



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^{er} choix Nouvelle-Zélande) 2 850 F
- Pièce du boucher 3 750 F
(350 grs de noix d'entrecôte 1^{er} choix Nouvelle-Zélande)
- Filet de boeuf (200 grs, 1^{er} choix) 3 950 F
- Filet de boeuf façon rossini (200 grs, 1^{er} choix) 4 750 F
servi avec une tranche de foie gras maison
- La Churaiscaïa (500 grs, 1^{er} 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^F

SUPPLÉMENT
SAUCE
300^F

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