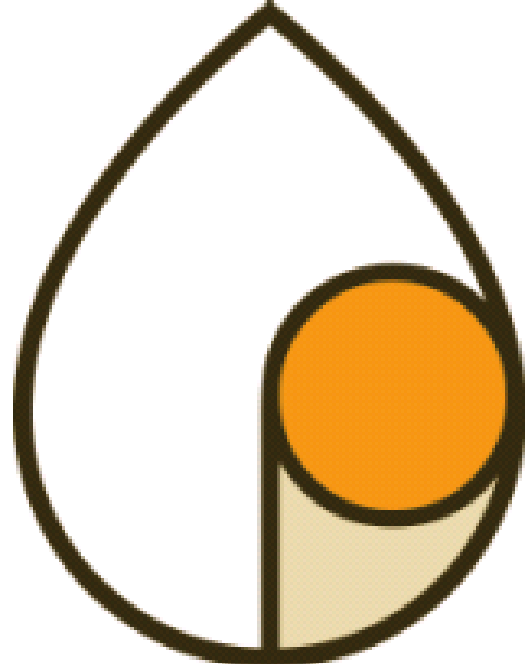


pure



# Venez vivre les Magnifiques soirées Polynésiennes

Rejoignez-nous tous les mercredis et dimanches au restaurant Pure pour une soirée d'exception dans la pure tradition polynésienne à partir de 17h. Vous profiterez des activités culturelles, dégusterez les spécialités locales cuites au four tahitien et pourrez vivre un spectacle de danse au rythme des percussions.



Join us every Wednesday and Sunday from 5pm at restaurant Pure for a traditional Polynesian evening. You will enjoy cultural activities, local cuisine cooked in the "ahi ma'a" and a spectacular dance show with live music.

## Restaurant K

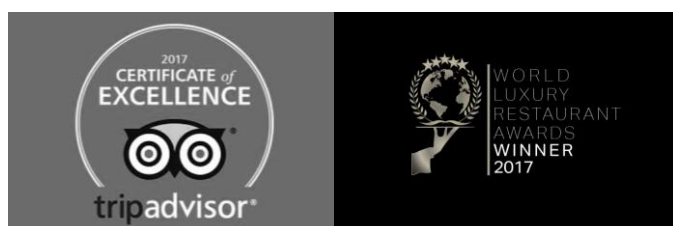
C'est le rendez-vous des gourmets en Polynésie Française ! Le Chef Marc Lintanf, le sommelier Fabrice Jarry et leur équipe sauront vous offrir un dîner hors du temps, les pieds dans le sable dans un cadre enchanteur et intimiste.


































Réservez recommandée auprès des concierges.



K restaurant is an invitation for a world class experience. Enjoy the cuisine of the internationally acclaimed Chef Marc Lintanf and discover the unique collection of wines selected by Fabrice Jarry.






The perfect dining venue for a memorable dinner!



<b>Entrées / Starters</b>		<b>XPF</b>
<b>Poissons et Fruits de Mer / Fish and Seafood</b>		<b>XPF</b>
	<b>Foie gras de canard mariné au moelleux d'ananas</b> <i>Chutney de Queen Tahiti (ananas) aux épices de vanille, vinaigrette de fruits sec et dentelle de pain au levain</i> <i>Duck foie gras with pineapple chutney and vanilla spices</i>	2300
 	<b>Salade de poulpe rouge grillé aux aromates</b> <i>Hummus relevé au piment d'Espelette, pastille de chorizo et coulis de piquillos</i> <i>Mediterranean style salad of grilled octopus with sweet bell pepper and chorizo</i>	2000
	<b>Chartreuse de crabe et crevette d'Opunohu aux fruits exotiques</b> <i>Mikado de pomme rafraichie au champagne et rémoulade de quinoa aux éclats de mangue citron</i> <i>Crab and prawns terrine, exotic fruit and quinoa</i> <b>(Supplément demi-pension / Add on : +400 Cfp)</b>	2450
  	<b>Tarte fine de thon rouge du Pacifique</b> <i>Fine Niçoise à l'huile d'olive, copeaux de parmesan et pesto d'herbes fraîches</i> <i>Pacific red tuna tart, parmesan cheese and herbs pesto</i>	2350
   	<b>Roulade de légumes grillés aux tomates séchées</b> <i>Eclats de feta marinée et réduction de vinaigre balsamique</i> <i>Grilled vegetables roulade, marinated feta cheese and balsamic vinegar</i>	2050
 	<b>Tartare de tofu Bio aux légumes croquants et choux vert</b> <i>Choux vert et émulsion au gingembre doux</i> <i>Organic tofu tartar with vegetables and green cabbage, sweet ginger</i>	2000
 	<b>Salade de tomate mozzarella</b> <i>Pesto d'herbes fraîches et réduction de vinaigre balsamique</i> <i>Tomato and mozzarella salad, pesto and balsamic vinegar</i>	1900
<b>Soupes / Soups</b>		<b>XPF</b>
	<b>Velouté de légumes de saison</b> <i>Soup with season's vegetables</i>	1350
   	<b>Soupe de poissons du lagon</b> <i>Noix de St Jacques, pépites de thon rouge, moules, rouille au safran et croutons</i> <i>Clams, red tuna, mussels, bread crouton and rouille</i>	2300
<b>Risotto &amp; Pasta</b>		<b>XPF</b>
 	<b>Risotto aux éclats de Reggiano</b> <i>Asperges glacées au beurre et bresaola</i> <i>Asparagus butter, parmesan cheese and bresaola</i> <b>(Supplément demi-pension / Add on : +400 Cfp)</b>	3550
  	<b>Linguinis aux fruits de Mer</b> <i>Sauce crustacée au whisky</i> <i>Seafood Linguini with whisky sauce</i> <b>(Supplément demi-pension / Add on : +400 Cfp)</b>	3550
   	<b>Parpadelle sautées aux petits légumes du soleil</b> <i>Pousses d'épinards, tomates séchées, mozzarella et pesto d'herbes fraîches</i> <i>Parpadelle pasta with mix vegetables</i>	2250
	<b>Curry de légumes spaghetti au lait de coco</b> <i>Riz blanc à l'infusion de kéfir</i> <i>Vegetable spaghetti with coconut milk, rice and curry flavor</i>	2350
   	<b>Veggie burger</b> <i>Tarama végétal au tofu fumé et algue wakamé, pommes allumettes</i> <i>Braised vegetables spread with lightly smoked tofu, wakame seaweed and French fries</i>	2550

