



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

Foie gras de canard poêlé, brioche façon « pain perdu », purée de betterave - 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

Fish & Chips sauce tartare - 2 500

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.

 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.

SHERATON NEW CALEDONIA DEVA SPA & GOLF RESORT – LOT 33 DOMAINE DE DEVA, BP 50, ROUTE DE POE, 98870 BOURAIL



The Sheraton Deva and our Reef restaurant is in the heart of New Caledonia within the Bourail community and its unique cultural influences which we invite you to discover in this menu.

Our exciting menu has been influenced by the heritage of the area's five major cultural groups: New Caledonian, Melanesian, North African, Asian, and French

STARTERS

Pan-fried shrimp & pineapple cubes roasted with honey from Poé, yoghurt sauce, fresh coriander & sweet chili - 2 300

Tartar of beef cut with a knife, house made Carpaccio of smoked venison fillet, parmesan cheese crisp & quail eggs - 2 200

Crab crumble (snow crab meat-origin: Canada) with citrus fruit, coriander mayonnaise & pita chips - 3 100

Yellow-fin tuna trio: sashimi, seared with spices & tartar - 2 600

Caesar salad: Chicken breast - 2 100 or Prawns - 2 300

Lettuce, croutons, parmesan cheese, hard-boiled egg, anchovies, tomato, Caesar sauce

Gravlax marinated salmon, vodka cream, mustard emulsion & toasts - 2 500

Millefeuille of tomato, eggplant caviar & compote of onions, wafer potatoes & goat's cheese crumble - 1 900

Rock bass soup, garlic croutons, rouille sauce & Emmental cheese - 1 900

FOIE GRAS

Ballotine of duck foie gras cooked in salt, compote of mangoes with vanilla from Lifou - 2 900

Pan-fried duck foie gras, French-toasted brioche, beetroot purée - 2 900

SNACK MEALS

Our sandwiches are served with fries or green salad


Panini special: ham, brie cheese, tomatoes & basil cream - 2 100


Sheraton Black Burger: Black burger, fresh house black bun, pure minced beef steak, tomato, lettuce, candied red onions, bacon, porcini mushroom sauce - 2 800

Club crab: Crab crumble (snow crab meat-origin: Canada), salad, tomatoes, mayonnaise & marinated vegetables with teriyaki sauce - 3 100

Fish & Chips, tartar sauce - 2 500

VEGETARIAN

Bami goreng: Indonesian noodles, Chinese vermicelli, vegetables, garlic, ginger, coriander, sesame oil, sweet chili & soy sauce  - 2 800

Thai soup with green curry paste & coconut milk, tofu, julienne of vegetables, garlic, ginger, coriander, sesame oil, sweet chili & soy sauce  - 2 800

MEATS

Fillet of pan fried venison, with red wine sauce, mousseline of sweet potatoes with vanilla from Lifou & braised chicories - 3 800

Fillet of pan roasted beef, local choko & potato gratin, mousseline of spinach, toast with marrow & sauce with slivers of truffle - 4 300

Duck breast in crust of sugared almonds, pureed carrot with ginger, roasted pear & marbles of yam - 4 200

Roasted rack of lamb with caramelized onions & vegetables rosette on parmesan cheese shortbread, olives, candied tomatoes, garlic purée, thyme & rosemary jus - 3 600

FISHES

Thai green curry soup with snapper fillet and shrimp in coconut milk, julienne of vegetables & sweet potatoes - 3 600

Panko crumbed salmon steak, fried bok choy, miso sauce, polenta breaded with soy - 3 500

Pavé of Mahi-Mahi in crust, quinoa with preserved lemon, chilled poppy seed sauce - 3 400

House made taglioni with shrimp, cherry tomato cluster, green onions, parmesan cheese shavings & mushrooms - 3 100

SUPPLEMENTARY SIDES

Fries, tagliatelle or wok-tossed vegetables - 500

SWEET ENDING

Chef's signature: Ovaltine chocolate bar, popcorn soufflé with caramel, roasted peanuts & candied pears - 1 300

The coconut dome: Coconut mousse, crumble & chocolate half-sphere, creamy caramel - 1 100


Tropézienne revisited: puff brioche base, St-Honore vanilla cream, exotic fruits marmalade - 1 200

Exotic fruit Vacherin & zests of combawa - 1 200

Espresso coffee with gourmet petits fours - 1 300

Fresh fruit salad & sorbet - 1 100

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Please inform us of any special diet or intolerance.

 Vegetarian dish or could be prepared as vegetarian dish on request.

The consumption of meat, poultry, seafood, raw or under-cooked eggs or non-pasteurized milk can increase the risk of food-related disease.

All taxes and service charge included / All prices in pacific francs XPF.

Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age.

©2018 Marriott International. All rights reserved. Sheraton and its logos are the trademarks of Marriott International, or its affiliates.