

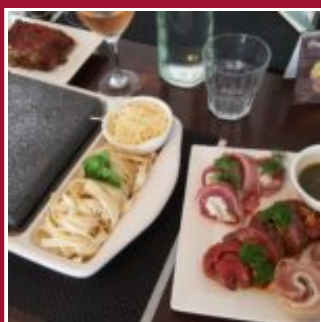


STONEGRILL ANSE VATA

24.03.24

Anse Vata Promenade Roger Laroque

<https://stonegrill.nc>



DESCRIPTION & INFOS

Idéalement situé sur la baie de l'Anse Vata, face au lagon, le restaurant Stonegrill vous accueille 365 jours par an, midi et soir pour y déguster viandes, poissons et fruits de mer sur pierre chaude. Un concept sain et ludique pour découvrir des produits locaux, d'Australie ou de Nouvelle Zélande. Pour des repas de groupe (jusqu'à 35 personnes), un déjeuner professionnel sur le pouce ou un dîner en famille, n'hésitez pas. L'équipe vous proposera chaque jour des plats en nouveauté, ainsi que des suggestions bar-cocktails et des desserts maisons.

Stonegrill Nouvelle Calédonie : 1 concept, 3 restaurants

A la fois simple, ludique, sain et convivial : Les pièces de viandes, les poissons ou fruits de mer de la carte vous seront présentés crus sur une pierre de lave chaude individuelle (« sur le stone »). A vous de jouer et de réaliser la cuisson qui vous convient le mieux. Un goût et une cuisson unique qui révèle la véritable saveur des aliments frais.

Horaires et jours d'ouverture

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------

Petit déjeuner							
	11:30	11:30	11:30	11:30	11:30	11:30	11:30
Déjeuner							
	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	8:00	18:30
Dîner							

MENU

Formule Midi

2850F

Boisson

Pain à l'ail

Rumsteak ou thon jaune ou volaille

Café

offre valable uniquement les midi, hors week-end et fêtes

Boisson

Pain à l'ail

Rumsteak ou thon jaune ou volaille

Café

FORMULE MIDI

2850F

Du Côté du froid

ENTREES

PLATS

Salade Caesar Poulet ou Crevettes

1650

Salade, sauce caesar, croûtons et parmesan

Salade du Stone

1650

Salade poulet, jambon, œuf, tomates, fromage bleu, romanesco et gratin

Carpaccio de boeuf pesto et parmesan

1290

Tartare de thon jaune préparé

1390

Salade Caesar Poulet ou Crevettes

2250

Salade, sauce caesar, croûtons et parmesan

Grande salade du Stone

2250

Salade poulet, jambon, œuf, tomates bleu, romanesco et gratin

Carpaccio de boeuf

1890

Servi avec 1 accompagnement au choix

Tartare de thon jaune

1990

Servi avec 1 accompagnement au choix

Sur le Stone

Tout les plats principaux viennent avec 2 garnitures et 1 sauce

BOEUF LOCAL

BOEUF NOUVELLE ZELANDE

Filet de boeuf 200gr

3390

Noix d'entrecôte 250g

2690

Faux filet 250g

2350

Bavette 200g

2050

Onglet 200g

2200

Filet de boeuf 200gr

3400

Noix d'entrecôte 250g

2850

Faux filet 250g

2500

Bavette 200g

2090

Onglet 200g

2250

Côte de Boeuf 500g

4100

Double Entrecôte 350g

3600

Noix d'entrecôte WAGYU façon KOBÉ 250g

5990

DEMANDEZ EN SUPPLEMENT

4 crevettes avec votre plat 900

Selon Arrivage

SPECIALITES DE VIANDES

SPECIALITES DE LA MER

Duo de brochettes Veau et volaille

2350

Trilogie du boucher 300g

3300

T-Bone 450g

3650

Suprême de volaille

1900

Magret de canard entier 300g

3300

Magret Chèvre et miel 250g

2700

Mixed grill de la mer

2780

Palette de la mer

3150

Pavé de thon jaune

2080

Crevettes du pays (10 pièces)

2450

Side Orders

Supplément extra 590

2 GARNITURES

1 SAUCE

Salade verte - Frites - Macarons verts - Quatre moutons - Jus glacié - Légumes du jour

Au poivre - au miel - romanesco - champagne - betterre - betterre - betterre - mouton d'hiver - romanesco - champagne

PAR GOURMANDISE

DESSERT MAISON & GLACES

LE MENU ENFANT

Café gourmand

1100

Moelleux au chocolat

990

Tarte Tatin et sa boule de glace

1050

Pavlova aux fruits frais

1050

Brownie et sa boule de glace

1050

Crème brûlée

990

Chocolat ou Café liégeois

950

Coupe colonel

1200

Irish ou French Coffee

1540

Filet de poulet

1300

Rumsteak de Boeuf

1400

Steak de Thon

1300

Nuggets de poulet maison

1000

+ 1 boisson

+ 1 plat + 1 accompagnement

+ 1 boule de glace ou sorbet

BOULE DE GLACE

1 400

2 790

3 1000

Vanille Pistache

Chocolat Passion

Café Mangue

Fraise Citron

Coco Rhum, raisin

Framboise

LES BOISSONS CHAUDES

DIGESTIFS

Expresso, déca

390

Café allongé

390

Café au lait, café crème

420

Cappuccino

500

Affogato (boule glace + expresso)

690

Thé

300

Baileys - Manzana - Get 27

1150

Cognac VSOP

1700

Calvados - Poire

1400

Pomme d'Amour (Gallé-granadine)

1100