- |   |  |      |
|---|--|------|
|    | <b>Filet de Mahi Mahi en feuille de bananier au beurre de vanille</b><br><i>Céviché d'ananas et fruits exotiques, riz de l'empereur au kéfir</i><br><i>Mahi Mahi fish cooked in banana leave with vanilla sauce</i>  | 3350 |
| <br><br> | <b>Dos de rouget du Pacifique saisi sur peau</b><br><i>Parmentier aux coquillages, crème de pois verts et fine mouillette aux anchois</i><br><i>Pacific red mullet, green peas cream, shellfish parmentier</i><br><b>(Supplément demi-pension / Add on : +600 Cfp)</b> | 4000 |
| <br>   | <b>Mi-cuit de thon rouge en croute de sésame torréfié</b><br><i>Maki croustillant de légumes, sauce noire au soja et chantilly à la moutarde Japonaise</i><br><i>Half-seared red tuna, crusted vegetables, black soya sauce and mustard</i>                            | 3450 |

## Viandes / Meat

- |   |   |      |
|---|---|------|
|   | <b>L'agneau en deux cuissons, jus léger à l'ail confit</b><br><i>Côtelette grillée et jarret confit en croquette, piquidillos farcis et lardons de chorizo</i><br><i>Lamb with confit garlic, croquette and chorizo bacon</i><br><b>(Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp)</b> | 3750 |
|   | <b>Magret de canard rôti en aiguillettes</b><br><i>Légumes « Tajine », chutney datte-passion, vinaigrette de sucs au miel de Moorea</i><br><i>Duck breast, vegetables Tajine, dates and passion fruit chutney, Moorea honey vinaigrette</i>   | 3750 |
| <br> | <b>Suprême de volaille farci aux morilles et champignon forestiers</b><br><i>Riz sauvage au beurre de curry, crème de vin rouge</i><br><i>Chicken breast, curry rice and red wine sauce</i>   | 3350 |
|   | <b>Filet de Bœuf Angus au sautoir</b><br><i>Pressé de racines blanches à l'huile de truffe et sauce Porto rouge</i><br><i>Roots gratin with truffle oil and red Porto sauce</i>   | 3550 |

*Notre verger Sofitel respecte l'environnement et vous donne des épices fraîches Bio tous les jours.  
Les herbes aromatiques, les fruits et les légumes choisis par notre Chef sont au maximum issus de ce dernier mais également des  
potagers et vergers autour de l'île de Moorea.*



*Our Sofitel orchard respects the environment and gives you fresh organic spices every day.  
Aromatic herbs, fruits and vegetables selected by our chef are organic and as much as possible locally grown in our beautiful island of  
Moorea.*



Prix en Cfp, TVA et service inclus  
Prices quoted in Cfp, Tax and service included

### *Un voyage culinaire au Coeur de la cuisine santé!*




*Développé par Thalassa Sea & Spa, le programme De-Light vous propose des recettes gourmandes élaborées à partir de produits frais. Il s'agit de limiter les matières grasses, le sucre et les calories pour une alimentation équilibrée.*

### *A gastronomic adventure in healthy eating!*



*De-Light by Sofitel is a pleasurable surprise of refined taste with the freshest ingredients and tempting flavors.*

*Developed exclusively by Thalassa Sea & Spa, the recognized nutrition and wellness experts in France for over 40 years, De-Light by Sofitel reflects the unique skills of our Sofitel Chefs in creating an innovative array of well-balanced, low-calorie, portion controlled meals to help you meet your health and weight goals in delicious style.*


