

MÆNU



Le Restaurant MANU TUKI

The MANU TUKI Restaurant

S O F I T E L

BORA BORA PRIVATE ISLAND

MANU TUKI RESTAURANT



Profitez de la vue panoramique du lagon et du
Mont Otemanu dans un décor romantique et élégant.

Immergez-vous au cœur de la beauté des îles polynésiennes,
détendez-vous et appréciez votre repas
dans le seul restaurant panoramique de Bora Bora.

Notre chef surprendra votre palais par sa
cuisine qui mêle subtilement les produits
régionaux à la gastronomie française.

*Enjoy panoramic view of the lagoon and Mount Otemanu
in a romantic yet elegant decor.*

*Immerse yourself in the splendid beauty
of the islands of Polynesia,
Sit back and dine in the only panoramic restaurant
of Bora Bora.*

*Our chef will surprise your palate with his cuisine which
blends products from the region with French gastronomy.*

S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

BORA BORA PRIVATE ISLAND

Entrées

Starters

		XPF
Salade Mixte <i>Mix Salade</i>		1950
Potage de légumes de saison <i>Seasonal vegetable soup</i>		1950
Les Crevettes d'Opunohu <i>Opunohu Prawns</i>		2500
Basilic Sauvage, Légumes Croquants, Agrumes, Curry vert <i>Wild Basil, Crispy Vegetable, Citrus, Green curry</i>		
L'Espadon <i>Swordfish</i>		2600
Fumé Maison, Asperges Vertes, Tuile de Pain, Crème Citron & Poivre Pamplemousse <i>Homemade Smoked Fish, Green Asparagus, Bread Tile, Lemon Cream & Pepper Grapefruit</i>		
Le Foie Gras <i>Foie Gras</i>		2800
Mi-Cuit, Mariné au moelleux de Rangiroa, Gelée citron gingembre, Gel de pamplemousse <i>Half-Cooked, Marinated with Rangiroa Sweet wine, Ginger & Lemon jelly, Grapefruit gel</i>		
La Langouste <i>Spiny Rock Lobster</i>		2600
En raviole, Coriandre, Emulsion de tête à la Cardamome, Poireaux cuits à l'étouffée <i>In ravioli, Coriander, Cardamom & Head Emulsion, Stewed Leeks</i>		
Le Korori d'Huitre Perlière <i>Pearl Oyster Korori</i>		2400
Saisi au beurre noisette, Quinoa & Papaye verte, Vinaigrette thaï, Condiment de betterave & Poisson fumé <i>Seared with Hazelnut Butter, Quinoa & Green Papaya, Thai Vinaigrette, Beetroot Condiment & Smoked Fish</i>		



Supplément Demi-pension 300 Xpf / Extra charge of 300 Xpf for Half-Board

Prix NET - Taxes & services inclus / NET price - Taxes & service included

 = Végétarien, Vegetarian

 = Sans produits laitiers, Dairy free

 = Sans gluten, Gluten free



Plats principaux

Main Dishes

Mer

From the Sea

		XPF
Le Mahi-Mahi	 	
<i>The Mahi-Mahi</i>		3700
Mariné aux Miri et Cuit Basse température, Caviar de Tomates Brulées, Asperges Vertes Vinaigrette tiède de Korori		
<i>Slow cooked & Marinated with Miri, Smoked Tomatoes Caviar, Green Asparagus, Warm Korori Vinaigrette</i>		
Le Poulpe & la Saint-Jacques		
<i>The Octopus & Scallop</i>		3400
Grillée, Polenta Citron & Gribiche de Poulpe à l'Estragon <i>Grilled, Lemon Polenta, Octopus Gribiche with Tarragon</i>		
La Langouste		
<i>Spiny Rock Lobster</i>		7200
Cuite en Fricassé, Petits Légumes, Risotto Vénéré, Bouillon Thaï Crémeux <i>Fricassee, Baby Vegetables, Black Risotto, Creamy Thai Broth</i>		

