

### 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		
Dejeuner	19:00	19:00	19:00	19:00	19:00		
Dîner							

#### **MENU**



### \_ Nos Vins\_

- \* ORO "SOLITARIO" (ESPAGUE) 2012 3900"
- \* COTES DU RHONE "S' ESPRIT "2015 3600 F
- \* Moulin de lêne "Alphonse "Innoveder 2015 4950 f
- \* CHATEAU IA BRANNE "MEDOC" 2012 5400
- \* IAlande de Poterol "la vielle Forge" 2011 5950 F
- \* Clos DE los SIETE (ARGENTIN) 2012 6 150 F
- \* CROZES HERMITAGE "les Petites Collines "2014 6400 F
- \* 8+ JOSEPH " IES ROYES" DOMAINE COURBIS 2012 8200 F
- \* GIVRY 1 CRU "Clos DU CEILIERS AUX MOINES" 8150 F
- \* St Etilian Grand CRU "HAUT PEYROUTAS" 2009 6950 F
- \* STEPHE "PHELAN SEGUR" 2013 10 800 F
- \* CÔTE ROTIE "CHAMPIN LE SEIGNEUR" ZOIL 11 900 F
- \_ \* NUIT ST GEORGES "DOMAINE DES PERDRIX "2013 12500"
- \_ # INFINITUS "MOSCATEI" (ESPAGNE) 2950 F
- \* IES PLEÏADE "VAL DE LOIRE" 2014 3450 F
- \* SAUVIGUOU "UNIQUE"ZOIS 3600 F
- \* MALICE DE THAIS "Côte de Provence" 2015 3400 F

La carte du midi

# LE MENUL

- \* IE TARTARE DE lOCHE AUX AGRUMES PAYS, lAIT DE COCO ET HEBES FRAICHES, RIZ AROMATISE AU CURCUMA ET ZEST D'ORANGE, SALADE COLORGE AUX FRUITS SECS EXOTIGUE, EMULTION AU WASABI. 2490<sup>‡</sup>
  - \* Salade de Marret en 3 Façons :
- MAGRET SALE ET SECHE PAR NOS SOINS
- TERRINE DE CANARD PAYS, CHUTNEY DE CHOUX ROUGE.
- ESCALOPE DE FOIE GEAS POEILÉE A LA FLEURS DE SEL PAYS, PICKIES DE PURPLE QUEEN. 2960 ?
- \* RAVIOLE DE CREVETTES AU COYBAVA, BISQUE A LA CITRONELLE ET CUERY ROUGE, GRATINE AU HARMESAN, SALADE D'HERBES AUX PETMLES DE FLEUES.
- + LE COOUSTILLANT DE COMENBERT, REOSINE ET BARDE DE SERRANO, SALADE PROMENTIÈRE. 2750 ?
- TASON CRUMBIE, SAIADE DE POTTES DÉTERRE SAUTÉE ET RESILLE, CHAMPIGNONS FRAIS. 2850"
- MES RISSOLES DE CAMARD PRYS CONFITS DANS SA GRAISSE, ECRASE DE POMMES DE TERRE "TOUT SIMPLE". PETITE SAVADE DE ROQUETTE AU VINAIGRE BAISAMIGNE, CRÈME DE SERRANO ET FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DES ROIS. 3290 E
- MEST SACQUES SMACKEES AN BENRE DE CRUSTACÉ, RISOTTO A LA SANGRIA, FONDUE DE TOYATE "FRANBOISE, VANIME ET SAFRAN" TOYAGÉ DE LECUYES MARAICHER GIACE À LA MANDARINE ET ROYARIN. 3990 F
- \* TAGLIATELIE DE SÈCHE, CRÈME A L'ENCRE FAÇON CARBONARA, PETITE SAIADE DE FANE AU IARDON ET CROUTON AU PARMERAN. ESSOF
- # PAVE DE CONTRE FILET LOCAL. 45 SOURS DE MATURATION (environ 250%) RACE LIMOUSINE, GRILLÉ A LA FLEURS DE SEL PAYS, ECRASE DE POMMES DE TERRE, PETITE SALADE CROQUANTE ET SA TRILOGIE DE MOUTARDE. 4690 F (environ 25 min...)