## Les entrées / Starters

	<b>Les huitres de Kaipora (Nouvelle-Zélande) (12dz)</b> Vinaigre de Xéres aux échalotes, sauces cocktail, citron, raifort et tabasco New Zealand oysters, Xeres vinegar with shallots, lemon, horseradish and tabasco <b>(Supplément demi-pension / Add on : +900 Cfp)</b>	4950
 	<b>Roulade de légumes grillés aux tomates séchées</b> Eclats de feta marinée et réduction de vinaigre balsamique Grilled vegetables roulade ,marinated feta cheese and balsamic vinegar	2150
	<b>Tartare de tofu Bio aux légumes croquants et choux vert</b> Choux vert et émulsion au gingembre doux Organic tofu tartar with vegetables and green cabbage, sweet ginger	2100
	<b>Velouté de légumes de saison</b> Soup with season's vegetables	1350

## Les plats principaux / main course

 	<b>Brochette de fruits de mer royale</b> Noix de Saint Jacques, crabe d'Alaska, crevettes d'Opunohu, calamars, pêche du jour Jumbo skewer of diver scallops, Alaska king crab, Opunohu prawns, squid and catch of the day <b>(Supplément demi-pension / Add on : +900 Cfp)</b>	4650
	<b>Filet de poisson du jour grillé à l'huile d'olive, légumes vapeurs</b> Catch of the day grilled with olive oil, steam vegetables.	3050
	<b>Brochette de volaille fermière façon « kombu shoyu »</b> Japanese-style skewer of free range chicken marinated in a "kombu shoyu" sauce	3050

## Les desserts / desserts

	<b>Assiette de fruits frais tranchés</b> Fruits platter	1250
	<b>Fromage blanc nature, mangue ou framboise</b> Plain, raspberry or mango cottage cheese	650

## Les desserts / desserts

	<b>La sélection de fromages affinés AOP de France (5 variétés)</b> Matured cheese from France, mesclun salad and condiment	2550
 	<b>Gourmandises aux fruits rouges</b> Croquant chocolat blanc, crumble de biscuit Graham et crème fromagère à la vanille Red fruits cake, white chocolate croquant and crumble biscuit	1650

	<b>Rocher praliné au caramel malté et sauce chocolat grand cru</b> <i>Rocher praline with salty caramel and "grand cru" chocolate sauce</i> <b>(Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp)</b>	1650
	<b>Cœur coulant au chocolat Valrhona « Manjari » (10min)</b> <i>Valrhona "Manjari" chocolate molten cake</i> <b>(Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp)</b>	2150
	<b>Crème Brûlée à la vanille de Tahiti</b> <i>Tahitian vanilla crème brûlée</i>	1450
	<b>Assiette de fruits frais</b> <i>Fruits platter</i>	1250
	<b>Fraicheur exotique</b> <i>Mango jelly, coconut mousse and pineapple fondant</i>	1650
	<b>Baba au rhum ambré Manutea</b> <i>Manutea rum Baba</i>	1650
	<b>Glaces (2 boules)</b> <i>Café, Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Yaourt Grec</i>	800
	<b>Sorbets (2 boules)</b> <i>Citron vert, Passion, Ananas, Taro, Mangue, Corossol, Tiare, Fraise, Framboise, Banane, Noix de coco</i>	800
	<b>Profiteroles</b> <i>Chocolate sauce, vanilla ice cream</i>	1450
	<b>Soufflé glacé au Grand Marnier, cœur aux oranges confites</b> <i>Iced soufflé with Grand Marnier</i> <b>(Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp)</b>	1650
	<b>Tarte au citron meringuée</b> <i>Lemon tart</i>	1500

Nos menus ne sont pas recommandés pour les clients qui souffrent de certaines allergies ou intolérance au lait, blé, féculent, œuf ou strictement végétarien. Les produits à base de noix sont présents dans nos recettes. Nous vous prions de bien vouloir prévenir le responsable de service ou le Chef avant de commander.

*Our menus are not suitable for guests with allergies or intolerance of dairy products, wheat gluten, eggs including strict vegans. Nuts cannot be avoided in all recipes and trace elements may exist. Please consult the Restaurant Manager or Chef to let us know before you order*

Fruit de mer/ Seafood   Noix/Nuts   Blé/Gluten   Produits laitiers/ Lactose   Oeufs/Eggs   Végétalien/ Vegan

*Marc Lintanf, Chef exécutif et son équipe vous accueillent tous les jours de 18h30 à 22h pour déguster une cuisine gourmande au goût des îles dans une ambiance Polynésienne.*

\*\*\*

*Marc Lintanf, Executive Chef and his team welcome you every day from 6.30pm until 10pm to taste a gourmet cuisine with local flavors in a relaxed Polynesian ambiance.*

*Retrouvez nous sur les réseaux sociaux et n'hésitez pas à partager votre Magnifique expérience et vos plus beaux souvenirs !*

*Share your experience and your best memories on social networks!*

