









LE CARRE


LES ENTREES / STARTERS

Assiette polynésienne / Polynesian Platter  2.500 XPF 21.00 €
 Poisson cru au lait de coco, tartare de thon, thon mi cuit, sashimi de thon, riz, sauce soja, sauce sashimi
Raw fish with coconut milk, tuna tartare, half-cooked tuna, tuna sashimi, soy sauce, sashimi sauce



Poisson cru au lait de coco et riz / Raw fish with coconut milk and rice   2.000 XPF 16.80 €
 Thon cru coupé en dés avec des carottes, des oignons et des concombres
Raw tuna fish cut into cubes with carrots, onions and cucumber

Mozzarella di Bufala    2.150 XPF 18.00 €
 Légumes grillés, mozzarella di bufala, sauce pistou
Grilled vegetables, mozzarella di bufala, pistou sauce (Provençal sauce made from cloves of garlic, fresh basil, and olive oil)

Palette de charcuterie / « Charcuterie » Plate  2.500 XPF 21.00 €
 Palette de charcuterie, mesclun de salade, pain à l'ail toasté
Plate of cooked or cured meats and sausages, mesclun salad, toasted garlic bread

TOUS LES JOURS DE 12h A 15H
EVERYDAY FROM Noon TO 3:00 PM



Boissons à prix réglementé, taxes incluses et service compris
Drinks with regulated prices, inclusive of taxes and service charge

LES SALADES / SALADS



Salade César / Ceasar salad

Baby romaine croquante, poulet frit, croutons à l'ail, tomate, copeaux de parmesan et sauce César

Crispy baby "Romaine" lettuce salad, grilled chicken, garlic croutons, Parmesan cheese shavings, tomato, drizzled with "Ceasar Sauce" composed of grated parmesan, olive oil, anchovy, garlic, mustard and egg yolk

2.000 XPF 16.80 €

Salade Maraichère / « Maraichère » salad

Mesclun de salade, œuf mollet, concombre, radis, oignon rouge, féta, croutons
Mesclun salad, calf egg, cucumber, radish, red onion, feta, croutons

2.000 XPF 16.80 €

Salade Thai / Thai salad

Crevettes de la presqu'île, vermicelles de riz, poivron, mangue, oignon vert, coriandre, gingembre, cacahuètes

Shrimps from the peninsula, rice vermicelli, pepper, mango, green onion, coriander, ginger, peanuts

2.200 XPF 18.40 €

Salade Cobb / Cobb salad

Mesclun de salade, tomate, bacon grillé, filet de poulet grillé, œuf dur, avocat, ciboulette, roquefort, vinaigrette de vin rouge

Salad, tomato, grilled bacon, grilled chicken filet, hard-boiled egg, avocado, chive, Roquefort cheese and red wine vinaigrette

2.200 XPF 18.40 €



Salade de quinoa style « poke bowl » / Quinoa salad « Poke bowl » style

Fines tranches de thon, quinoa, concombre, avocat, tomate, pamplemousse, coriandre hachée, noix hachées

Thin slices of tuna, quinoa, cucumber, avocado, tomato, grapefruit, minced coriander, chopped nuts

2.200 XPF 18.40 €



LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSE

Côté Terre / Land side



Le Bœuf Angus/ The Angus Beef

Entrecôte Angus (300g) grillée, sauce échalote, frites
Grilled Beef ribsteak (300g), shallot sauce, French fries

3.850 XPF 32.30 €

Le Canard / The Duck

Demi-magret laqué au miel de Huahine, purée de patate douce
Half duck breast glazed with honey from Huahine Island, sweet potato purée

3.200 XPF 26.80 €

Le Coquelet / The Cockerel

Coquelet au citron confit et olives, pommes de terre fondantes
Cockerel with candied lemon and olives, melting potatoes

3.000 XPF 25.10 €

Côté Mer / Sea Side

La pêche du jour/ Fishing of the day

2.900 XPF 24.30 €

Le Perroquet / The Parrot Fish

Filet de perroquet vapeur accompagné de légumes du moment
Steamed parrot fish fillet with seasonal vegetables

2.600 XPF 21.80 €

Les Crevettes / The Shrimps

Crevettes de la presqu'île flambées au rhum de Tahiti, riz basmati
Shrimps from the peninsula flambéed with Tahitian rum, basmati rice

4.000 XPF 33.50 €



Boissons à prix réglementé, taxes incluses et service compris
Drinks with regulated prices, inclusive of taxes and service charge



LES PATES / PASTA 🍷



Tagliatelles fraîches locales / *Fresh local tagliatelle* 🍷
Penne sans gluten / *Gluten-free penne*

1.950 XPF 16.30 €

Sauce au choix / your choice of sauce:

