



Pour nos clients en demi-pension (dîner inclus), nous vous proposons un dîner 3 plats sur la base suivante :

- Une entrée froide ou chaude
- Un plat principal de la catégorie « mer » ou « terre »
- Un dessert

Un supplément s'applique sur les plats comportant un astérisque*



For our guests with the meal plan (dinner included), we offer a 3-course dinner on the following basis:

- A cold or warm starter
- A main course from the category "sea" or "land"
- A dessert

A supplement will be added on dishes with an asterisk *



 Plats sans gluten / Gluten free / Piatti senza glutine

 Plats végétariens / Vegetarian dishes / Piatti vegetariani



ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

- Gaspacho exotique / Exotic Gazpacho**   2 400 CFP
Ananas, mangue, passion, coriandre, menthe, gingembre, oignons, piment d'Espelette
Pineapple, mango, passion, coriander, mint, ginger, onions, Espelette pepper
- Salade Cobb / Cobb salad** 2 800 CFP
Salade, œuf, bacon, tomate, fromage bleu, oignon, guacamole
Salad, eggs, bacon, tomatoes, blue cheese, onions, guacamole
- Salade Polynésienne / Polynesian salad** 2 800 CFP
Thon mi-cuit, salade, ananas, pamplemousse et papaye
Half cooked tuna, salad, pineapple, grapefruit, papaya
- Tartare de thon rouge / Red tuna tartare**  2 800 CFP
Thon, oignon, cornichon, concombre, piment
Tuna, onions, pickles, cucumber, chilli pepper
- Salade grecque / Greek salad**   2 700 CFP
Salade, feta, ail, concombre, oignon, olive, basilic
Salad, feta cheese, garlic, cucumber, onions, olive, basil
- Salade de poulpes grillés et tomates cerises confites** 2 800 CFP
Grilled Octopus Salad with Confit Tomato
- Tataki de bœuf : Teriaki, soyu, gingembre, ail, huile de sésame**  3 000 CFP
Beef tataki: Teriaki, soy, ginger, garlic, sesame oil



BURGERS

Veggie Burger 	2 600 CFP
Pois chiche, carotte, salade, tomate, oignon Chickpeas, carrot, salad, tomatoes, onions	
Beef Burger	3 400 CFP
Bœuf, salade, tomate, oignon, bacon, crème de truffe Beef, salad, tomatoes, onions, bacon, truffle cream	
Burger de crevettes / Shrimps burger / Hamburger di gamberetti	3 500 CFP
Crevettes, mozzarella, salade, tomate, oignon, sauce pistou Shrimps, mozzarella, salad, tomatoes, onions, pesto sauce	

PIZZA

Pizza Bella Donna 	2 500 CFP
Crème d'épinard, cœur d'artichaut, tomates cerise, copeaux de parmesan, mozzarella Spinach cream, artichokes, cherry tomatoes, parmesan, mozzarella	
Pizza Royale	2 700 CFP
Sauce tomate, bacon, œuf, olive, mozzarella Tomato sauce, bacon, egg, olive, mozzarella	
Pizza Crevettes chorizo	3 500 CFP
Crème de poivrons, crevettes, chorizo Pepper cream, shrimps, chorizo	
Pizza Poerava	3 900 CFP
Mozzarella, crème truffée, jambon cru, huile de truffe Mozzarella, truffle cream, cured ham, truffle oil	



P A T E & R I S O T T O / P A S T A & R I S O T T O

Linguini Alfredo

2 600 CFP

Crème, parmesan, poulet grillé

Cream, parmesan, grilled chicken

Risotto aux légumes verts et mascarpone

3 100 CFP

Risotto with Green Vegetables and Mascarpone

Penne au thon rouge, olives et sauce tomate

2 900 CFP

Penne pasta with red tuna, olives and tomato sauce

Risotto aux crevettes de Tahiti et à la vanille de Tahaa

3 100 CFP

Tahiti's shrimps risotto flavoured with Tahaa vanilla

S P E C I A L I T E E

Travers de Porc cuits à basse température

3 000 CFP

Porc Ribs slow cooked temperature





HOT STONES

Tofu mariné  Marinated Tofu	2 600 CFP
Steak de thon Tuna steak	3 200 CFP
Entrecôte de boeuf Rib Eye Steak	3 900 CFP
Pavé de saumon Salmon steak	3 900 CFP
Brochettes de crevettes Shrimps skewers	3 900 CFP
Surf & turf filet de bœuf et crevettes Beef filet with shrimps	3 900 CFP

Sauce / Salsa

Vanille / **Vanilla**
 Roquefort / **Bluecheese**
 Poivre / **Pepper**
 Béarnaise/ **Bearnaise**
 Soja/ **Soy sauce**
 Vierge/ **Virgin**

Garniture / Side dish / Contorno

Pommes sautés à l'ail et bacon/ **Sauted potatoes with garlic and bacon**
 Frites locales / **Local fries**
 Wok de légumes au pistou/ **pesto vegetables wok**
 Riz safrané / **Saffron rice**
 Salade verte / **Green salad**

Steak Stones®

Saisir, couper et cuire exactement comme vous le souhaitez. Il n'y a pas de meilleur moyen de profiter d'un steak (ou d'autres produits) avec la justesse de votre cuisson et la garantie que votre dernière bouchée reste aussi chaude et délicieuse que la première. Vous manquerez de viande avant de manquer de chaleur!

Sear, cut and cook exactly as you like. There's no other way to enjoy hot, rare steak 20mins into a meal (or other bites cooked exactly as you like) with the last bite as hot and delicious as the first. You'll run out of meat before you run out of heat!





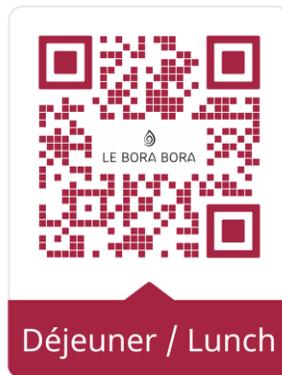
D E S S E R T S

Tarte fine à la vanille de Taha'a et noix de pécan	1 800 CFP
Taha'a vanilla and pecan pie	
Cheese cake coco & citron vert	1 800 CFP
Coconut & lime cheese cake	
Surprise exotique 	1 800 CFP
Exotic Surprise	
La mangue en trompe l'œil, cœur litchi	1 800 CFP
Mango in trompe l'oeil, lychee heart	
Les perles de chocolat	1 800 CFP
Meringue au gruë de cacao, crémeux au chocolat et blanc manger	
Meringue with Cocoa Meal, Chocolate Cream and blanc manger	
Glaces : Vanille / Chocolat noir / Café / Coco	1 Boule / Scoop / Palline
Ice Cream : Vanilla / Dark chocolate / Coffee / Coconut	700 cfp
	2 Boules / Scoops/ Palline
	1 000 cfp
Sorbets : Mangue / Passion / Citron / Fraise / Framboise	3 Boules / Scoops /Palline
Sorbet: Mango, Passion, Lemon, Strawberry, Raspberry	1 400 cfp

QR CODE



Menu enfant Miki



Miki Dîner