

LE MERIDIEN ILE DES PINS

LA PIROGUE RESTAURANT

La Pirogue est un Restaurant Traditionnel en plein air de style Mélanésien,
avec une cuisine inspirée par des produits frais et locaux de Nouvelle-Calédonie.
Nous cultivons nos propres herbes et utilisons au maximum les ingrédients de l'Ile des Pins.

La Pirogue is a traditional South Pacific Style restaurant with open air outdoor
inspired by fresh and locally sourced products.
We grow our own herbs and we try to use local produces from the Isle of Pines as much as we can.



LA PIROGUE

ENTREES / STARTERS / 前菜



Tartelette de Parmesan *Légumes Confits*
Parmesan Tart Confit Vegetables
パルメザンと野菜のタルトレット
1 950



Escargots de l'Île des Pins *Beurre Persillé* (6 ou 10 pièces)
Snails from Isle of Pines Parsley, Garlic butter (6 or 10 pieces)
イルデパン産エスカルゴ ガーリックバター風味. (6 あるいは 10 個)
3 550 / 5 700



Salade de Crevette *Papaye verte*
Prawns Salad Green Papaya
エビとグリーンパパイヤのサラダ
2 350



Carpaccio de Poisson du Lagon *Vierge d'agrumes à la Vanille*
Reef Fish Carpaccio *Citrus and Vanilla Vierge Sauce*
海の幸のカルパッチョ、バニラ風味の柑橘ソース
2 250



Duo de Tataki et Tartare de Cerf *Herbes de notre Jardin*
Duo of Venison Tataki and Tartare *Herbs from the Garden*
鹿肉のタタキとガーデンハーブのミニタルタルのデュオ
2 050

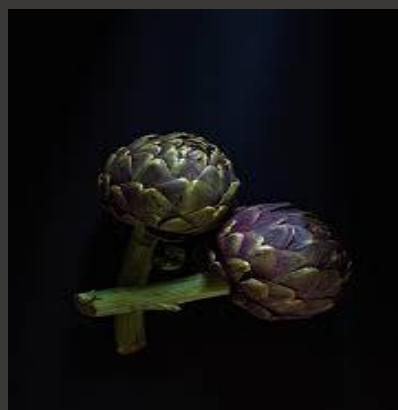
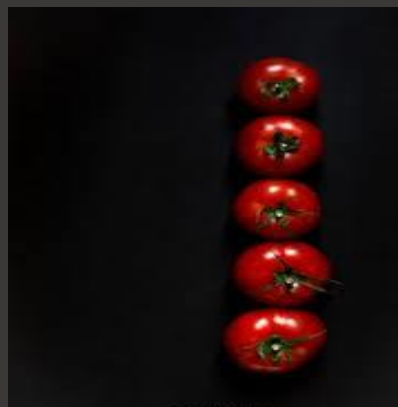


Médailion de Langouste Porcelaine *Bisque, Pommes de Terre*
Lobster Medallion Bisque, Potato Slices
イセエビのメダイヨン、ビスク、ジャガイモのディスク
2 350

Foie Gras au Torchon à la Vanille et Citron Vert
Gelée d'Ananas, Pain Toasté

Vanilla and Lime Foie Gras *Pineapple Jelly, Toasted Bread*
バニラ風味のフォアグラ、パイナップルジュレとトースト
2 300

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / In case of allergies, please advise à manager
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service
All prices in pacific francs (XPF). All prices include taxes and service charge



LA PIROGUE

PLATS / MAIN COURSE / 手追跡



Capellini Maison aux Crevettes *Emulsion Citron Vert et Combava*
Prawns House Made Capellini *Combava and Lime Emulsion*

エビのカッペリーニ、ライムとコンバワソース

2 900



Noix de Bénitiers Rôties au Beurre

Sauce à la Sauge, Poêlon de Bénitier et Petits Légumes

Butter Roasted Clams *Sage Sauce, Clams Skillet and Vegetables*

シャコガイと野菜のポワロン、バターでロティしたクルミ、セージソース

2 650



Poisson du Lagon à la Plancha *Purée de Courge et Pomme de terre*

Fenouil, Emulsion Lait d'amande et Coriandre

Pan Fried Reef Fish *Potato and Pumpkin Mash, Fennel,*

Almond Milk Coriander Emulsion

魚のグリル、カボチャとじゃがいものピューレ、フェネル、アーモンドミルクソース、コリアンダー

3 200



Mi Cuit de Thon en Croute d'Amande et Basilic

Compotée de Tomate Oignons et Poivrons

Crusted Almond and Basil Half Cooked Tuna

Tomato, Onions and Pepper Compote

アーモンドとバジルをまとったマグロのミキユイ、トマトと玉ねぎとピーマンのコンポート

3 190



Langouste Entière Rôtie *Beurre d'Herbes, riz pilaf,*
Légumes Croquants et Sauce Vierge Agrumes (600 gr minimum)