Carbonara: Bacon, crème, parmesan / *Bacon, cream, Parmesan cheese* 🍷

Aai ricci: Vana (oursins), basilic, huile d'olive, ail / *Sea urchins, basil, olive oil, garlic* 🍷 🍷 🍷

Légumes grillés sauce pistou / Grilled vegetables with pistou sauce 🍷 🍷 🍷

Bolognaise: viande hachée, sauce tomate, carotte / *Minced meat, tomato sauce, carrot*



Supplément Garniture / Extra Side Dish 600 XPF / 5.00 €

Frites / *French fries*
Pommes de terre fondantes / *Melting potatoes*
Purée de patate douce / *Sweet potato purée*
Frites de patates douces / *sweet potatoes fries*
Riz basmati / *Basmati rice*
Légumes vapeur / *Steamed vegetables*
Salade verte / *Green salad*

Supplément sauce / Extra Sauce 300 XPF / 2.50 €

Sauce beurre blanc crémée aux citrons / *Creamy white butter sauce with lemons*
Sauce échalote / *Shallot sauce*
Jus de viande / *Gravy sauce*
Sauce burger / *Burger sauce*
Sauce tartare / *Tartar sauce*

LES DESSERTS / DESSERTS



Boissons à prix réglementé, taxes incluses et service compris
Drinks with regulated prices, inclusive of taxes and service charge

Assiette de fromages AOP/ « AOP » Cheese plate

1.650 XPF 13.80 €



Les Coupes de glaces / Ice Cream

1.800 XPF 15 €

Caraïbes

*1 b. vanille, 1 b. rhum raisins, 1 b. banane, fruits frais, coulis de caramel, chantilly
Vanilla ice cream, raisin's rum ice cream, banana ice cream, caramel sauce, whipped cream,*

Bounty

*2 b. chocolat, 1 b. noix de coco, coco râpée, coulis de chocolat, chantilly
Chocolate ice cream, coconut ice cream, grated coconut, chocolate sauce, whipped cream*

Banana Split

*1 b. vanille, 1 b. fraise, 1 b. chocolat, nappage chocolat, banane fruit, chantilly
Vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate ice cream, chocolate sauce, banana fruit, whipped cream*

Fraise Melba

*2 b. fraise, 1 b. vanille, fraises fruits, coulis de fraise, chantilly
Strawberry ice cream, vanilla ice cream, strawberry fruits, strawberry sauce, whipped cream*

Café Liégeois

*2 b. café, 1 b. vanille, café, chantilly
Coffee ice cream, vanilla ice cream, coffee, whipped cream*


Coupe de glace au choix

1.350 XPF 11 €

3 boules de glace au choix / Three scoops of ice cream at your convenience



Les gourmandises / The Delicacies

Pain perdu, glace vanille, sirop d'érable 
French toast, vanilla ice cream, Maple syrup


1.600 XPF 13 €

Tarte tatin ananas - coco
Caramelized upside-down pineapple tart, coconut ice cream


1.600 XPF 13 €

Le moelleux au chocolat, glace vanille (10 minutes d'attente)
Chocolate lava cake, vanilla ice cream


1.300 XPF 10.90 €

Crêpe au sucre 
Crepes with sugar


400 XPF 3.35 €

Crêpe au Nutella 
Crepes with Nutella

600 XPF 5 €

Assortiment de macarons (6 pièces) 
Macaroons assortment (6 pieces)

1.600 XPF 13 €

Café gourmand / *Gourmet coffee* 
Crème brûlée, macaron du jour, bille de chocolat, mini tartelette, verrine
Crème brûlée, macaroon of the day, chocolate ball, baby tartlet, verrine

1.450 XPF 12.15 €

Assiette de fruits / *Fruit plate*  

1.400 XPF 12 €





FORMULE ENFANT / KID'S MENU

2.500 XPF / 21 €

Plat / Main course

Salade César au poulet

Chicken Ceasar salad

Ou / Or

Suprême de poulet frit

Fried chicken breast

Ou / Or

Hamburger

Ou / Or

La pêche du jour

Fishing of the day

Accompagnement / Side Dish

Frites / French fries

Frites patates douces /

Sweet potatoes French fries

Pommes de terre fondante /

Melting potatoes

Purée de patates douce /

Sweet potatoes puree

Riz basmati /

Basmati rice

Légumes vapeur / Steamed

vegetables

Salade verte / Green salad

Les Desserts / Desserts

Assiette de fruits / Fruit plate

Crêpe au sucre / Crepes with

sugar

Crêpe au Nutella / Crepes

with Nutella

2 boules de glace au choix /

2 scoops of ice cream at your

convenience

Boissons à prix réglementé, taxes incluses et service compris
Drinks with regulated prices, inclusive of taxes and service charge

