



## DESCRIPTION & INFOS

*Situé dans l'enceinte de la marina Port du Sud, le club-house Le Bintz vous accueille pour un petit-déjeuner, un déjeuner ou un cocktail, du lundi au dimanche, de 7h à 22h.*

Loin du tumulte et de la surpopulation des plages de Nouméa sud, découvrez le calme et le raffinement au bord de la baie de l'Orphelinat. Le restaurant Le Bintz est situé en bord de mer, en plein cœur de la marina Port du Sud, à quelques pas du centre-ville et face au lagon. Un site privilégié et sécurisé où vous serez tenté par une cuisine ensoleillée et créative issue de la pêche locale et des produits du terroir calédonien. C'est ici, dans ce petit coin de paradis à l'ambiance tropicale, que nous vous invitons tous les jours, de 7h à 22h.

**Le Bintz** 5 Ter Rue Adolphe Barrau – Marina Port du Sud 98800 Nouméa

**Téléphone** : 240.200

## Horaires et jours d'ouverture

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

Petit déjeuner

Déjeuner

Dîner

7:00

7:00

7:00

7:00

7:00

7:00

7:00

## MENU

### La carte

<i>Nos spécialités</i>	
✂ ENTRÉES ✂	
	<b>SALADE EXOTIQUE</b> _____ 2900 F Salade aux crevettes et au saumon fumé
	<b>SALADE GOURMANDE</b> _____ 2600 F Aux crevettes et foie gras
	<b>ARDOISE FROMAGES CHARCUTERIES</b> = 2600 F Assortiment de fromages crus et cuits et charcuteries
	<b>SERRANO &amp; MELON</b> _____ 2600 F Serrano italien au melon local et sa salade
	<b>TARTARE DE THON JAUNE</b> _____ 2450 F Tartare maison de thon jaune au couteau
	<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> _____ 2450 F Salade de chèvre chaud au brie et miel de Manuka
	<b>SASHIMI DE THON JAUNE</b> _____ 2100 F Sashimi de thon jaune au couteau

*Nos spécialités*

✂ PLATS ✂



**RISOTTO DE LA MER** \_\_\_\_\_ **4250 F**  
Risotto crémeux à la langouste et aux crevettes



**MARMITE DE LA MER** \_\_\_\_\_ **4250 F**  
Marmite au saumon des dieux, langouste, thon jaune, crevettes



**CREVETTES DES INDES** \_\_\_\_\_ **3100 F**  
Crevettes au curry des Indes



**FEUILLETÉ DE LOCHE** \_\_\_\_\_ **2900 F**  
Feilleté de loche à la fondue de poireaux



**ENTRECÔTE** \_\_\_\_\_ **2450 F**  
Entrecôte de NZ, frites maison et légumes



**BOUDIN CRÉOLE** \_\_\_\_\_ **2450 F**  
Boudin créole, purée maison et pommes rôties



**MOULES MARINIÈRES** \_\_\_\_\_ **2450 F**  
Moules marinière de NZ

*Nos spécialités*

✂ DÉSERTS ✂



**CAFÉ GOURMAND** \_\_\_\_\_ 1350 F  
Café et assortiment de desserts du jour



**DÔME CHOCOLAT** \_\_\_\_\_ 1250 F  
Garni de mousse au chocolat et crème anglaise



**TIRAMISU** \_\_\_\_\_ 1050 F  
Tiramisu au Kalhua



**CRÈME BRÛLÉE** \_\_\_\_\_ 1050 F  
Crème brûlée à l'ancienne



**PANACOTTA** \_\_\_\_\_ 950 F  
Pana Cotta au coulis de fruits rouges