

Entrées Froides / Cold Starters

Roulade de saumon fumé à la crème de mascarpone aux herbes et pointes d'asperges vertes,
Smoked Salmon Roll with Herbed Mascarpone Cream and Green Asparagus

2 590 cfp



Carpaccio de thon au pesto, salade de chêne et lamelles de parmesan

Tuna Carpaccio with Pesto, Oak Leaf Lettuce and Parmesan Slices

2 390 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

2 290 cfp



Salade maraîchère et vinaigrette de Xeres

Mixed Vegetable Salad with a Sherry Vinaigrette

1 990 cfp



Entrées Chaudes / Warm Starters

Velouté de champignon maison

Homemade Mushroom Cream Soup

1 990 cfp



Soupe de poisson de Rangiroa accompagnée de croutons, gruyère et rouille maison

Rangiroa Fish Soup with Croutons, Swiss Cheese and Homemade "Rouille"

2 290 cfp

Toasts de chèvre chaud et pommes caramélisées, petite salade et vinaigrette au miel de Rangiroa

Warm Goat Cheese Toast and Caramelized Apples, Small Salad with a Rangiroa Honey Vinaigrette

2 290 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

2 490 cfp

Risotto & Pasta

Risotto «Al Parmigiano» & tuile au parmesan

Risotto «Al Parmigiano» with Crispy Parmesan

2 490 cfp

Tagliatelles «Al Pesto» au basilic & pignons de pin

Tagliatelle Pasta "Al Pesto" with Basil and Pine Nuts

2 290 cfp

Farfalle à la crème de parmesan et asperges vertes

Farfalle Pasta with a Parmesan Cream Sauce and Green Asparagus

2 290 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


Mahi-Mahi grillé,
Courgettes poêlées aux herbes et sauce créole 
Grilled Mahi-Mahi, Pan-fried Zucchini with Herbs with a Creole Sauce
3 490 cfp


Filet de chirurgien poêlé,
Ecrasée de potiron au coco, poêlée de fafa (épinard local) et sauce basilic 
Fried Fillet of Surgeon Fish, Mashed Pumpkin with Coconut, Sautéed Local Spinach with a Basil Sauce
3 390 cfp


Pavé de thon grillé,
Riz jasmin, Concassé de tomates et olives noires aux herbes 
Grilled Tuna Steak, Jasmine Rice, Crushed Fresh Tomatoes and Black Olives with Herbs
3 590 cfp


Filet de bec de cane poêlé,
Riz jasmin, poêlée de légumes et sauce coco et cumin 
Pan Fried Fillet of Emperor Fish, Jasmine Rice, Fried Vegetables with a Coconut and Cumin Sauce
3 390 cfp

Noix de Saint Jacques snackées,
Tuile de parmesan croustillante, Risotto et coulis de crevettes 
Charred Scallops, Crispy Parmesan Tiles, Risotto with a Shrimp Sauce
3 690 cfp

Filet de carangue grillé,
Fondue de poireaux et sauce vanille 
Grilled Fillet of Trevally, Leek "Fondue" with a Vanilla Sauce
3 390 cfp

Filet de thazard grillé au beurre blanc et riz pilaf aux légumes 
Grilled Fillet of Wahoo with a White Wine Butter Sauce with Pilaf Rice and Vegetables
3 390 cfp

Crevettes de Vairao en persillade et wok de légumes 
Local Tahitian "Vairao" Prawns with Parsley Butter and Wok Fried Vegetables
3 690 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

**Carré d'agneau en croûte d'herbes, écrasée de pomme de terre maison à l'huile de truffe,
Poêlée de champignons et jus de viande au thym**

*Rack of Lamb in a Herb Crust, Homemade Mashed Potatoes with Truffle Oil,
Sautéed Mushrooms with a Thyme Sauce*

4 290 cfp

Pavé de bœuf grillé, gratin dauphinois et sauce moutarde à l'ancienne
Grilled Fillet of Beef with a Creamy Potato Gratin and an Old-Fashioned Mustard Sauce



4 290 cfp

Souris d'agneau confite au miel de Rangiroa, purée de patate douce et petits légumes glacés

Lamb Shank with Rangiroa Honey, Sweet Potato Purée and Glazed Vegetables



4 190 cfp

Tartare de bœuf, Pommes frites et jeunes pousses en salade au parfum de sésame et xérès

Steak "Tartare" (Seasoned Raw Beef) with French Fries & Greens, Sesame Oil and Sherry



4 190 cfp

Jarret de porc braisé sauce aigre-douce à l'orange et trilogie de purées maison

Braised Pork Shank with a Sweet & Sour Orange Sauce and a Homemade Mashed Trilogy



3 990 cfp

Entrecôte de bœuf grillée, pommes de terre sautées et sauce à l'échalotte

Grilled Sirloin Steak, Fried Potatoes and a Shallot Sauce



4 290 cfp

Escalope de poulet croustillant, tagliatelles et crémeux de champignons de Paris

Crispy Chicken Breast with Tagliatelle Pasta and a Creamy Mushroom Sauce

3 790 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, crème anglaise, glace vanille et Chantilly
Moist Chocolate "Fondant" Cake with Custard, Vanilla Ice Cream & Whipped Cream


Bavarois à la fraise au cœur citron vert et basilic
Strawberry Bavarois with a Lime & Basil Heart

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 crémeux aux fruits de la passion
Coconut & Chocolate Sphere with a Passion Fruit Creamy Filling


Crème brûlée à la vanille Tahitienne
Crème Brulée with Tahitian Vanilla

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"

1 750 cfp

 **Plats sans gluten / Gluten free**

Tenue correcte exigée / Proper Attire Required

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