

Les Entrées Froides

Cold Appetizers

	Petit / Small Piccolo	Plat / Main Forte
Salade César <i>Caesar salad</i> Insalata César	900	1 800
Salade César au blanc de poulet Grillé <i>Caesar salad with grilled chicken</i> Insalata César con pollo marinato e grigliato	1 000	2 050
Terrine de foie gras sur pain brioché et chutney des îles <i>Foie gras terrine on brioche with island chutney</i> Terrina di Foie gras su pan brioche e chutney delle isole		2 500 ***500
Duo de saumon Atlantique (Tartare et Confit) au combaua <i>Duo of salmon, tartar & confit, flavored with Kaffir lime</i> Duo di salmone dell'Atlantico (tartare e confit) al combaua		2 300
Carpaccio de thon au gingembre et huile de sésame chaude <i>Red tuna carpaccio with ginger & hot sesame oil</i> Carpaccio di tonno (pesce crudo) all'olio di sesamo e zenzero		1 800
Poisson cru mariné à la tahitienne au lait de coco <i>Fresh tuna marinated in lime juice & coconut milk</i> Pesce crudo marinato alla tahitiana con latte di cocco		1 950

*** Supplément en demi-pension / *Extra Charge for our Half-Board Guests*
 Supplemento per i clienti in mezza pensione

Nos prix sont exprimés en CFP, TTC - *Prices in CFP, all taxes included*
 Prezzi in Franchi del Pacifico, tasse incluse

Les Entrées Chaudes

Hot Appetizers



Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i> Zuppa di cipolle	1 400
Crevettes de Moorea panées à l'anglaise, sauce tartare <i>Moorea prawns in breadcrumbs with tartar sauce</i> Gamberetti di Moorea impanati con salsa tartare	2 300 *** 300
Feuilleté d'escargots crème persillée <i>Snails in a puff pastry and parsley cream</i> Sfoglia di lumache con panna al prezzemolo	1 800
Ravioles de fromage de chèvre et espadon, consommé de shiitake <i>Ravioli of goat cheese and sword fish, consommé of shiitake</i> Ravioli al formaggio di capra e pesce spada in brodo di shiitake	1 400

Les Pâtes et Risotto

Pasta and Risotto

Tagliatelles à la crème de truffe <i>Tagliatelle flavored with truffle oil & grated truffle</i> Tagliatelle alla panna con tartufo	2 500 *** 500
Penne Primavera	1 650
Risotto de crevettes et curcuma, velouté de petits pois <i>Shrimp Risotto flavored with turmeric, garden pea velouté</i> Risotto ai gamberetti e curcuma, uellutata di piselli	2 100
Risotto de volaille et champignons <i>Creamy mushroom and chicken risotto</i> Risotto cremoso ai funghi e pollo	2 100

*** Supplément en demi-pension / Extra Charge for our Half-Board Guests
Supplemento per i clienti in mezza pensione

Nos prix sont exprimés en CFP, TTC - Prices in CFP, all taxes included
Prezzi in Franchi del Pacifico, tasse incluse

A
N
T
I
P
A
S
T
I

C
A
L
D
I

R
I
S
O

E

P
A
S
T
A

Les Viandes *Meat*

Mignon de porc caramélisé à l'ananas, gâteau de légumes <i>Caramelized pork Tenderloin with pineapple, vegetable cake</i> Filettino di maiale caramellato all'ananas	2 500
Filet de bœuf, sur parmentier de pomme de terre <i>Beef Fillet served with mashed potatoes</i> Filetto di manzo con purée di patate	3 100 *** 500
Cœur d'entrecôte grillée, sauce poivre ou Beurre façon Béarnaise <i>Entrecôte steak with your choice of pepper sauce or Béarnaise</i> Cuore di costata di manzo alla griglia con salsa bernese o al pepe	2 850
Filet de Veau aux champignons des bois, gratin de patate douce <i>Fillet of veal with wild mushrooms, sweet potato gratin</i> Filetto di vitello con funghi di bosco, gratin di patata dolce	2 600
Souris d'agneau braisée au tamarin, Tagliatelle au beurre <i>Tamarind braised lamb shank, Tagliatelle pasta</i> Stinco di agnello brasato al tamarindo	3 000
Emincé de boeuf façon asiatique au sésame, pâtes chinoises <i>Asian-style minced beef with sesame seeds and Chinese noodles</i> Straccetti di manzo con semi di sesamo, all'asiatica, pasta cinese	2 350
Viennois de volaille au fava et crème de coco, riz jasmin <i>Chicken with Local spinach & coconut milk, jasmine rice</i> Pollo con spinaci polinesiani e crema di coco	2 200

