



ALINÉA (L')

23.78.23

3 avenue Michel Ange Motor Pool

<https://restaurantnoumea.wixsite.com/lalineia>



DESCRIPTION & INFOS

Anciennement La Taverne D'Ali Tapas, L'ALINEA ré ouvre ses portes pour vous surprendre de nouveau. Nous vous proposons une cuisine saine, tendant vers le biologique et le zéro déchet, traditionnelle revisitée de façon contemporaine...et oui c'est possible ! Venez nombreux goutez nos plats du mardi au samedi de 11h30 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 Le restaurant se tourne vers une cuisine du marché biologique visant le zéro déchet. Notre objectif: vous faire découvrir de nouvelles saveurs, de nouveaux produits méconnus et sauvages. La majorité de nos produits sont issus de petites productions locales. Issu d'une formation traditionnelle Française, il a au cours de ses voyages et rencontres intégrés des

influences asiatiques et tropicales. Mélanges riches en couleurs, en saveurs, parfois surprenants, mais toujours équilibrés. Il est aujourd’hui persuadé que le beau et le bon sont indissociables du sain.

Horaires et jours d'ouverture

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner	11:30	11:30	11:30	11:30	11:30		
Déjeuner	19:00	19:00	19:00	19:00	19:00		
Dîner							

MENU

 Les Vins

Nos Vins

- * ORO "SOLITARIO" (ESPAGNE) 2012 3900 €
 - * COTES DU RHONE "S^t ESPRIT" 2015 3600 €
 - * MOULIN DE LÈNE "ALPHONSE" LANGUEDOC 2015 4950 €
 - * CHATEAU LA BRANNE "MEDOC" 2012 5400 €
 - * LA LANDE DE POTEROL "LA VIEILLE FORGE" 2011 5950 €
 - * CLOS DE LOS SIETE (ARGENTIN) 2012 6150 €
 - * CROZES HERMITAGE "LES PETITES COLLINES" 2014 6400 €
 - * S^t JOSEPH "LES ROYES" DOMAINE COURBIS 2012 8200 €
 - * GIVRY 1^{er} CRU "CLOS DU CELLIER AUX MOINES" 8150 €
 - * S^t EMILION GRAND CRU "HAUT PEYROUTAS" 2009 6950 €
 - * S^t ESTEPHE "PHELAN SEGUR" 2013 10 800 €
 - * CÔTE ROTIE "CHAMPIN LE SEIGNEUR" 2014 11 900 €
 - * NUIT S^t GEORGES "DOMAINE DES PERDRIX" 2013 12 500 €
-
- * INFINITUS "MOSCATEL" (ESPAGNE) 2950 €
 - * LES PLEIADE "VAL DE LOIRE" 2014 3450 €
 - * SAUVIGNON "UNIQUE" 2015 3600 €
-
- * MALICE DE THAÏS "CÔTE DE PROVENCE" 2015 3400 €

- LE MENU -

- * LE TARTARE DE LOCHE AUX AGRUMES PAYS, LAIT DE COCO ET HERBES FRAICHES, RIZ AROMATISE AU CURCUMA ET ZEST D'ORANGE, SALADE COLOREE AUX FRUITS SECS EXOTIQUES, EMULSION AU WASABI. 2790^F
- * SALADE DE MAGRET EN 3 FASONS :
 - MAGRET SALE ET SECHE PAR NOS SOINS
 - TERRINE DE CANARD PAYS, CHUTNEY DE CHOUX ROUGE.
 - ESCALOPE DE FOIE GRAS POILEE A LA FIEVES DE SEL PAYS, PICKLES DE PURPLE QUEEN. 2960^F
- * RAVIOLE DE CREVETTES AU COMBAVA, BISQUE A LA CITRONELLE ET CURRY ROUGE, GRATINE AU PARMESAN, SALADE D'HERBES AUX PETALS DE FIEVES. 3060^F
- * LE CROUSTILLANT DE CAMENBERT, PERSILLE ET BARDE DE SERRANO, SALADE ARMENTIERE. 2950^F
- * LA SOURIS D'AGNEAU REVISITEE LAQUE AU MIEL, CHEVRES ET NOIX FASON CROMBLE, SALADE DE POMMES DE TERRE SAUTEES ET PERSILLE, CHAMPIGNONS FRAIS. 2850^F
- * LES RISSELES DE CANARD PAYS CONFITS DANS SA GRAISSE, ECRASE DE POMMES DE TERRE "TOUT SIMPLE", PETITE SALADE DE ROQUETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, CREME DE SERRANO ET FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS. 3290^F
- * ST JACQUES SNACKÉES AU BEURRE DE CRUSTACÉ, RISOTTO A LA SANGRIA, FONDUE DE TOMATE "FRAMBOISE, VANILLE ET SAFRAN", TOMBÉE DE LEGUMES MARAICHER GACÉ A LA MANDARINE ET ROTARIN. 3990^F
- * TAGLIATELLE DE SÈCHE, CRÈME A L'ENCRE FASON CARBONARA, PETITE SALADE DE FANE AU LARDON ET CROUTON AU PARMESAN. 2550^F
- * PAVÉ DE CŒUR FLET LOCAL, 45 JOURS DE MATURATION (environ 250g) RACE LIMOUSINE, GRILLÉ A LA FIEVES DE SEL PAYS, ECRASE DE POMMES DE TERRE, PETITE SALADE CROQUANTE ET SA TRILOGIE DE MOUTARDE. 4690^F (environ 25 min...)

