



Sheraton®

# Reef

A *feast* restaurant  
A world of flavours

Le Sheraton Deva et son restaurant Le REEF se trouvent au cœur de la Calédonie dans le bassin de Bourail qui a hérité de l'histoire de communautés culturelles uniques que nous vous invitons à découvrir à travers ce menu.

Notre carte palpitante est influencée par le patrimoine de cinq grands groupes culturels de la région :  
Néo-Calédonien, Mélanésien, Nord-Africain, Asiatique & Français

## ENTREES

Crevettes panées & cubes d'ananas rôtis au miel de Poé, sauce au yaourt, coriandre fraîche & piment doux - 2 300

Tartare de bœuf taillé au couteau, carpaccio de filet de cerf fumé maison, tuile de parmesan & œuf de caille - 2 200

Emietté de crabe (chair de crabe des neiges-provenance : Canada) aux agrumes, mayonnaise à la coriandre & chips de pain - 3 100

Déclinaison autour du Thon jaune, sashimi, mi-cuit aux épices & tartare - 2 600

Salade César - Poulet : 2 100 ou Crevettes : 2 300 -

Salade du marché, œuf dur, tomates, croûtons & copeaux de Parmesan, sauce César

Saumon Gravlax, crème de vodka, émulsion à la moutarde & toasts - 2 500

Mille-feuilles de concassé de tomates, caviar d'aubergines & compotée d'oignons, pommes gaufrettes & crumble chèvre - 1 900

Soupe de poisson de roche, croutons à l'ail, rouille & emmental - 1 900

## FOIE GRAS

Ballotine de foie gras de canard cuit au sel, compotée de mangues à la vanille de Lifou - 2 900

## PLATS VEGETARIENS

Bami goreng : Nouilles à l'indonésienne, vermicelles chinois, légumes, ail, gingembre, coriandre, huile de sésame, piment doux & sauce soja  - 2 800

Soupe Thaï à la pâte de curry vert & lait de coco, tofu, julienne de légumes, ail, gingembre, coriandre, huile de sésame & piment doux, sauce soja  - 2 800

## SNACKS

**Tous nos sandwiches sont servis avec frites ou salade verte**

Panini spécial : jambon de Paris, brie, tomates & crème au pistou - 2 100

Sheraton Black Burger : Pain burger coloré maison, steak haché pur bœuf, bacon, compotée d'oignons rouges, tomates, salade, Emmental & cèpes - 2 800

Club crabe : Emietté de crabe (chair de crabe des neiges provenance : Canada), salade, tomates, mayonnaise & légumes marinés sauce teriyaki - 3 100

## VIANDES

Filet de cerf poêlé sauce vin rouge, mousseline de patates douces à la vanille de Lifou & endives braisées - 3 800

Filet de bœuf rôti au sautoir, chouchoutes et pommes de terre en gratin, mousseline d'épinards, toast à la moelle & sauce à la brisure de truffe - 4 300

Magret de canard en croute de dragées, purée de carottes au gingembre, poire rôtie & billes d'igname - 4 200

Carré d'agneau cuit au four, compotée d'oignons caramélisés & rosace de légumes comme un tian sur sablé au parmesan, olives et tomates confites, purée d'ail, jus de thym au romarin - 3 600

## POISSONS

Soupe Thaï : filet de vivaneau et crevettes en soupe à la pâte de curry vert & lait de coco, julienne de légumes & patate douce - 3 600

Dos de saumon pané au panko, tombé de bok choy, sauce miso, polenta pané au soja - 3 500

Pavé de Mahi-Mahi en croûte, quinoa au citron confit, sauce froide aux graines de pavots - 3 400

Taglioni maison aux crevettes, tomates en grappe, oignons verts, copeaux de parmesan & champignons - 3 100

## GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Frites, Tagliatelles ou Wok de légumes - 500

## DOUCEURS SUCREES

Signature du chef : Barre Ovaltine, popcorn soufflé au caramel, cacahuètes grillées & poire confite - 1 300

La Noix de coco : Mousse coco, crumble & demi-sphère chocolat, crémeux caramel - 1 100

Comme une Tropicienne sur une base de brioche feuilletée, crème St-Honoré, marmelade exotique - 1 200

Vacherin revisité, fruits exotiques & zeste de combawa - 1 200

Café gourmand du moment - 1 300

Salade de fruits frais & sorbet - 1 100

Si vous avez des questions concernant les allergies alimentaires, veuillez-vous adresser à votre serveur avant de passer commande.

Indiquez un  plat végétarien ou réalisable en végétarien à la demande.

La consommation de viande crue ou insuffisamment cuite, la volaille, les fruits de mer, les crustacés, les œufs et le lait non pasteurisé peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

Prix incluant toutes taxes et charge de service / Prix exprimés en CFP.

Toute personne consommant de l'alcool doit avoir l'âge légal.

©2018 Marriott International. Tous droits réservés. Sheraton et ses logos sont des marques de Marriott International, ou de ses filiales.