Terre

From the Land

Le Filet de Canette		
<i>The Duckling</i>		2900
Rôti & Mariné en aigre doux, Jus court aux épices, Pomme Dauphine de Patates Douces, Carottes glacées		
<i>Roasted & Sweet and sour Marinate, Spices Short Juice, Sweet Potatoes Dauphine, Carrots</i>		
Le Bœuf Angus		
<i>The Black Angus Beef</i>		3500
Rôti, Tendre Raviole de Joue, Shiitake & Fingerling, Sauce Foie Gras Albufera <i>Roasted, Tender Cheek Ravioli, Shiitake & Fingerling Potato, Foie Gras Albufera sauce</i>		
La Selle d'agneaux		
<i>The Saddle of Lamb</i>		3800
Gros filet Rôti, Filet Mignon en Tartare de Poivre Voatsiperifery, Pressé de Légumes & Courge au Beurre Fumé Maison, Jus Court à l'Estragon		
<i>Roasted Filet, Filet Mignon in Peppery Voatsiperifery Tartar, Vegetable Tian & Homemade Smoked Butter, Short Tarragon Juice</i>		



Supplément Demi-pension 300 Xpf / Extra charge of 300 Xpf for Half-Board

Supplément Langouste Demi-pension 3800 Xpf / Extra 3800 Xpf for Spiny Rock Lobster for Half board

Prix NET - Taxes & services inclus / NET price - Taxes & service included

 = Végétarien, Vegetarian

 = Sans produits laitiers, Dairy free

 = Sans gluten, Gluten free



Suggestions italiennes *Italian suggestions*

	XPF
Salade Caprese <i>Caprese Salad</i>	 2 800
Rigatoni a l'arrabiatta et jambon Serrano <i>Rigatoni a l'arrabiatta and Serrano ham</i>	2 600
Linguine aux crevettes et a l'ail <i>Shrimp and garlic linguine</i>	3 200
Risotto aux champignons et Saint-Jacques <i>Risotto with mushrooms and scallops</i>	 3 800
	

 = Végétarien, Vegetarian

 = Sans produits laitiers, Dairy free

 = Sans gluten, Gluten free



Supplément Demi-pension 300 Xpf / Extra charge of 300 Xpf for Half-Board

Selection de vins d'Italie *Italian Wines Selection*

ITALIE

	XPF
2006 Brunello Di Montalcino Antinori, Pian Del Vigne	15 400

SANGIOVESE

2013 La Braccasca Antinori Italie	7 100
2012 Chianti Classico Peppoli Antinori Italie	6 800
2013 Villa Antinori Toscane, Italie	6 800

Prix NET - Taxes & services inclus / NET price - Taxes & service included



Cuisine Végétarienne

Vegetarian Cuisine

3400 XPF - 28€

Cannelloni d'aubergine, courgette et navet, provençale de légumes

Eggplant, zucchini and turnip cannelloni, provençal vegetables



Wok de légumes à l'huile de sésame, sauce au poivre noir

Sesame oil vegetables wok, black pepper sauce



Burger Végétarien et sa mayonnaise au lait d'amande, frites

Vegan burger, almond milk mayonaise, french fries



Tofu croustillant, riz au lait de coco, Bok choy, sauce au poivre noir
salade de coriandre, chili et sésame



*Crispy tofu, coconut rice, wilted Asian greens, black pepper sauce, coriander salad,
chili & sesame salad*

Desserts

1 850 XPF - 15€

Assiette de fromages affinés (sup 700 XPF)

Plate of refined cheeses (extra 700 XPF)



Assiette de fruits tropicaux

Tropical fruits plate



Crumble ananas, sorbet ananas

Pineapple crumble, pineapple sorbet



Royal: feuilleté praliné, mousse chocolat

Royal: praline pastry, chocolate mousse



Crème brûlée

Crème brûlée

 = Végétarien, Vegetarian



= Sans produits laitiers, Dairy free



= Sans gluten, Gluten free

Glaces et Sorbets

Ice creams & Sorbets

Coupe 1 boule

1 scoop

700 XPF - 5 €

Coupe 2 boules

2 scoops

1 200 XPF - 10 €

Coupe 3 boules

3 scoops

1 400 XPF - 11 €

PARFUMS :

Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron,
Coco, Ananas, Fruit de la passion, Mangue, Rhum-raisin, Corossol

FLAVORS:

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon,
Coconut, Pineapple, Passion-fruit, Mango, Grape-rum, Corosol

Prix NET - Taxes & services inclus / NET price - Taxes & service included



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

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



POLYNÉSIE FRANÇAISE
BP6 Nunue – 98730 VAITAPE
Tel : (689) 40 605 500
Email : h0564@sofitel.com
www.sofitel.com