouvelle-Calédonie
New Caledonian products

Entrées Froides *Cold starters*

Canon de légumes grillées au pesto, chiffonnade de jambon de Parme, craquant de parmesan.

Pesto grilled vegetables, Parma ham, parmesan cheese biscuit.

Xpf. 2 200



Tataki de thon au combawa, mayonnaise de homard, copeaux de légumes du pays.

Tuna tataki, kaffir lime, lobster mayonnaise, seasonal vegetables.

Xpf. 2 500



Carpaccio de poisson mariné à l'huile d'olive et citron vert, salade croquante.

Lagoon fish carpaccio marinated with olive oil & lime, crunchy salad.

Xpf. 2 200

Foie gras au cacao et pistache verte cuit au torchon.

Homemade cacao & pistachio duck foie gras.

Xpf. 3 300



Sushi de mahi mahi revisité, riz aux agrumes, crème au soja et à la vanille de l'Ile des Pins.

Revisited mahi mahi sushi, citrus rice, soy & local vanilla cream.

Xpf. 2 200

Tartare de chair de crabe au lait de coco et saumon fumé.

Coconut milk crabmeat tartare & smoked salmon.

Xpf. 2 500

Velouté de cèleri rave & sa poêlée de cèpes.

Celeriac veloute & pan fried cep mushrooms.

Xpf. 1 900

Calamars sautées, bisque de langouste au lait de coco, pignons de pins.

Squid, lobster & coconut milk bisque, pine nuts.

Xpf. 2 100

Escalope de foie gras poêlé, pain perdu & mangue rôtie au poivre de Jamaïque.

Pan fried duck Foie Gras, French toast & roasted mango with Jamaican black pepper.

Xpf. 3 200

6 Escargots de l'Ile des Pins au beurre persillé.

6 Snails from Isle of Pines stuffed with parsley and garlic butter.

Xpf. 3 300

10 Escargots de l'Ile des Pins au beurre persillé.

10 Snails from Isle of Pines stuffed with parsley and garlic butter.

Xpf. 5 500

L'escargot « Bulime », ayant une coquille de 9 à 11 centimètres et un poids de 80 à 100 grammes. Il vit dans les forêts ancestrales et protégées de l'Ile, ce terrestre est endémique et très apprécié des consommateurs.

The "Bulime" snail has a 9 to 11 cm shell and can weigh 80 to 100 grams. They live in the ancient and protected forests of the island, are endemic to the Isle of Pines and extremely popular with consumers.



En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / Taxe TSS 5% incluses
In case of allergies please advise our manager / TSS 5% Government tax included



Produits de Nouvelle-Calédonie
New Caledonian products

Côté Mer SeaSide



Filet de Mahi Mahi confit, artichaut barigoule, écume de Sichuan.

Mahi mahi fillet, artichoke barigoule, Sichuan black pepper emulsion.

Xpf. 3 200



Filet de poisson du lagon grillé, tian de légumes, mousseline de carottes, sauce vierge.

Grilled fillet of lagoon fish, baked sliced vegetables, carrot mousse and virgin olive oil sauce.

Xpf. 3 300



Mi-cuit de Thon en feuille de Nori, crevette panée au coco, purée de patate douce au Yuzu, pointes d'asperges, sauce Satay.

Half-cooked Tuna wrapped in Nori leaves, coconut breaded shrimp, mash sweet potatoes and yuzu, asparagus, Satay sauce.

Xpf. 3 300



Risotto de crevettes, tomates confites & bisque de langouste.

Local prawn risotto, confit tomatoes, lobster bisque.

Xpf. 3 200

Noix de St Jacques rôties, purée de petits pois parfumée au thé Matcha, riz noir, sauce à l'orange.

Roasted Sea Scallops, Matcha tea pea purée, black rice, orange sauce.

Xpf. 3 400



Spaghetti de langouste.

Lobster spaghetti.

Xpf. 4 700

Langouste entière rôtie au beurre d'herbes, riz à la mangue, légumes croquants & sauce vierge. (600 gr minimum)

Grilled lobster roasted in herbs butter, mango rice, vegetables and virgin olive oil sauce. (600gr minimum)

Xpf. 1 500 / 100 Gr

Côté Terre LandSide

Poitrine de porc confite, caviar d'aubergines, nem de pomme de terre & légumes de saison.

Confit pork belly, eggplant caviar, potatoes nem & seasonal vegetables.

Xpf. 3 200

Filet de bœuf, condiment poivre, carottes & pomme Pont Neuf.

Beef tenderloin, black pepper condiment, carrots & Pont Neuf potatoes.

Xpf. 3 500

Selle d'agneau en croûte d'agrumes, pressé de potiron & patate douce au thym-citron.

