ALINÉA (L’)

23.78.23
3 avenue Michel Ange Motor Pool
https://restaurantnoumea.wixsite.com/lalinea

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 a 14h00 et de 19h00 a 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.

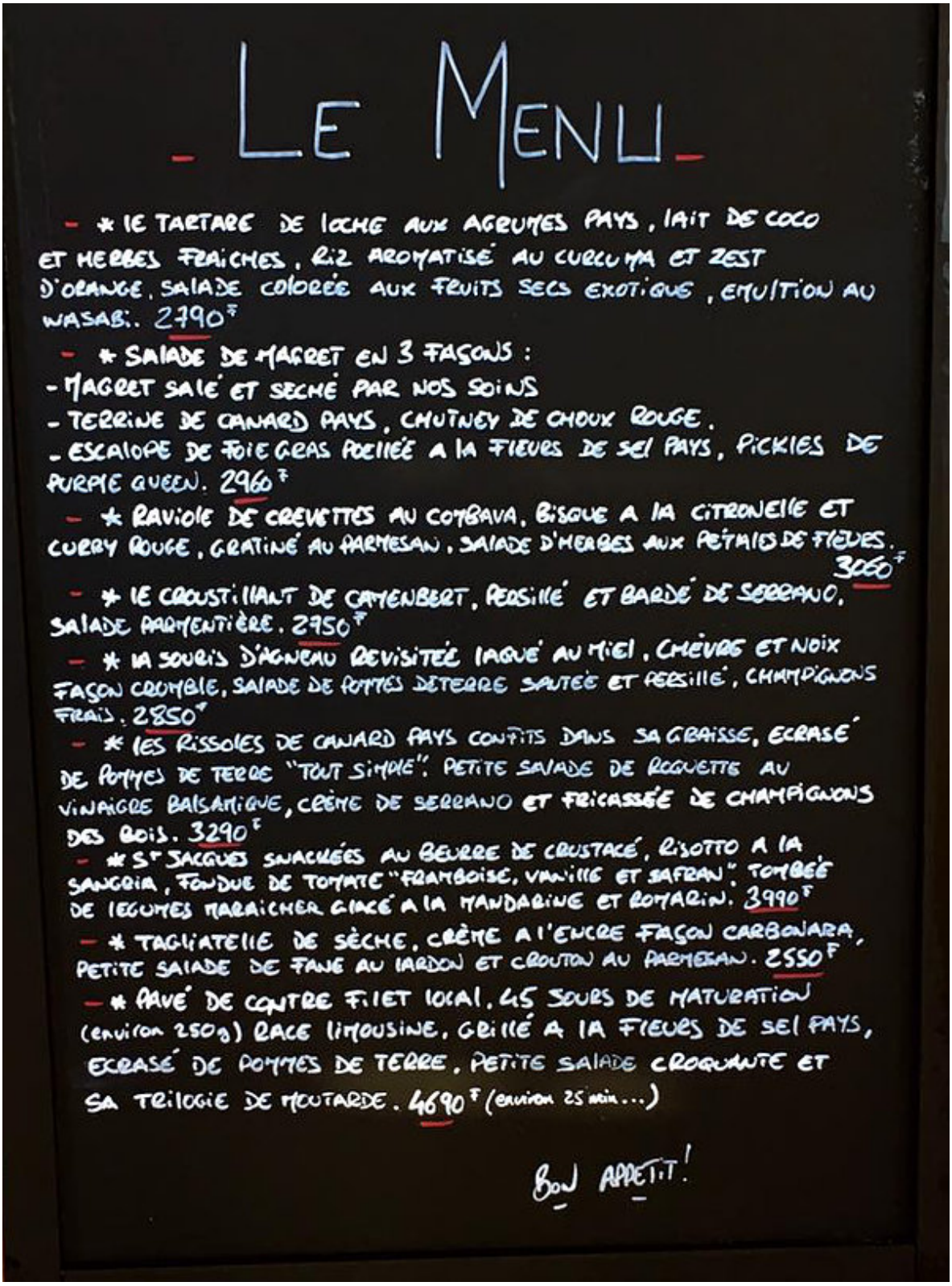
Horaires et jours d'ouverture

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

MENU

Les Vins

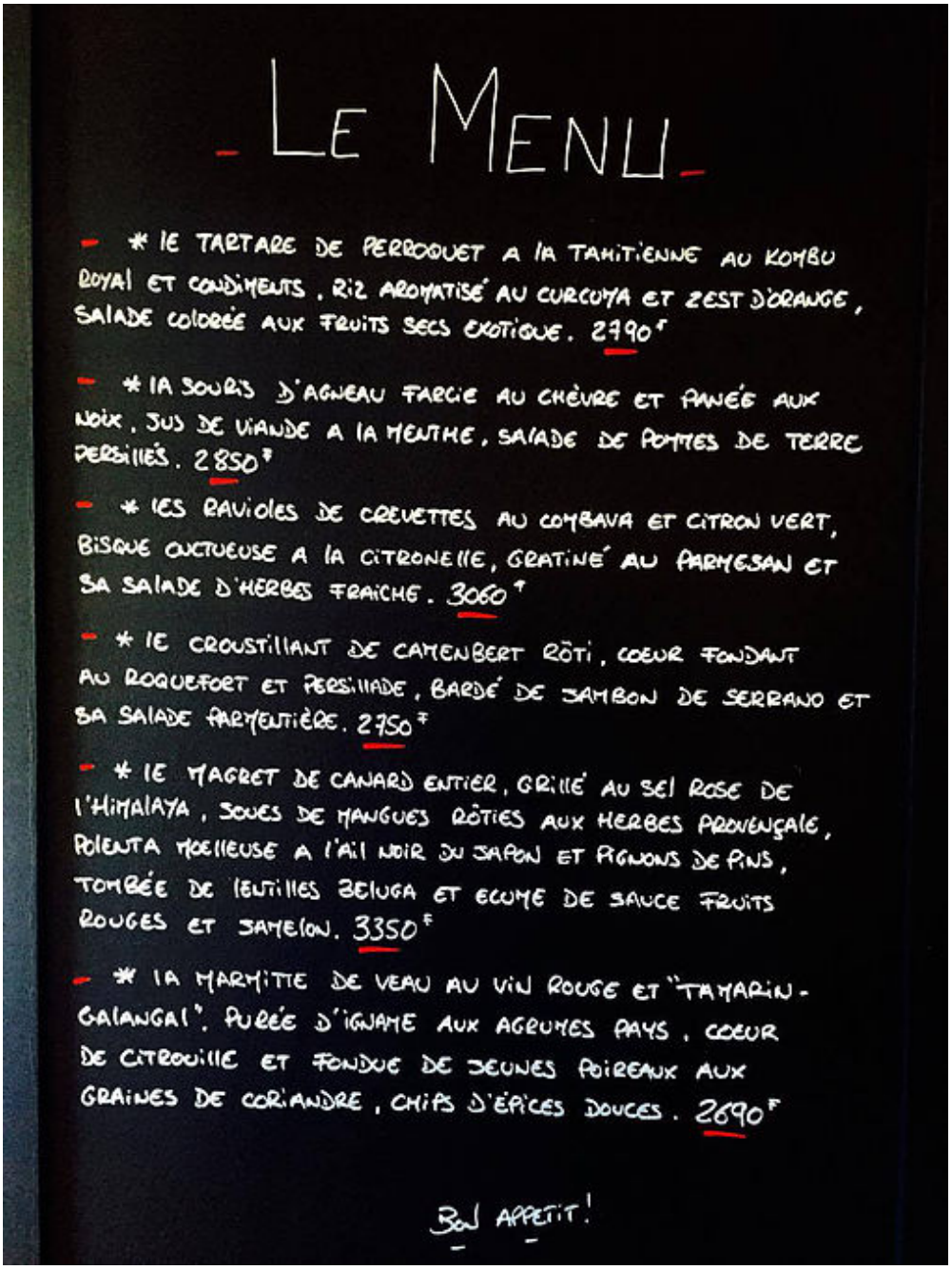
La carte du midi



La carte du soir

POUR COMMENCER

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



Les desserts

NOS DESSERTS

* LE BROWNIE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE, CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE CHOCOLAT. 1150F

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

* LA MERVEILLE DE RHUBARBE EN COMPOTE A LA VANILLE LITCHI, COULIS DE FRAISE AU XERÈS ET FLEURS ORANGER, CRÈME LÉGÈRE A LA MASCARPONE ET CONFITS DE CARAMBOLE. 1150F

* POUR LES AMATEURS DE CHOCOLAT :
MOUSSE AERIENNE 100 % CHOCOLAT, SUCRE PETILLANT ET SA TUILE CARAMBAR. 1150F

* LE CAFÉ PLUME. 580F

* LE CAFÉ GOURMAND. 1400F

* 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.

1950F

resto.nc