



## DESCRIPTION & INFOS

Voilà déjà plus de deux décennies que les Calédoniens de toutes origines ont adopté « L'Esprit Brasserie » du Bilboquet Plage. Repas familial dominical, pause déjeuner en semaine, dîner « après spectacle » en fin de semaine... Animé et pittoresque, Le Bilboquet Plage reste pour beaucoup le restaurant de l'Anse Vata.

**Le Bilboquet Plage** Palm Beach Galerie – Anse Vata 98800 Nouméa **Téléphone :26.46.60**

## Horaires et jours d'ouverture

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00
Déjeuner	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30
Dîner							

## MENU

# LES BOISSONS

## JUS DE FRUITS FRAIS

- Citron ou orange pressé (25 cl) ..... 850 F
- Cocktail de fruits frais (25 cl) ..... 850 F
- Ananas, pastèque, pomme (25 cl) ..... 850 F
- Maxi jus de votre choix** (50 cl) ..... 1 250 F

## NECTARS

- Pêche, abricot ou tomate (25 cl) ..... 900 F

## SODAS

- Coca Cola, Coca Zéro, Orangina (33 cl) ..... 660 F
- 7up, Schweppes, Schweppes Agrum', Perrier (33 cl) ..... 660 F
- Ice Tea : pêche (33 cl)..... 660 F
- Maxi soda** (50 cl) ..... 880 F

## BIÈRES

Demandez notre carte des Bières

## APERITIFS

- Les Whiskies (4 cl) Grant's, Johnnie "Red Label", J&B, Ballantine's ..... 1 200 F
- Les Whiskies Vieillis (4 cl)..... 1 700 F
- Les Bourbons et Tennessee (4 cl) Jim Beam, Jack Daniel's ..... 1 500 F
- Martini (4 cl), Muscat (4 cl), pastis 51 (2,5 cl) , Ricard (2,5 cl) ..... 1 200 F
- Coupe de champagne Morizet (12 cl)..... 2 400 F
- Coupe Bilboquet : liqueur de fraise, champagne Morizet (12 cl)..... 2 500 F
- Kir royal : crème de cassis et champagne Morizet (12 cl)..... 2 500 F
- Kir vin blanc (12 cl)..... 1 300 F
- Verre de Château Rousseau : blanc mœlleux (14 cl) ..... 1 400 F

## NOS COCKTAILS

- Planters : rhum blanc Damoiseau, ananas, Grand-Marnier, jus d'orange ..... 1 700 F
- Pinã colada : rhum blanc Damoiseau, coco, ananas, Malibu ..... 1 700 F
- Bilbo blues : Marie-Brizard, curaçao bleu, tonic, citron ..... 1 700 F
- Mojito : rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron, Perrier ..... 1 700 F
- Mojito Royal : ..... 2 600 F  
rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron, Champagne



# LES ENTRÉES

- Salade Jean-Pierre ..... 2 050 F  
salade verte, emmental, jambon, poulet, dés de tomate,  
oeufs durs, oignons verts
- Salade tahitienne ..... 2 200 F  
filets de poisson émincés cuits au citron  
et marinés au lait de coco
- Croustillant de chèvre chaud aux noix ..... 2 250 F  
et son méli-mélo de crudités à l'huile de noisette
- Six ou douze huîtres, ..... (selon arrivage)  
sur glace pilée vinaigre à l'échalote
- Oeufs pochés au saumon fumé sur flan d'asperge, ..... 2 450 F  
sauce à l'aneth
- Assiette de saumon fumé et ses toasts ..... 2 950 F
- Bouquet de crevettes du pays décortiquées, ..... 2 950 F  
sauce cocktail au curry
- L'assiette du jardinier (crudités de saison) ..... 1 650 F
- La salade verte ..... 900 F
- La salade verte au Roquefort et noix ..... 980 F

# LES PÂTES

(Au choix : spaghettis ou tagliatelles)

- Saumon fumé (crème fraîche, basilic)..... 2 800 F
- Bolognaise (viande hachée à la sauce tomate, fromage) ..... 1 750 F
- Carbonara (lardons, crème fraîche, jaune d'œuf cru) ..... 2 050 F
- Crevettes décortiquées ..... 2 950 F  
sautées à l'huile d'olive et au sel de guérande

## Supplément pour vos entrées et pâtes

### Garniture au choix 700 F

Frites, pommes rissolées, haricots verts, spaghettis, tagliatelles,  
légume du jour, salade verte (900 F)

### Sauce au choix 300 F

Poivre, Roquefort, Normande

# MENU ENFANT

Un jus de fruits + pâtes à la bolognaise ou steak haché frites  
ou saucisse frites + une glace + une surprise ..... 1 300 F

# LES VIANDES

(garnitures et sauces au choix sans supplément)