Grilled Lobster *Herbs Butter, Pilaf Rice,*

Vegetables and Vierge Sauce (600gr minimum)

ロブスターのローストグリル ハーブバター風味

(600g が最小で 100 g につき 1500 c f p の時価となります。)

1 500 / 100 Gr

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / In case of allergies, please advise à manager

Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service

All prices in pacific francs (XPF). All prices include taxes and service charge



LA PIROGUE

PLATS / MAIN COURSE / 手追跡

Filet Mignon de Porc *Galette de Taro, Choux de Chine, Jus au Gingembre*
Pork Filet Mignon *Taro Wafer, Chinese Cabbage, Ginger Juice*

豚肉のフィレ、タロイモのガレット、チンゲイ菜、ジンジャーソース

3 290

Suprême de Volaille Cuite Basse Température *Pommes de Terre Fondantes,*
 *Marmelade d'Oignons au Thym, Tagliatelle de Poireaux*

Low Temperature Cooked Chicken Breast, Fondant Potatoes,
Thyme and Onions Marmalade, Leek Tagliatelle

チキンの低温焼き、じゃがいも、タイム入り玉ねぎのジャム、西洋ねぎのタグリアテル

3 290

Filet de Bœuf Sauté de Tubercule, Moutarde à l'Ancienne, Jus de Viande
 **Beef Fillet** Sauteed Tubers, French Mustard, Meet juice

牛肉のフィレ、いもとプチトマトのアンシアンソテー

3 630

 **Epaule d'Agneau Braisée** *Frites de Patate Douce, Chou Rouge Confit*
Braised Lamb Shoulder Sweet Potato Chips, Confit Red cabbage

仔羊の炭火焼、さつまいものフリット、野菜

3 490

 **Curry de Tubercule et Pois Chiche** *Lait de Coco Coriandre*
 **ChickPeas and Tubers Curry** Coriander and Coconut Milk

地野菜とひよこ豆のココナツミルクカレー風味

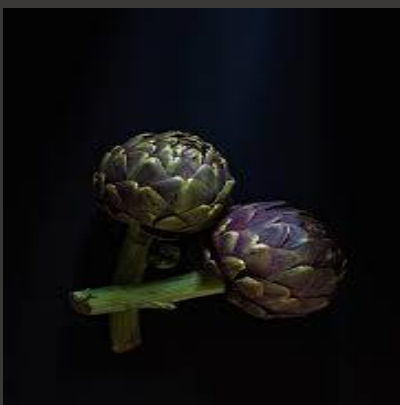
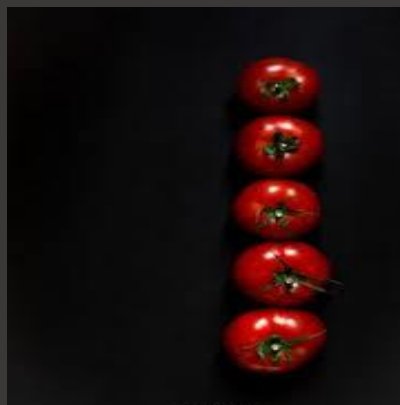
2 100

 **Wrap de Légumes Provençale** *Pistou et Salade Verte*
 **Mediterranean Vegetables Wrap** Pesto and Green Salad

野菜のラップ ガーリックオイルソース

2 250

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / In case of allergies, please advise à manager
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service
All prices in pacific francs (XPF). All prices include taxes and service charge



LA PIROGUE

PLATS / MAIN COURSE / 手追跡



Sauté de Nouilles de Riz Sésame, Choux de Chine et Oignon vert
Sauteed Rice Noodles Sesame, Chinese Cabbage and Green Onion

ベトナム風フォーの野菜焼きそば

2 250



Maki de Concombre, Tofu et Germe de Soja
Sauce Chili et Salade de Wakame

Cucumber Maki, Tofu and Sojabeen Germ Chili Sauce and Wakame Salad

豆腐ときゅうり ともやしの海苔巻き チリソース添え

2 250

ACCOMPAGNEMENTS / ON THE SIDE / サイドメニュー



Capellini Maison Emulsion Citron Vert et Combava
House Made Capellini Combava and Lime Emulsion

カッペリーニ、コンバワソース

1 490 / 2250



Caviar d'Aubergine Compoté de tomates et Poivrons
Eggplant Caviar Tomato, Onions and Pepper Compote

