




## 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 potiron au lait de coco accompagné de croustons**  
Pumpkin Soup with Coconut Milk and Croutons  
1 790 cfp

**Velouté de champignon maison**   
Homemade Mushroom Cream Soup  
1 990 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, assortiment de légumes croquants et vinaigrette à la mangue**  
Crispy Shrimp, Diced Vegetable Salad with a Mango Vinaigrette  
2 490 cfp

## Risotto & Pasta

**Risotto «Al Parmigiano» tuile au parmesan et champignons de Paris**  
Risotto «Al Parmigiano» with Crispy Parmesan and Button Mushrooms  
2 490 cfp

**Tagliatelles «Al Pesto» au basilic & pignons de pin**  
Tagliatelle Pasta "Al Pesto" with Basil and Pine Nuts  
2 290 cfp


**Fusilli aux fruits de mer et sauce au curry**  
Fusilli Pasta with Seafood and a Curry Sauce  
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 d'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**

**Noix de Saint Jacques snackées,**  
**Tuile de parmesan croustillante, Risotto et jus de volaille**   
*Charred Scallops, Crispy Parmesan Tiles, Risotto with a Chicken Broth*  
**3 690 cfp**

**Filet de carangue grillé,**  
**Riz jasmin, poêlée de légumes et sauce vanille**   
*Grilled Fillet of Trevally, Jasmine Rice, Fried Vegetables with a Vanilla Sauce*  
**3 390 cfp**

**Filet de thazard grillé**  
**Riz pilaf aux légumes et beurre blanc**   
*Grilled Fillet of Wahoo with Pilaf Rice and Vegetables and a White Wine Butter Sauce*  
**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**

**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



**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



**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



**Magret de canard au miel de Rangiroa, purée de patate douce et petits légumes glacés**  
Duck Breast with Rangiroa Honey, Sweet Potato Purée and Glazed Vegetables

4 190 cfp



**Souris d'agneau aux échalotes confites, écrasé de pomme de terre et sauce poivre**  
Lamb Shank with Shallots, Mashed Potatoes and a Pepper Sauce

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



**Escalope de poulet croustillant, tagliatelles et sauce provençale**  
Crispy Chicken Breast with Tagliatelle Pasta and a Provençal 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**