JOURNEE PISCINE – SWIMMING POOL DAY PASS

DIETARY ICONS / ICONES DIETETIQUE

Fruits de mer/ Seafood



Nos plats De-Light



Noix / Nuts



Blé / Gluten



Produits laitiers / Lactose



Œufs / Eggs



Végétalien / Vegan



“ONLY WOMEN DAY” LES JEUDIS – ON THURSDAYS - 5 000 XPF TTC / 41, 90€ *
Accès piscine pour les femmes uniquement et un crédit de 3000 XPF (25,15€) à consommer le jour même dans les restaurants et bars pour le déjeuner ou à Coco Tours pour les activités.

*Pool access just for ladies and a credit note of 3000 XPF (25,15€)
on the same day at restaurants and bars or at Coco Tours for activities.*

TOUS LES JOURS – EVERY DAY - 8 000 XPF TTC / 67€ *

Accès piscine et un crédit de 3000 XPF (25,15€) à consommer le jour même dans les restaurants et bars pour le déjeuner ou à Coco Tours pour les activités.

*Pool access just and a credit note of 3000 XPF (25, 15€)
on the same day at restaurants and bars or at Coco Tours for activities.*

*Inclus également : accès wifi, le prêt de serviettes, palmes, masque et tuba, l'utilisation de kayaks et paddles sur le lagon

Also included: wifi access, loan of towels, flippers, mask and snorkel, use of kayaks and paddles on the lagoon.

**** ENFANTS / CHILDREN**

Jusqu'à 11 ans inclus: 50% - Up to 11 years old: 50%



Boissons à prix réglementé, taxes incluses et service compris
Drinks with regulated prices, inclusive of taxes and service charge



LE CARRE

Le Dîner / The Dinner

Menu 2 plats / 2 course menu – 6,950 Cfp / 58 €

Plat, fromages ou dessert / *Main course, cheese plate or dessert*

Accord mets et vins / *Wine pairing* – 2,950 Cfp / 24 €

Menu 3 plats / 3 course menu – 8,950 Cfp / 75 €

Entrée, plat, fromages ou dessert / *Starter, main course, cheese plate or dessert*

Accord mets et vins / *Wine pairing* – 3,950 Cfp / 33 €

Menu 4 plats / 4 course menu – 11,050 Cfp / 92 €

Deux entrées, plat, fromages ou dessert / *2 Starters, main course, cheese plate or dessert*

Accord mets et vins / *Wine pairing* – 4,950 Cfp / 41 €



La Cuisine de Jérémy Martin et son équipe

Executive Chef Jérémy Martin and his team

Les Entrées / Starters

La Saint-Jacques de la Manche

En carpaccio et son bouillon parfumé à la feuille de kafir,
brunoise de topinambours truffés, champignons Shimeji persillés

Scallops from France

Carpaccio style with flavored kafir broth,

Brunoise of truffled sunchoke, Shimeji mushrooms with chopped parsley

Sancerre blanc La Moussière, A. Mellot, Sauvignon, Val de Loire 2017 *Vin bio*



King crabe d'Alaska

Pattes de King crabe, rivera de mangue et son coulis au piment d'Espelette

King crab from Alaska

King crab legs, mango rivera and Espelette pepper sauce

Chablis, W. Fèvre, Chardonnay, Bourgogne 2017 *Vin bio*



Oursins « vana » de Tahiti

En coque avec une mousseline et ses sommités de chou romanesco,
langue d'oursin sur un toast de pain de campagne

Sea urchin from Tahiti

*In shell with a mousseline sauce and romanesco cauliflower heads,
sea urchin tongue on a country bread toast*

Tahiti rosé « Nacarat », Rangiroa, Polynésie française 2017



Foie gras des Landes de « Alain François »

Escalope de foie gras poêlée sur brioche toastée, déclinaison d'artichaut poivrade,
crème à l'huile de truffe en barigoule et croustillant

Foie gras from the Landes of "Alain François"

*Escalope of sauteed foie gras on toasted brioche, crispy medley of "poivrade" artichoke,
cream with truffle oil barigoule style*

Côte du Ventoux, Persia, D. Fondreche, Syrah, Rhône 2017



L'asperge verte d'Amérique latine

Biseauté au caviar, œuf en mimosa, syphon de crème mousseline
et tuile de Comté de 24 mois

Green asparagus from Latin America

*Beveled with caviar, deviled egg, mousseline cream
and crisps of Comté cheese aged 24-months*

Côte du Rhône blanc, La Janasse, Viognier, Rhône, 2017



Les Plats / Mains Dishes

Cabillaud des Fjords de l'archipel Lofoten, en Norvège

En médaillon, rôti à l'huile noire, crème de céleri,
pomme Fuji déglacée au miel de Huahine, julienne de Granny Smith

