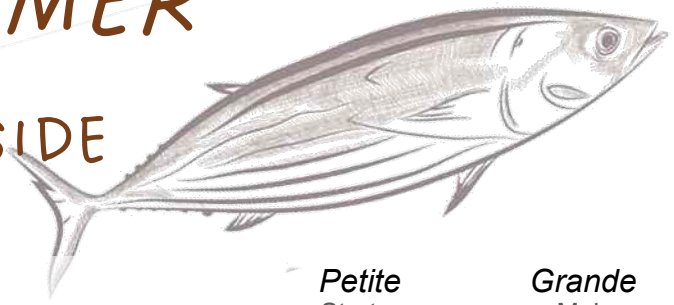


CÔTÉ MER

SEA SIDE



	Petite Starter	Grande Main
POISSON CRU AU LAIT DE COCO <i>Marinated raw fish with coconut milk and lime juice</i>	1 500 F	2 300 F*
TARTARE DE THON TRADITIONNEL <i>Tuna tartar with red onions, capers, tomatoes, cucumbers</i>	1 500 F	2 300 F*
TARTARE DE KORORI ET THON ROUGE <i>Duo tartar : Korori & Tuna</i>	1 500 F	2 300 F*

CARPACCIO DE THON ROUGE AUX HERBES & GINGEMBRE 2 500 F
Tuna carpaccio with Ginger and Fresh herbs

SALADE ROYAL TAHITIEN 2 500 F
Poulet, Mahi Mahi mariné, Mixed salade, Salade de fruits frais
Chicken, marinated Mahi Mahi, mixed salad, and fresh fruit salad

NEMS / SASHIMI 2 300 F
Half portion of egg rolls and sliced tuna sashimi

SASHIMI DE THON ROUGE 2 300 F
Sliced tuna sashimi on a bed of cabbage with two sauces

ASSIETTE ROYAL TAHITIEN 3 800 F*
Poisson cru, Sashimi, Nems, Crevettes panées, Tartare de thon, Chaud froid de thon
Marinated coconut raw fish, tuna sashimi, egg rolls, fried shrimps, tuna tartar, half cooked tuna

OE'O EN CROÛTE DE COCO 2 200 F
Oe'o fish in coconut crust

FISH & CHIPS 2 500 F
Beignets de poisson frits et frites
Fried fish fillets and french fries

BROCHETTES DE POISSONS de saison 2 800 F*
Fish kebab

STEAK DE SAUMON DES DIEUX SAUCE A L'ORANGE
(selon arrivage) 3 000 F*
Grilled Opah fish with orange sauce (depending on availability)

MAHI MAHI GRILLÉ (selon arrivage) 3 100 F*
Grilled Mahi Mahi fish (depending on availability)

CREVETTES FRAICHES SAUTÉES AU CURRY ET LAIT DE COCO 3 700 F*
Fresh local shrimps sauteed with coconut milk and curry



Pas d'accompagnement inclus. No choice included / * Pas inclus dans la AP / MAP

CÔTÉ TERRE

LAND SIDE



Petite
Starter

Grande
Main

SALADE « CÉSAR » AU POULET PANÉ

1 500 F

2 000 F*

Fried chicken breast, croutons, homemade Cardini's sauce

TARTARE DE FILET DE BŒUF

1 500 F

3 000 F*

(coupé au couteau, pièce d'environ 90 g pour la Petite & 180g pour la Grande)

Homemade steak tartar with red onions, cucumbers, tomatoes, capers

NEMS

1 300 F

2 500 F*

Egg rolls with fish sauce and salad

CARPACCIO DE BŒUF

2 300 F

Beef carpaccio with Arugula salad, parmesan, fresh mushrooms

BŒUF BOURGUIGNON

2 700 F*

Beef stew with red wine sauce

TATAKI DE BOEUF

2 700 F*

Beef tenderloin tataki

ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE AU CHOIX pièce d'environ 300g

3 300 F*

Grilled sirloin steak, sauce of your choice +/- 300g

FILET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX pièce d'environ 220g

3 400 F*

Beef tenderloin with a sauce of your choice (about 220g)

HAMBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN 220g de viande hachée

2 100 F

Hamburger (220g of meat)

CHEESEBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN 220g de viande hachée

2 200 F

Cheeseburger (220g of meat)

BACON CHEESEBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN 220g de viande hachée

2 300 F

Bacon cheeseburger (220g of meat)

ASSIETTE POLYNÉSIENNE :

2 200 F

Poisson Cru, Poulet au fafa, Fei, Banane, Riz au Jasmin

Polynesian dish : Marinated coconut raw fish, Chicken breast with local spinach and cream, bananas and rice

FILET MIGNON DE PORC RÔTI AU MIEL

2 300 F

Honey roasted Pork filet mignon

SAMOSSAS DE CHÈVRE AU MIEL

2 600 F*

Fromage de chèvre, Miel, Verdurette aux tomates séchées

Cheese goat samossa, honey, dried tomatoes

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

2 600 F*

Milanese veal cutlet

CONFIT DE CANARD

3 100 F*

Duck confit

SOURIS D'AGNEAU cuisson basse température (selon arrivage) 3 200 F*

Low temperature lamb shank (depending on availability)