BON APPÉTIT!

POUR COMMENCER

- * TERRINE DE FOIE GRAS, TOASTS DE PAIN BRIOCHE, MARMELADE DE ROSELLA ET SEL NOIR DE HAWAÏ. 2050°
- * LE GARLIC BREAD DE L'ALINEA. 850°
- * BILLES DE CHÈVRE "SAUMON-ANETH", MIEL D'AYS. 1260°
- * CROQUETTES DE RIS DE VEAU, CRÈME D'IGNONS CONFITS AU VIN ROUGE. 1810°
- * TATAKI DE BOEUF AU SÈSAME, PETITE SALADE DE ROQUETTE, VINAIGRETTE AU RAIFORT, HUILE D'OLIVE VIERGE ET CITRON MENTON. 2150°
- * MIKADO DE CREVETTES A LA MENTHE FRAICHE, MAYONNAISE AU LAIT DE COCO. 1350°

LE MENU

- * LE TARTARE DE PERROQUET A LA TAHITIENNE AU KOMBU ROYAL ET CONDIMENTES, RIZ AROMATISE AU CURCUMA ET ZEST D'ORANGE, SALADE COLOREE AUX FRUITS SECS EXOTIQUES. 2790⁺
- * LA SOUSSE D'AGNEAU FARCIE AU CHEVRE ET PANÉE AUX NOIX, JUS DE VIANDE A LA MENTHE, SALADE DE POMMES DE TERRE PERSILLÉES. 2850⁺
- * LES RAVIOLES DE CREVETTES AU COMBAVA ET CITRON VERT, BISQUE OUSTUEUSE A LA CITRONELLE, GRATINÉ AU PARMESAN ET SA SALADE D'HERBES FRAICHE. 3060⁺
- * LE CROUSTILLANT DE CAMENBERT RÔTI, COEUR FONDANT AU ROQUEFORT ET PERSILLADE, BARDE DE JAMBON DE SERRANO ET SA SALADE FARTENTIÈRE. 2750⁺
- * LE MAGRET DE CANARD ENTIER, GRILLÉ AU SEL ROSE DE L'HIMALAYA, SOUES DE MANGUES RÔTIES AUX HERBES PROVENÇALES, POLENTA MOELLEUSE A L'AIL NOIR DU JAPON ET FIGONS DE PINS, TOMBÉE DE LENTILLES BEUGA ET ECUME DE SAUCE FRUITS ROUGES ET JAMBON. 3350⁺
- * LA MARMITE DE VEAU AU VIN ROUGE ET "TAMARIN-GALANGAL", PURÉE D'IGNAME AUX AGRUMES PAYS, COEUR DE CITROUILLE ET FONDUE DE JEUNES POIREAUX AUX GRAINES DE CORIANDRE, CHIPS D'ÉPICES DOUCES. 2690⁺

Bon APPETIT!

Les desserts

NOS DESSERTS

* LE BROWNIE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE, CARAMEL BEURRE SALE, GLACE CHOCOLAT. 1150€

* LES SAMOSSAS "POMMES - ANANAS" CARAMELISÉS, COULIS PASSION ET BOULE DE GLACE VANILLE. 1150€

* LA MERVEILLE DE RHUBARBE EN COMPOTE A LA VANILLE LIQUO, COULIS DE FRAISE AU XERÈS ET FIEURS D'ORANGER, CRÈME LÉGÈRE A LA MASCARPONE ET CONFITS DE CARAMEL. 1150€

* POUR LES AMATEURS DE CHOCOLAT :

MOUSSE AÉRIENNE 100% CHOCOLAT, SUCRE PETILLANT ET SA TUILE CARAMEL. 1150€

- * LE CAFÉ PLUME. 580€

- * LE CAFÉ GOURMAND. 1400€

- * LE PLATEAU DE FROMAGE :

- ST MARCELLIN AU LAIT CRU.
- BILLES DE CHÈVRE FRAIS PANÉE AUX NOIX.
- ABONDANCE
- BRIE DE MEAUX
- BILLES DE MOZZARELLA DI BUFFALA MARINÉE AU PESTO.

1950€