*** Supplément en demi-pension / Extra Charge for our Half-Board Guests
Supplemento per i clienti in mezza pensione

Les Poissons *Fish*

Filet de perroquet poché, façon Thaï, riz jasmin 2 700
Thai-style poached parrot fish with jasmine rice
Filetto di pesce pappagallo, alla thai con riso jasmine

Filet de poisson du lagon façon meunière, Tian de légumes grillés 2 400
Lagoon fish filet à la meunière, grilled vegetables tian
Filetto di pesce di laguna, salsa meunière, verdure alla griglia

Paué de thon mi-cuit en croûte de sésame, légumes sauté à la coriandre 2 800
Seared tuna steak in a sesame crust, stir-fried vegetables with coriander
Trancio di tonno in crosta di sesamo, semicotto

Saumon Atlantique rôti, Risotto de calamar et artichaut, velouté de potiron 2 900
Rosted salmon with a squid & artichoke risotto, pumpkin velouté ***300
Salmone arrosto, risotto di calamare & carciofo, vellutata di zucca

Mahi Mahi, sauce à la vanille, pomme de terre gratinée et fondue de poireau 2 900
Mahi mahi with vanilla sauce, gratinated potato & leek fondue ***300
Mahi mahi con salsa alla vaniglia, patate su fonduta di porri

P
E
S
C
E

E

C
R
O
S
T
A
C
E
I

*** Supplément en demi-pension / *Extra Charge for our Half-Board Guests*
Supplemento per I clienti in mezza pensione

Les Desserts

Desserts

Assiette de fruits de saison <i>Platter of polynesian fresh fruits</i> Frutta fresca di stagione	1 200
Tulipe de glace ou sorbet au choix <i>Assorted ice creams and sorbets</i> Gelati e sorbetti assortiti	1 200
Profiteroles, glace Vanille sauce chocolat <i>Choux pastry filled with vanilla ice cream, coated with hot chocolate</i> Profiterole, gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato	1 200
Crème brûlée à la vanille <i>Crème brûlée with vanilla</i> Crème brulée alla vaniglia	1 200 ***300
Moelleux au chocolat et sa glace vanille des îles <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i> Tortino di cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia	1 200 ***300
Entremet croustillant choco-coco coulis de fruits rouges <i>Crispy chocolate & coconut entremet with a red berry coulis</i> Bavarese croccante cioccolato-coco, coulis di frutti rossi	1 200
Tarte fine aux pommes glace vanilla <i>Thin apple tart served with a scoop of vanilla ice cream</i> Crostatina di mele con gelato alla vaniglia	1 200
Tarte citron des Marquises et menthe, façon "Mojito" <i>Lemon pie with mint, « Mojito style »</i> Torta al limone delle Marchesi e menta, stile « Mojito »	1 200
Trio de fromages <i>Selection of three cheeses</i> Trio di formaggi	1 550 ***300

*** Supplément en demi-pension / Extra Charge for our Half-Board Guests
Supplemento per i clienti in mezza pensione

LES DIGESTIFS (6cl)

Get 27	990
Get 31	1 060
Amaretto Disaronno	1 190
Cointreau	1 720
Grand Marnier rouge	2 300
Chambord	1 550
Drambruie	1 550
Calvados Boulard	1 420
Armagnac Tariquet USOP	1 160
Cognac Hennessy USOP	1 975
Cognac Hennessy XO	4 650

LES ALCOOLS BLANCS (6cl)

Framboise, Poire Williams	950
Kirsch	800
Mirabelle	1 000

COUPE DE CHAMPAGNE

Coupe de champagne Taittinger	2 700
-------------------------------	-------

Les prix sont en Francs Pacifiques, TVA incluse, Price are in Pacific Francs, all taxes included