

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 maraichère 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 croutons
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 sur demande / Gluten Free on Request

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 poché aux herbes,
Fondue de poireaux et sauce vanille*
Mahi-Mahi Poached with Herbs, Leek Fondue and a Vanilla Sauce
3 590 cfp

*Filet de nason façon meunière aux câpres,
Riz jasmin et poêlée de légumes*
Fillet of Unicorn Fish with Capers, Jasmine Rice and Fried Vegetables
3 490 cfp

*Escalope de thon grillé
Sur un lit d'épinard local et tomates, sauce Teriyaki*
Grilled Tuna Fillet with Local Spinach and Tomatoes with Teriyaki Sauce
3 690 cfp

*Noix de Saint Jacques snackées,
Risotto et jus d'estragon*
Charred Scallops with Risotto and a Tarragon Sauce
3 790 cfp

*Filet de perroquet pané aux amandes,
Ecrasé de potiron, choux rouge braisé et sauce coco*
Fillet of Parrot Fish Breaded with Almonds, Mashed Pumpkin, Braised Red Cabbage and a Coconut Sauce
3 490 cfp

*Médaille de thazard grillé
Riz jasmin, poêlée de légumes et sauce citron vert*
Medallion of Grilled Wahoo with Jasmine Rice, Fried Vegetables and a Lime Sauce
3 490 cfp

*Crevettes poêlées et petits légumes,
Riz jasmin à la noix de coco torréfiée et sauce curry*
Pan-fried Prawns with Vegetables, Jasmine Rice with Toasted Coconut and a Curry Sauce
3 790 cfp

De la Terre / From the Land

Tournedos de bœuf poêlé, gratin dauphinois et jus de viande
Pan-Fried Beef Tournedos with a Creamy Potato Gratin and a Beef Broth
4 490 cfp

Entrecôte de bœuf grillée, pommes de terre rissolées et sauce poivre
Grilled Sirloin Steak, Fried Potatoes and a Pepper Sauce
4 390 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
4 290 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
4 390 cfp

Emincé de suprême de volaille, risotto et crème de pepperoni
Sliced Chicken Breast with Risotto and a Pepperoni Cream Sauce
3 890 cfp

Souris d'agneau braisée au four, polenta crémeuse et sauce aux champignons de Paris
Braised Lamb Shank, Creamy Polenta and a Mushroom Sauce
4 290 cfp

Wok de mignon de porc sauce huitre et légumes croquants au sésame
Wok of Fillet of Pork Marinated in an Oyster Sauce and Vegetables with Sesame Seeds
3 890 cfp

Plats sans gluten sur demande / Gluten Free on Request

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

Vacherin aux agrumes Polynésiens, sorbet citron vert et chantilly coco
Vacherin Meringue with Polynesian Citrus Fruit, Lime Sorbet & Coconut Whipped Cream

Baba au Rhum de Tahiti, sorbet mangue, chantilly Malibu coco et chips de mangue
Tahitian Rum Baba, Mango 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 :
« Citron vert, mangue, papaye, corossol, 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:
"Lime, Mango, Papaya, Soursop Fruit, Strawberry, Passion Fruit or Pineapple"
"Vanilla, Chocolate, Coffee, Rangiroa Honey or Coconut"

1 750 cfp

Plats sans gluten sur demande / Gluten Free on Request

Tenue correcte exigée / Proper Attire Required

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