




Entrées Froides / Cold Starters

**Terrine de foie gras de canard aux 4 épices,
Chutney d'ananas de Moorea au balsamique et toasts de pain coco brioché**
Duck Foie Gras Terrine with 4 Spices,
Moorea Pineapple Chutney with Balsamic Vinegar and Coconut Toast
2 690 cfp

Carpaccio de Thon au pesto, salade de chêne et lamelles de parmesan 
Tuna Carpaccio with Pesto, Oak Leaf Lettuce and Parmesan Slices
2 290 cfp

Eventail de poisson de Rangiroa fumé maison, méli-mélo de salade et mousse aux agrumes 
Homemade Smoked Rangiroa Fish, Mixed Salad with a Citrus Mousse
2 190 cfp

Tartare de Saint Jacques au gingembre-mangue et tuile craquante au sésame
Sea Scallop Tartare with Mango-Ginger and a Crunchy Sesame Tile
2 390 cfp

Salade maraîchère et vinaigrette de Xeres 
Mixed Vegetable Salad with a Sherry Vinaigrette
1 890 cfp

Entrées Chaudes / Warm Starters

Soupe de poisson de Rangiroa accompagné de croutons, gruyère et rouille maison
Rangiroa Fish Soup with Croutons, Swiss Cheese and Homemade "Rouille"
1 990 cfp

Pastilla au chèvre frais, figues et jambon Serrano, petite salade et vinaigrette au miel de Rangiroa
Pastilla with Fresh Goat Cheese, Figs and Serrano Ham, Small Salad with a Rangiroa Honey Vinaigrette
2 190 cfp


Crevettes croustillantes de Vairao, assortiment de légumes croquants et vinaigrette à la mangue
Crispy Vairao Shrimp from Tahiti, Diced Vegetable Salad with a Mango Vinaigrette
2 390 cfp

Risotto & Pasta

Risotto «Al Parmigiano» aux champignons de Paris
Risotto «Al Parmigiano» with Mushrooms
2 390 cfp

Tagliatelles à la crème de poisson du large fumé maison & pointes d'asperges vertes
Tagliatelle Pasta with a Homemade Smoked Fish Cream Sauce & Green Asparagus Tips
2 190 cfp

Fusilli au jambon Serrano et concassé de tomates fraîches aux herbes
Fusilli Pasta with Serrano Ham and Crushed Fresh Tomatoes with Herbs
2 190 cfp


 Plats sans gluten / Gluten free


Tenue correcte exigée / Proper Attire Required


Les prix indiqués sont toutes taxes comprises / Prices Include All Taxes

De l'Océan / From the Ocean


Filet de chirurgien poêlé, sauce crémeuse au thym, purée de carottes au cumin et sablé coco
Fried Fillet of Surgeon Fish, Creamy Thyme Sauce, Carrot and Cumin Purée and Coconut Shortbread
3 190 cfp

Mi-cuit de thon farci au chutney de mangue, Riz jasmin et beurre blanc aux saveurs coco 
Seared Tuna stuffed with a Mango Chutney, Jasmine Rice and a White Butter Sauce with Coconut Flavoring
3 490 cfp


Filet de perroquet grillé, sauce au korori,
Mousseline de fe'i (banane plantain) et poêlée de fafa (épinard local) 
Grilled Parrot Fish, Black Pearl Scallop Cream Sauce, Plantain Mousseline and Pan-Fried Local Spinach
3 190 cfp

Noix de saint jacques snackées, tuile de parmesan croustillante,
Fondue de poireaux et jus de viande 
Charred Scallops, Crispy Parmesan Tiles, Leek "Fondue" with a Beef Broth
3 590 cfp

Filet de bec de cane pané, sauce armoricaine, riz jasmin sauté aux légumes
Breaded Fillet of Emperor Fish, Lobster Bisque Sauce, Jasmine Rice and Sautéed Vegetables
3 190 cfp

Filet de carangue à l'unilatéral,
Patates douces façon pomme macaire et fine vierge à la papaye 
One Sided Sauteed Fillet of Trevally, Sweet Potato Gratin and a Fine Olive Oil Sauce with Papaya
3 090 cfp

