

POTAGE / SOUP

1 950 cfp / 16 €

Velouté de légumes du jardin
Garden vegetable soup

SALADES / SALADS

2 050 cfp / 17 €

Salade mixte
Mixed salad

Salade César (poulet ou mahi mahi)
Caesar salad (chicken or mahi mahi)

Salade de crevettes aux agrumes du jour
Shrimp salad with citrus of the day

Salade grecque (salade, feta, olives noires)
Greek salad (salad, feta, black olives)

ENTREES / STARTERS

2 500 cfp / 21 €

Tartare de tomate guacamole - crevettes de Moorea
Tomato tartare guacamole - Moorea shrimp

Profiteroles de chèvre - coulis de tomate basilic
Goat profiterole on his tomato basil sauce

Carpaccio de bœuf - copeaux de parmesan
Beef carpaccio and parmesan

Tartare de saumon - huile d'olive vierge aux baies roses
Salmon tartare and olive oil with pink pepper

Mille-feuille au deux saumons - chantilly citronnée (supp 800cfp)
Mille-Feuille two salmon and lemon chantilly (Supp 800cfp)

Trilogie de Thon (Tartare / Poisson cru / Sashimi)
Tuna trilogy (Tartare / Raw fish / Sashimi)

Poisson cru à la tahitienne
Tahitian Raw fish

PATES / PASTA

2 300 cfp / 19 €

Carbonara / Bolognaise / Végétarienne
Carbonara / Bolognese / Vegetarian



POISSONS / FISH

3 100 cfp / 26 €

Gratin de fruits de mer à la langouste (supp 1500 cfp)

Seafood gratin with lobster (Supp 1500 cfp)

Gratin de fruits de mer nature/curry

Seafood Gratin Nature / curry

Mahi Mahi à la vanille de Taha'a

Mahi Mahi with vanilla from Taha'a

Duo de poissons (Mahi-Mahi / Saumon) basilic frais

Duo of fish (Mahi-Mahi / Salmon) - fresh basil

Mi-cuit de Thon rouge au poivre long de java

Semi-cooked red tuna with pepper

Dos de saumon à l'unilatéral beurre citronné

Back salmon with lemon butter

LANGOUSTE ENTIERE GRILLEE / GRILLED WHOLE

7 100 cfp / 59 €

Supplément demi-pension 4000 cfp

Supplement half-board 4000 cfp

VIANDES / MEAT

3 100 cfp / 26 €

Rosace de magret de canard - tarte tatin au miel

Duck breast on its tatin tart with honey

Tournedos et sa purée à l'huile de truffe (supp 1500 cfp)

Tournedos with mashed truffle oil (sup 1500 cfp)

Souris d'agneau - nid de tagliatelles

Lamb shams on her nest of tagliatelle

Emincé de poulet au citron vert

Thin Chicken slice with lime

Côte de bœuf (800gr) sauce bordelaise (sup 2800 cfp)

Prime rib of beef (800g) with bordelaise sauce (sup 2800 cfp)

Entrecôte 300gr sauce poivre / bleu d'auvergne

Rib steak of 300g with pepper sauce / blue of Auvergne

Garniture : Riz / Purée de pomme de terre / Petits légumes frais

Garnish: rice / potato Mashed / Small vegetable

Prix NET - Service compris / NET Price - Service Included



DESSERT / DESERT

Crème brulée à la coco râpé <i>Crème brulée with grated coconut</i>	1 750 cfp / 14€
Tarte citron, sorbet citron vert <i>Lemon pie, Lime Sherbet</i>	1 750 cfp / 14€
Méli-Mélo de Fruits frais <i>Fresh Fruit Méli-Mélo</i>	1 500 cfp / 12€
Tarte coco, glace coco <i>Coconut pie with coconut ice cream</i>	1 750 cfp / 14€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	1 950 cfp / 16€
Fondant au chocolat, glace vanille de Taha'a <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream from Taha'a</i>	1 750 cfp / 14€
Moelleux au Speculos, glace Tiare <i>Speculos fudge cake, Tiare ice cream</i>	1 750 cfp / 14€
Mousse au 3 chocolats <i>3 chocolate mousse</i>	1 750 cfp / 14€

GLACIER / ICE CREAM

1 500 cfp / 13 €

PAINAPO: Ananas frais, sorbet ananas, glace vanille, chantilly
Fresh pineapple, pineapple sherbet, vanilla ice cream, whipped cream

NOA NOA : Glace café, chocolat chaud, chantilly
Ice coffee, hot chocolate, whipped cream

MATIRA : Glace vanille, fraise, chocolat, banane, chantilly
Vanilla ice cream, strawberry, chocolate, banana, whipped cream

LAGOON : Sorbet mangue, passion, tiare, fruits exotiques
Mango sherbet, passion fruit, tiare, exotic fruits

MARARA: Glace vanille, chocolat meringue, chantilly, chocolat chaud
Vanilla ice cream, chocolate, meringue, whipped cream, hot chocolate

HURRICANE : Sorbet fraise, framboise, cassis, chantilly et coulis de fruits rouges
Strawberry, raspberry and blueberry sherbet, whipped cream, berries

BORA BORA : Glace taro et tiare, granité pastèque et tiare, fruits frais
Taro and tiare ice cream, granite watermelon and tiare, fresh fruits

Prix NET - Service compris / NET Price - Service Included



CREPES / CREPES

Sucre / sucre citron <i>Sugar / sugar lemon</i>	900 cfp / 7€
Nutella <i>Nutella</i>	1 050 cfp / 9€
Banane nutella <i>Banana Nutella</i>	1 200 cfp / 10€

COUPES AVEC ALCOOL / LIQUOR SCOOPS

1 850 cfp / 16 €

OTEMANU : Sorbet passion, glace coco, Malibu, fruits frais
Passion fruit sherbet, coconut ice cream, Malibu, fresh fruits

MOANA : Glace vanille, poire, eau de vie de poire, chocolat, chantilly
Vanilla and pear ice cream, pear liquor, chocolate, whipped cream

COUPES AU CHOIX / BY THE SCOOP

Coupe 1 boule <i>1 ice cream scoop</i>	600 cfp / 5€
Coupe 2 boules <i>2 ice cream scoop</i>	1 000 cfp / 8€
Coupe 3 boules <i>3 ice cream scoop</i>	1 200 cfp / 10€

PARFUMS :

Vanille, chocolat, café, coco, rhum raisin, tiare, banane, citron, litchi, passion, mangue, framboise, cassis, ananas, corossol, taro, fraise

FLAVORS:

Vanilla, chocolate, coffee, coconut, grape rum, tiare, banana, lemon, litchi, passion fruit, mango, raspberry, blueberry, pineapple, corosol, taro, strawberry

Prix NET - Service compris / NET Price - Service Included