- Tartare de boeuf préparé à la minute sur demande ..... 2 750 F
- Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive ..... 1 850 F
- Noix d'entrecôte (200 grs, 1<sup>er</sup> choix Nouvelle-Zélande) ..... 2 850 F
- Pièce du boucher ..... 3 750 F  
(350 grs de noix d'entrecôte 1<sup>er</sup> choix Nouvelle-Zélande)
- Filet de boeuf (200 grs, 1<sup>er</sup> choix) ..... 3 950 F
- Filet de boeuf façon rossini (200 grs, 1<sup>er</sup> choix) ..... 4 750 F  
servi avec une tranche de foie gras maison
- La Churaiscaïa (500 grs, 1<sup>er</sup> choix origine Nouvelle-Zélande) ..... 5 200 F
- Escalope de veau Normande ..... 2 850 F  
(sauce à la crème et aux champignons)
- Escalope de veau panée ..... 2 650 F
- Escalope de veau Cordon Bleu ..... 2 950 F
- Magret de canard entier au miel et citron vert ..... 3 550 F
- Demi magret de canard au miel et citron vert ..... 2 850 F

## NOS GARNITURES À VOLONTÉ :

Frites, pommes rissolées, haricots verts, spaghettis,  
tagliatelles, riz blanc

## NOS SAUCES AU CHOIX :

Poivre • Roquefort • Normande

# PRODUITS DE LA MER

(garnitures au choix sans supplément)

- Carpaccio de thon à l'huile d'olive ..... 1 850 F
- Dos de Mahi-Mahi rôti sur sa peau, sauce gingembre... 3 150 F
- Filet de Vivaneau poêlé à l'huile d'olive, ..... 3 150 F  
sauce à l'estragon
- Tartare de thon ..... 2 450 F
- Sashimi de thon ..... 2 450 F
- Crevettes du pays décortiquées flambées ..... 2 950 F  
au choix : ail, whisky, pastis, niaouli
- Crevettes du pays décortiquées ..... 2 950 F  
à la crème de curry et ses amandes grillées

**CARPACCIO  
À VOLONTÉ**  
carpaccio de bœuf ou de thon  
+ nos garnitures à volonté et sans supplément

**3350<sup>F</sup>**

SUPPLÉMENT  
SAUCE  
300<sup>F</sup>



# LES GOURMANDISES

**Demandez nos pâtisseries du jour** ..... 1 100 F  
et découvrez notre chantilly vanillée ou notre chocolat chaud "maison"

## NOS DESSERTS MAISON

- Crème brûlée à la vanille ..... 1 100 F
- Crêpe Marronnière ..... 1 100 F  
fourrée à la crème de marron, glace vanille, chantilly fraîche "maison"
- Crêpe Martiniquaise ..... 1 250 F  
banane, chocolat chaud et chantilly fraîche "maison"
- Crêpe Gérard : fourrée à la glace vanille, nappée de chocolat chaud ..... 1 250 F  
et chantilly fraîche "maison"
- Ile Flottante ..... 950 F
- Mousse au chocolat ..... 1 000 F
- Crème caramel ..... 750 F
- Salade de fruits frais de saison ..... 1 000 F
- Café Gourmand ou Thé Gourmand ..... 1 250 F

## LE COIN DU GLACIER

- Coupe délice Bilboquet : glace vanille nappée de coulis ..... 1 100 F  
de fruits rouges et chantilly fraîche "maison"
- Damnation glace vanille ..... 1 100 F  
crème de marron, crème fraîche, sauce chocolat
- Détente Grand Marnier : glace coco arrosée de Grand Marnier... 1 500 F
- Coupe Colonel : sorbet citron arrosé de vodka ..... 1 500 F
- Suprême chocolat : glace chocolat nappée de chocolat ..... 1 100 F  
et chantilly fraîche "maison"
- Négresco : glace menthe, nappée de chocolat chaud, ..... 1 100 F  
pluie d'amandes effilées
- Coupe exotique : sorbet mangue, coco, sirop de pomme liane ..... 1 100 F  
et chantilly fraîche "maison"
- Profiteroles et chantilly fraîche "maison" ..... 1 250 F
- Pêche Melba • Banana Split • Poire Belle-Hélène ..... 1 150 F
- Café ou chocolat liégeois ..... 950 F

## NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES

(selon arrivage) Chèvre, Roquefort, Emmental ..... 1 100 F

## Pour accompagner vos desserts

- Café mélanésien ..... 380 F
- Café Malongo ..... 450 F
- Cappuccino ..... 700 F
- Chocolat chaud, chocolat viennois ..... 700 F
- Irish coffee ..... 1 600 F
- Coupe de champagne Morizet (12 cl) ..... 2 400 F
- Verre de Château Rousseau blanc moelleux (14 cl) ..... 1 400 F