Citrus crusted saddle of lamb, pumpkin & sweet potato pressé.

Xpf. 3 300



Médaille de poulet au jambon de Parme, tagliatelle à l'encre de seiche, petits légumes, bouillon au Tom Yum & cacahuète.

Chicken medallion wrapped in Parma ham, squid ink tagliatelle, baby vegetables, peanuts & Tom Yum broth.

Xpf. 3 400



Filet de cerf, purée de pomme de terre truffée, légumes de saison, cerise Amarena.

Venaison fillet, truffle mash potatoes, seasonal vegetables, Amarena cherry.

Xpf. 3 400

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / Taxe TSS 5% incluses
In case of allergies please advise our manager / TSS 5% Government tax included



Produits de Nouvelle-Calédonie
New Caledonian products

Plats Végétarien *Vegetarian Dishes*

Riz à la mangue, légumes de saison, tempura d'oignons, sauce Satay.

Mango rice, seasonal vegetables, onions tempura, Satay sauce.

Xpf. 2 600

Ravioles de légumes, eau de tomate & pousse de soja.

Vegetables raviole, tomato water, soya bean sprout.

Xpf. 2 600

Risotto à la tomate confite, légumes croquants, huile de noisette.

Confit tomatoes risotto, garden vegetables, hazelnut oil.

Xpf. 2 500

Les Sandwiches *Sandwiches*

Club sandwich au poulet.

Chicken Club sandwich.

Xpf. 2 200

Hamburger au fromage et bacon, sauce mayonnaise ou BBQ

Bacon & cheese burger, mayonnaise or BBQ sauces

Xpf. 2 200

Club sandwich au saumon.

Salmon club sandwich.

Xpf. 2 300

Tous nos sandwichs sont accompagnés d'une garniture de votre choix: pomme frites, légumes sautés, riz ou salade.

All our sandwiches are served with a side orders of your choice: French fries, sauteed vegetables, rice or salad.

Les Classiques du Monde *World Classic*

Fish & Chips « Maison ».

Homemade Fish and chips.

Xpf. 2 200

Poulet « Hainanese » (gingembre, oignon, coriandre) accompagné de son riz.

Chicken "Hainanese" (ginger, onion, coriander) served with rice.

Xpf. 2 500

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / Taxe TSS 5% incluses

In case of allergies please advise our manager / TSS 5% Government tax included



Produits de Nouvelle-Calédonie
New Caledonian products

Les Salades *Salads*

Salade « Caesar » au poulet

Chicken « Caesar » salad

Xpf. 2 100

Salade « Caesar » aux crevettes

Local prawn « Caesar » salad

Xpf. 2 300

Accompagnements *Sides*

Poêlée de légumes du pays.

Pan-fried local vegetables.

Xpf. 900

Purée de patate douce de l'Ile des Pins.

Sweet Potato mash.

Xpf. 900

Riz Jasmin.

Jasmin rice.

Xpf. 800

Frites.

French fries.

Xpf. 800

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / Taxe TSS 5% incluses
In case of allergies please advise our manager / TSS 5% Government tax included



Produits de Nouvelle-Calédonie
New Caledonian products

Desserts *Dessert*

Carpaccio d'ananas & sorbet combawa.

Pineapple carpaccio, kaffir lime sorbet.

Xpf. 1 400

Tarte aux fruits exotiques, crème au citron.

Exotic fruit tart, lime whipped cream.

Xpf. 1 600

Dôme de chocolat au lait, mousse au coco, salsa de fruits sur sa gelée d'ananas.

Milk chocolate dôme, coconut mousse, fresh fruits, pineapple jelly.

Xpf. 1 600

Ravioles de fruits de saison, sauce chocolat, glace fève de Tonka.

Seasonal fruit ravioles, chocolate sauce, Tonka bean ice-cream.

Xpf. 1 400

Cannelloni croquant, mousse à la banane, sorbet framboise.

Banana Cannelloni, raspberry sorbet.

Xpf. 1 500

Croquant à l'amande, crémeux au Baileys et café.

Crunchy almond biscuit, Baileys custard & coffee mousse.

Xpf. 1 700

Assiette de fruit découpé de saison

Seasonal sliced fruit platter

Xpf. 1 300

Salade de fruit de saison

Seasonal fresh fruit salad

Xpf. 1 300

Café gourmand

Café Gourmand

Xpf. 1 300

Tous nos desserts sont « Fait Maison ».

All of our desserts are homemade

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / Taxe TSS 5% incluses

In case of allergies please advise our manager / TSS 5% Government tax included



Produits de Nouvelle-Calédonie
New Caledonian products