PÂTES / PASTA



TAGLIATELLES CARBONARA AU BACON

Tagliatelle with bacon carbonara sauce

2 500 F

TAGLIATELLES BOLOGNAISE

Tagliatelle with a bolognese sauce

2 600 F

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

RIZ / *Rice*

250 F

FRITES / *French Fries*

500 F

GRATIN DU FENUA / *Potatoes and sweet potatoes gratin*

500 F

CRUDITÉS / *Raw vegetables*

500 F

TAGLIATELLES

500 F

FRITES DE PATATE DOUCES / *Sweet potatoes Fries*

600 F

SAUTÉS DE POMMES DE TERRE / *Fried potatoes*

600 F

POÉLÉE D'HARICOTS VERTS / *Green beans*

750 F

SAUCES en supplément/

EXTRA SAUCES

SAUCE VANILLE / *Vanilla sauce*

500 F*

SAUCE A L'ORANGE ET GINGEMBRE / *Ginger and Orange sauce*

500 F*

SAUCE BORDELAISE / *Red wine sauce*

500 F*

SAUCE AUX POIVRES / *Pepper sauce*

500 F*

SAUCE ROQUEFORT / *Cheese sauce*

500 F*

SAUCE MIEL / *Honey sauce*

700 F*

SAUCE AUX CÈPES / *Ceps sauce*

700 F*



* Pas inclus dans la AP / MAP

CÔTÉ VEGAN

VEGAN SIDE



TRILOGIE « VEGAN »

Caviar d'aubergine, Humous, Tapenade d'Olive Noire, Toasts Grillés
Eggplant caviar, Hummus, black olive tapenade, Grilled toasts

2 000 F

VEGGIE BURGER

Vegan burger

2 000F

WOK DE LÉGUMES

Vegetables chinese wok

2 000F

COIN APERITIF

PAINS A L'AIL

Garlic breads

550 F

CHIPS LOCALES & GUACAMOLE

Polynesian vegetables chips and guacamole

850 F

RILLETTE DE PORC & PAIN GRILLE

Pork rilette and toasted bread

1 500 F

SAUCISSON SEC ENTIER

Whole saucisson

2 000 F *

MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON ENTIER

Homemade smoked duck breast

3 000 F *

ASSIETTE ASIATIQUE

Nems au Porc, Bouchons au Porc, Crevettes Panées (15 pièces)
Pork eggrolls, Pork dumplings, Breaded Shrimps (15 pieces)

2 900 F *

PLATEAU MOANA

Calamars frits, Crevettes Panées, Poisson cru tahitien, Chaud-froid de thon, brochettes de poissons, Frites
Fried squids, Breaded Shrimps, Tahitian raw fish, Half-cooked tuna, fish kebab, French fries

7 500 F *

PLATEAU FENUA

Ailes de Poulet, Tartare de bœuf préparé, Ribs de porc, Mini-burgers, Poulet pané émincé, Frites
Chicken wings, Prepared beef tartar, Pork ribs, Mini-burgers, Sliced chicken breast, French fries

7 500 F *



Pas d'accompagnement inclus. No choice included / * Pas inclus dans la AP / MAP

CÔTÉ DOUCEURS

SWEET SIDE



Irésistible chocolat

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Coffee or Tea with an assortment of sweets

1 200F

CŒUR COULANT CACAO NOIR, GLACE VANILLE 10mn de cuisson

Chocolate fondant with vanilla ice cream – 10" of cooking

1 400F *

Autour des fruits - Around fruit

SALADE DE FRUITS DU MARCHÉ AU LAIT DE COCO FRAIS

Fresh fruits salad with coconut milk

1 000 F

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

Mix berries cheesecake

1 000 F

TARTE COCO, GLACE VANILLE

Coconut pie with vanilla ice cream

1 100 F

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

Vanilla « crème brûlée »

1 200F

FEUILLETE BANANE

SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE – 15mn de cuisson

Banana pastry, salted butter caramel sauce with vanilla ice cream – 15" of cooking

1 200F

TARTE TATIN POMME, GLACE VANILLE – 15mn de cuisson

Apple pie with vanilla ice cream – 10" of cooking

1 200F



Plaisirs glacés - Frozen delights

COUPE DE GLACE (2 boules au choix)

Choice of 2 scoops of ice cream or sherbet

1 200 F

Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat, Coco, Fraise, Pistache
Ice cream : Vanilla, Coffee, Pistachio, Coconut, Strawberry

Crèmes glacées artisanales : Mojito, Bueno, Yaourt, Noisette
Artisan Ice cream : Mojito, Bueno, Yoghurt, Nuts

Sorbets artisanaux : Passion, Citron, Tropical, Mangue
Sherbets : Passion fruit, Lime, Tropical, Mango

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

Coffee or chocolate sundae (with ice cream and whipping cream)

1 200 F

PROFITEROLES

1 400 F*



* Pas inclus dans la AP / MAP