



**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

## GRILLADES 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 Poe 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.

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



**Sheraton®**  
NEW CALEDONIA DEVA  
SPA & GOLF RESORT

# SAND BEACH GRILL

## STARTERS

**Caesar Salad** Chicken breast – 2.100 / Prawns 2.300  
Lettuce, croutons, parmesan cheese, hard-boiled egg,  
anchovy, tomato, caesar sauce (with anchovy)

**Crispy local shrimps** with fresh mint, papaya salad, exotic  
sauce - 2.500

**Crumbled citrus crab**, chouchoute tartar (local vegetable)  
with lime zest, coriander mayonnaise - 2.600

**Variation of yellow fin-tuna** (upon the fish of the day)  
Tuna tartare, seared tuna with spices & tuna sashimi - 2.600

**Yellow fin-tuna tartar only (150g)** - 1.950

**Large yellow fin-tuna tartare (250g)** with a side – 3.000

**Fried Eggs (x2) & cured venison ham** - 990

### Gourmet salad

Breaded goat cheese, candied bacon, croutons, dried  
tomato, local organic honey vinaigrette and walnuts - 2.100

### Indian beef tartare

Ground beef with a knife, coriander, massala spice, thick  
cream, onion, minced garlic, ginger and egg yolk  
Starter (150g) - 1.900 / Main (250g) with a side - 2.600

**Tomato gazpacho with basil**, smoked duck breast, bread  
crisps, feta cheese marinated in lemon olive oil and fresh  
thyme - 1.900

## CHEF'S SIGNATURE

**Spanish mackerel ceviche**, coconut milk and lime,  
roasted pineapple - 2.200

## CHECK THE SLATE FOR OUR DAILY GRILL AND SIDES SELECTION

### SUPPLEMENTARY

**Side dishes of the day** (Slate of the day) - 500 / side dish  
**Sauce** (Slate of the day) - 200 / sauce

## SANDWICHES & BURGERS

Our sandwiches are served with fries or green salad

For vegetarians, all of our burgers can be cooked with  
a tofu steak

**Sandwich Oriental** ' Homemade bread, lamb meat confit  
with cumin, lettuce, tomatoes, white sauce and caramelized  
onion compote - 2,500

**Sand burger** Marlin fish fillet marinated with soy sauce and  
sake, fried onion, tomato, salad, wasabi mustard sauce and  
wakame seaweed - 2.500

**The Black Burger** Homemade black bread, minced steak,  
Emmental, salad, tomato, red onion compote, smoked  
chicken, porcini mushroom sauce - 2.800

**The classic burgers:** Hamburger, cheeseburger, fish burger  
or chicken burger - 2.500/ piece

## DESSERTS

**Baba " mojito "**, lemon cream, rum and fresh mint - 1.100

**Mille-feuille with Lifou Island vanilla**, salted butter caramel,  
vanilla ice cream - 1.100

**Milk chocolate tart**, sesame biscuit, chocolate passion fruit  
sauce, passion fruit sorbet - 1.300

**Espresso coffee with a selection of petits-fours** – 1.300

**Fresh seasonal fruit salad** – 1.100

**Our selection of ice creams & sorbets** - 350 / scoop  
Vanilla, chocolate, coconut, strawberry, lemon, caramel,  
coffee, mango, pistachio, passion fruit, raspberry, banana,  
mint/chocolate

## CHEF'S SIGNATURE

**Poe banana**, shortbread, creamy banana pudding and  
banana coulis, coconut mousse - 1,300

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.

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