



Sheraton
NEW CALEDONIA DEVA
SPA & GOLF RESORT

SAND BEACH GRILL

ENTREES

Salade César Poulet 2.100 / Crevettes 2.300

Salade, croutons, parmesan, œuf mollet, anchois, tomate et sauce César (avec anchois)

Croustillant de crevettes locales et menthe fraîche, salade de papaye râpée, sauce exotique – 2.500

Emietté de crabe aux agrumes, tartare de chouchoute au zest de citron vert, mayonnaise à la coriandre – 2.600

Variation de thon jaune (selon arrivage)

Tartare, mi-cuit aux épices & sashimi – 2.600

Petit tartare de thon jaune (150g) seul – 1.950

Grand tartare (250g) avec une garniture – 3.000

Œufs au plat (x2) et jambon de cerf – 990

Salade gourmande

Crottin de chèvre pané, lardons confits, croûtons, tomate séchée, vinaigrette au miel bio de la Roche Percée et cerneaux de noix – 2.100

Tartare de bœuf à l'indienne

Bœuf haché au couteau, coriandre, épice massala, crème épaisse, oignon, ail haché, gingembre et jaune d'œuf

Entrée (150g) – 1.900 / Plat avec une garniture (250g) – 2.600

Soupe glacée de tomate au basilic, dés de magret de canard fumé, chips de pain et féta marinée à huile d'olive citron et thym frais – 1.900

SIGNATURE DU CHEF

Ceviche de tazar, lait de coco et citron vert, ananas rôti – 2.200

GRILLES ET GARNITURES DU JOUR A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE

SUPPLEMENTS

Garnitures du jour (sur l'Ardoise) - 500 / garniture

Sauce (sur l'Ardoise) - 200 / sauce

SANDWICHES & BURGERS

Tous nos sandwichs sont servis avec frites ou salade

Pour les végétariens, tous nos burgers peuvent être confectionnés avec un steak de tofu

Sandwich Oriental Pain maison, viande d'agneau confite au cumin, salade, tomate, sauce blanche et compotée d'oignon caramélisé – 2.500

Le Sand burger Filet de marlin mariné à la sauce soja et saké, oignon frit, tomate, salade, sauce à la moutarde wasabi et algue wakamé – 2.500

Le Black burger Pain burger coloré maison, steak haché, Emmental, salade, tomate, compotée d'oignon rouge, poitrine fumée, sauce cèpes – 2.800

Les classiques burgers : Hamburger, cheeseburger, fish burger ou burger poulet – 2.500/pièce

DESSERTS

Baba "mojito", crème citronnée, rhum et menthe fraîche – 1.100

Mille-feuille à la vanille de Lifou, caramel au beurre salé, glace vanille - 1.100

Tarte chocolat au lait, tuile sésame, sauce chocolat passion, sorbet passion - 1.300

Café gourmand – 1.300

Salade de fruits frais de saison – 1.100

Notre sélection de glaces et sorbets - 350 / la boule
Vanille, chocolat, noix de coco, fraise, citron, caramel, café, mangue, pistache, passion, framboise, banane, menthe/chocolat

SIGNATURE DU CHEF

Comme un Poë banane, sablé reconstitué, crémeux et coulis banane, mousse coco – 1.300

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

Indique 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.