




## 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 maraichère et vinaigrette de Xeres**   
Mixed Vegetable Salad with a Sherry Vinaigrette  
1 890 cfp

## Entrées Chaudes / Warm Starters

**Soupe de poisson de Rangiroa accompagnée 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 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

*Poulpe grillé à la provençale et tagliatelles au beurre persillé*  
Grilled Octopus "a la Provençal" with Tagliatella Pasta and Parsley Butter  
3 190 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, écrasé 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 grillée, 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**