Cod from the Fjords of Lofoten Archipelago, Norway

*Roasted medallion with black oil, celery cream,
deglaized Fuji apple with honey from Huahine, Granny Smith's julienne*
Riesling-Burg, G. Lorentz, Riesling, Alsace, 2017 *Vin Bio*



Bar « bio » de la Méditerranée

En filet, cuit à l'unilatéral, déclinaison de carottes multicolores,
asperges en deux textures, émulsion de coquillages

Organic Bar from the Mediterranean

In filet, unilateral cooked, multicolored carrots, asparagus two textures, shell emulsion
Mercurey blanc, Clos des Rochettes, D. Faiveley, Chardonnay, Bourgogne 2015



Paraha peue de Tahiti « Aquaculture made in fenua »

Paraha peue poché dans du lait de coco, légumes du fenua à la vapeur,
tarot frit et croustillant de fei

Paraha peue Fish « Aquaculture made in fenua »

*Paraha peue fish poached in coconut milk, steamed vegetables from Tahiti,
fried tarot and fei crisps*

Tahiti blanc « Clos du Récif », Rangiroa, Polynésie française 2017



Bœuf « rubia » de Galice

En filet, rôti aux herbes de Provence, légumes oubliés à la crème de truffe,
pommes Maxim's et potiron

« Rubia » beef from Galicia

In filet, roasted with Provence herbs, vegetables with truffle cream, "Maxim's" potatoes and pumpkin
Château Clarke, Rothschild 70% Merlot & Cab-Sauv, Lustrac-Médoc 2011



Volaille fermière de Challans « label rouge »

En suprême, cuit en basse température, cuisse confite en cromesquis,
cannellonis de champignons, rubis de butternut, sauce Albufera

Farmed poultry of Challans "red label"

*Chicken breast cooked in low temperature, confit leg in cromesquis,
mushroom cannelloni, ruby of butternut, Albufera sauce*

Château Puech-Haut Prestige, G. Bru, 60% Grenache et 40% Syrah, Languedoc 2016



Le pigeonneau du Pays de la Loire

Rôti sur coffre aux herbes de Provence, gnocchis de betteraves rouges,
purée de betteraves jaunes, betteraves Chioggia glacées et jus de carcasse de pigeonneau

The squab from Pays de la Loire

*Roasted with herbs of Provence, beetroot gnocchi,
yellow beetroot puree, chilled Chioggia beetroot and gravy*

Crozes-Hermitage, Les Fées Brunes, J.L. Colombo, 100% Syrah, Rhône 2017



Les Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts

Fromage A.O.P de Rodolphe Le Meunier M.O.F 2007

Tomme de Savoie Yenne, Comté fruité de 24 mois, Brie fermier, Brillât-Savarin,
Bûche de Touraine

A.O.P cheese from Rodolphe Le Meunier M.O.F 2007

*Tomme de Savoie Yenne, 24 month-old fruity County, Brie fermier, Brillat-Savarin,
Buche de Touraine*



Original Malbec, D. Rigal, 100% Malbec, Côtes de Gascogne 2018

La Banane

Tendre et croustillante,
acidulée aux fruits de la passion et au rhum ambré de Manao, sorbet aux dix saveurs

The Banana

Tender and crispy, tangy passion fruit and amber Manao rum, ten flavors sorbet

L'Ananas

Ananas rôti au miel de Huahine, crème mascarpone à la vanille de Tahaa
accompagnée de fruits rouges, crumble chocolat, glace coco

The Pineapple

*Roasted pineapple with honey from Huahine, mascarpone cream with vanilla from Tahaa
accompanied by red fruits, chocolate crumble, coconut ice cream*

Le Chocolat jivara de Valrhona

La tarte au chocolat verticale, pâte sucrée au grué de cacao,
mousse au chocolat et poivre de papaye, crémeux de chocolat des Caraïbes,
pépites de grué caramélisées, branches en chocolat

The Jivara chocolate from Valrhona

*Vertical chocolate tart, sweet dough with cocoa, chocolate mousse and papaya pepper,
creamed chocolate from the Caribbean, caramelized cocoa chips, chocolate branches*

L'Atelier du chef (minimum 2 pers / maximum 4 pers)

Le Chef vous propose une sélection de pâtisseries dressées en live,
Laissez-vous surprendre, une expérience à partager

Chef's workshop (minimum 2 pers maximum 4 pers)

*The Chef offers a selection of pastries prepared live,
Be surprised by a sharable experience*



Les Dernières Grives, D. Tariquet, Côtes de Gascogne 2016