BOJ APDETIT!

#### Pour —ommencer

- \* Terrine de foie gras , toasts de pain Bridche, Marmelade de rosella et sel noir de Hawaii. 2050 <sup>‡</sup>
- \* IE GARLIC BREAD DE l'Alinea. 850F
- \* Billes DE CHÈVRE "SAUMOU-ANETH" MIEL PAYS. 1260 F
- \* CROQUETTES DE RIS DE VEAU, CRÉME D'OIGNOUS CONFITS AU VIN ROUGE. 1810 F
- \* TATALI DE BOEUF AU SÉSAME, PETITE SAIADE DE ROQUETTE, VINAIGRETTE AU RAIFORT, HUILE D'Olive VIERGE ET CITRON MENTON. 2150 F
- \* MIKADO DE CREVETTES A LA MEUTHE FRAICHE,
  MAYONNAISE AU LAIT DE COCO. 1350 T

### LE MENUL

- \* LE TARTARE DE PERROQUET A LA TAHITIENNE AU KOMBU ROYAL ET CONDIMENTS, RIZ AROYATISE AU CURCUYA ET ZEST D'ORANGE, SALADE COLORGE AUX FRUITS SECS EXOTIQUE. 2990°
- \* IA Souris D'Agneau Farcie au chèvre et fanée aux noix , Jus de viande a la Henthe , salade de Roytes de Terre persillés . 2850°
- \* IES RAVIOLES DE CREVETTES AU COMBAVA ET CITRON VERT, BISQUE OUCTUEUSE A LA CITRONEILE, GRATINE AU PARMESAN ET SA SALADE D'HERBES FRAICHE. 3060 T
- \* IE CROUSTILIANT DE CAMENBERT RÖTI, COEUR FONDANT AU ROQUEFORT ET RESSILIADE, BARDÉ DE JAMBON DE SERRANO ET SA SALADE PARYENTIÈRE. 2750 ?
- \* IE MAGRET DE CANARD ENTIER, GRITTÉ AU SEI ROSE DE l'HIMAIAYA, SOUES DE MANGUES RÔTIES AUX HERBES PROVENÇAIE, ROLENTA MOETIEUSE À l'AIT NOIR DU SAPON ET RENOUS DE RINS, TOMBÉE DE LEUTITIES BEINGA ET ECUME DE SANCE FRUITS ROUGES ET SAMEION. 3350 F
- \* IA MARMITTE DE VEAU AU VIU 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 F

Bad APPETIT!

## NOS DESSERTS

\* LE BROWNIE CHOCOLAT BLANK ET FRAMBOISE, CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE CHOCOLAT. 11507

\* IES SAMOSSAS "POMMES - ANANAS "CARAMELISES, COULIS PASSION ET BOULE DE GLACE VANILLE. 1150 F

\* IA MERVEIIE DE RHUBARBE EN COMPOTE A LA VANIILE : lifou , cou lis de fraise au Xerès et fleurs cranger , crème légère a la mascarpone et confits e carambole . 1150 <sup>‡</sup>

\* Rour les amateurs de chocolat : lousse aerienne 100 % chocolat, sucre petillant et ia tuile carambar . 1150 <sup>f</sup>

\* IE CAFE PLUME, 580 F

\* IE CATÉ GOURMAND. 1400 F

\* IE PLATEAU DE FROYAGE :

- ST MARCELLIN AU LAIT CRU.
- BILLES DE CHÈVEE FRAIS PANÉE AUX NOIX.
- ABOND AUCE
- BRIE DE MEAUX
- Billes de Mozzarella di Buffala Marinée au festo.