なすのキャビア風、トマトとピーマンのコンポート

1 490 / 2250



Purée de Pomme de Terre et Courge

Fenouil, Emulsion Lait d'amande et Coriandre

Potato and Pumpkin Purée

Fennel, Almond Milk and Coriander Emulsion

じゃがいもとカボチャのピューレ、フェンネル、アーモンドミルクソース、コリアンダー

1 450 / 2250



Sauté de Tubercule à l'Ancienne Tagliatelles de Poireaux
Sauteed Tubers Leek Tagliatelle

いものアンシアンポワレ、西洋ねぎのタグリアテル

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / In case of allergies, please advise à manager
 Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service
 All prices in pacific francs (XPF). All prices include taxes and service charge



LA PIROGUE

NOS SPÉCIALITÉS / OUR SPECIALITIES

A commander 24 heures à l'avance. To order 24 Hours in advance.

すべてお二人様分でございます。24 時間前までにご予約下さいませ。

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

Bougna is a Melanesian specialty made of meat or fish with local vegetables wrapped in banana leaves and stewed in coconut milk.

ブーニャはメラネシアの伝統的な料理です。ココナッツミルクで味付けしたヤムイモと具材（ロブスター・魚・鶏肉のいずれか）をバナナの葉で包んで蒸し焼きにします。



Bougna Poulet (pour deux personnes)

Chicken Bougna (for two persons)

鶏肉のブーニャ

8 450



Bougna Poisson (pour deux personnes)

Fish Bougna (for two persons)

魚のブーニャ

9 460



Bougna Langouste (pour deux personnes)

Lobster Bougna (for two persons)

ロブスターのブーニャ

15 190



La Côte de Bœuf (pour deux personnes)

Pommes de terre Rissolées et Légumes Poêlés, Sauce Poivre Vert

Beef Rib Steak (for two persons)

Potatoes, Grilled Vegetables and Green Peppercorn Sauce

ビーフリブステーキ ペッパーソース(お二人様用)

6 900



Poisson du lagon entier (pour deux personnes)

Riz et Légumes Poêlés, Beurre Blanc Passion

Whole fish from the House Reef (for two persons),

Rice and Grilled Vegetables, Passion Fruit Beurre blanc

地魚の姿焼き バターソース(お二人様用)

7 650

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / In case of allergies, please advise à manager

Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service

All prices in pacific francs (XPF). All prices include taxes and service charge



LA PIROGUE

NOTRE SÉLECTION DU JOUR OUR SELECTION OF THE DAY

ENTRÉES / STARTERS

Tartelette de Parmesan *Légumes Confits*
Parmesan Tart *Confit Vegetables*

Escargots de l'Île des Pins *Beurre Persillé (6 pièces)*
Snails from Isle of Pines *Parsley, Garlic butter (6 pieces)*

Carpaccio de Poisson du Lagon *Vierge d'agrumes à la Vanille*
Reef Fish Carpaccio *Citrus and Vanilla Vierge Sauce*

Salade de Crevette *Papaye verte*
Prawns Salad *Green Papaya*

Duo de Tataki et Tartare de Cerf *Herbes de notre Jardin*
Duo of Venison Tataki and Tartare *Herbs from the Garden*

PLATS / MAIN COURSES

Capellini Maison aux Crevettes *Emulsion Citron Vert et Combava*
Prawns House Made Capellini *Combava and Lime Emulsion*

Poisson du Lagon à la Plancha *Purée de Courge et Pomme de terre Fenouil, Emulsion Lait d'amande et Coriandre*
Pan Fried Reef Fish *Potato and Pumpkin Mash, Fennel, Almond Milk Coriander Emulsion*

Mi Cuit de Thon en Croute d'Amande et Basilic
Compotée de Tomate Oignons et Poivrons
Crusted Almond and Basil Half Cooked Tuna
Tomato, Onions and Pepper Compote

Filet Mignon de Porc *Galette de Taro, Choux de Chine, Jus au Gingembre*
Pork Filet Mignon *Taro Wafer, Chinese Cabbage, Ginger Juice*

Suprême de Volaille Cuite Basse Température *Pommes de Terre Fondantes, Marmelade d'Oignons au Thym, Tagliatelle de Poireaux*
Low Temperature Cooked Chicken Breast, *Fondant Potatoes, Thyme and Onions Marmalade, Leek Tagliatelle*

En cas d'allergie, merci de prévenir le manager / In case of allergies, please advise à manager
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) incluant une commission de service
All prices in pacific francs (XPF). All prices include taxes and service charge