Crevettes de Vairao, riz jasmin, wok de légumes au curry et lait de coco 
Local Tahitian "Vairao" Prawns, Jasmine Rice, Wok Fried Vegetables with Curry and Coconut Milk
3 590 cfp


 Plats sans gluten / Gluten free


Tenue correcte exigée / Proper Attire Required


Les prix indiqués sont toutes taxes comprises / Prices Include All Taxes

De la Terre / From the Land


*Emincé de noisette d'agneau,
Polenta crémeuse au parmesan et sauce vierge à la crème de balsamique*
Sliced Lamb Fillets with a Balsamic and Olive Oil Sauce and Creamy Parmesan Polenta
3 490 cfp

Pavé de bœuf grillé, écrasée de pomme de terre maison et sauce marchand de vin 
Grilled Beef Fillet with a Red Wine Sauce and Homemade Mashed Potatoes
3 690 cfp


Magret de canard, sauce à l'orange, purée de fèves et petits légumes glacés 
Duck Breast with Orange Sauce, Fava Bean Purée and Glazed Vegetables
3 590 cfp

Tartare de bœuf, Pommes frites & jeunes pousses en salade, parfum de sésame et xérès 
Steak "Tartare" (Seasoned Raw Beef) with French Fries & Greens, Sesame Oil and Sherry
3 490 cfp

Jarret de porc braisé au miel de Rangiroa, trilogie de purées maison 
Braised Pork Shank with Rangiroa Honey, Homemade Mashed Trilogy
3 290 cfp

Entrecôte de bœuf grillé, pommes de terre sautées en persillade et sauce pepperoni 
Grilled Sirloin Steak, Fried Potatoes with Parsley and a Pepperoni Cream Sauce
3 490 cfp

Suprême de poulet croustillant au cœur de pesto, tagliatelle et jus de tomates au thym
Crispy Chicken Supreme with a Pesto Stuffing, Tagliatelle Pasta with Tomato Thyme Sauce
3 190 cfp

 Plats sans gluten / Gluten free

Tenue correcte exigée / Proper Attire Required

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises / Prices Include All Taxes

Desserts

Moelleux au chocolat, mousse aux amandes & crème anglaise au café
Moist Chocolate "Fondant" Cake with an Almond Mousse and Coffee Custard

Mousse banane et crémeux vanille sur son palet breton
Banana Mousse with Creamy Vanilla on a Shortbread Biscuit

Baba au Rhum de Tahiti, sorbet ananas, chantilly Malibu coco et chips de mangue
Tahitian Rum Baba, Pineapple Sorbet, Malibu Coconut Whipped Cream and Mango Chips

Crème glacée maison au miel de Rangiroa, éclats d'amandes caramélisées et tuiles aux épices
Homemade Rangiroa Honey Ice Cream with Caramelized Diced Almonds

Sphère chocolat coco et cœur crémeux aux fruits de la passion
Coconut & Chocolate Sphere with a Passion Fruit Creamy Filling


Panacotta au gingembre, flambée d'ananas-menthe et sa dentelle au sésame
Ginger Panacotta with Flamed Mint-Pineapple and a Thin Sesame Snap

Panaché de fruits frais en méli-mélo (selon arrivage) 
Mixed Fresh Fruit Medley (in season)

Votre sélection de sorbets ou de crèmes glacées (3 boules)
Accompagnée de fruits frais et coulis de mangue :
« Goyave, citron vert, mangue, fraise, fruit de la passion ou ananas »
« Vanille, chocolat, café, miel de Rangiroa ou noix de coco »

Your Selection of Sorbets or Ice Cream (3 scoops) accompanied with Fresh Fruit and a Mango Coulis:
"Guava, Lime, Mango, Strawberry, Passion Fruit or Pineapple"
"Vanilla, Chocolate, Coffee, Rangiroa Honey or Coconut"

1 690 cfp

 **Plats sans gluten / Gluten free**

Tenue correcte exigée / Proper Attire Required

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises / Prices Include All Taxes