

SANDWICH / SANDWICHES

MAHI MAHI BURGER CROUSTILLANT, SAUCE TARTARE MAISON *df*
MAHI MAHI BURGER, HOMEMADE TARTARE SAUCE

CHEESEBURGER (200GR / 7 OZ) BACON ET CHEDDAR 
HOMEMADE HAMBURGER WITH BACON AND CHEDDAR

CROQUE TIÈDE, SUPRÊME DE VOLAILLE ET TRUFFES
WARM CHEESE SANDWICH, POULTRY BREAST AND TRUFFLES

BURGER AUX CALAMARS, CHORIZO ET SALSA DE TOMATE 
SQUID, CHORIZO AND TOMATO SALSA BURGER

TARTINE DE PAIN À L'AIL, LÉGUMES GRILLÉS, FROMAGE DE CHÈVRE ET BASILIC
FRESH SEASONAL VEGETABLES, GARLIC FLAT BREAD, GOAT CHEESE MOUSSE AND BASIL.

TOUS NOS SANDWICH SONT SERVIS SANS ACCOMPAGNEMENT
ALL SANDWICHES ARE SERVED WITHOUT SIDE ORDERS

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

FRITES / FRENCH FRIES

SALADE DU MOMENT / GREEN SALAD

LÉGUMES VAPEUR / STEAMED VEGETABLES

PIZZA

PIZZA MARGHERITA SAUCE TOMATE, TOMATES FRAICHES, MOZZARELLA, OLIVES, ORIGAN
TOMATO SAUCE, FRESH TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, OLIVES, OREGANO

VOTRE PIZZA (SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA) COMPOSEZ VOTRE PIZZA AVEC 2 GARNITURES
DIY (WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA) – SELECT 2 INGREDIENTS FROM THE LIST BELOW

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE / EXTRA INGREDIENTS

LÉGUMES / VEGETABLES

POIVRON / BELL PEPPERS

EPINARDS FRAIS / FRESH SPINACH

CHAMPIGNONS DE PARIS / BUTTON MUSHROOMS

POISSONS / FISH

CREVETTES / PRAWNS

POISSONS FUMÉ / SMOKED FISH

VIANDES / MEAT

JAMBON CRU / CURED HAM

CHORIZO

VIANDE HACHÉE / MINCED MEAT

FROMAGE / CHEESE

CHÈVRE / GOAT

BLEU / BLUE

SALADES ET FRAICHEURS / SALADS AND LIGHT BITES

SALADE CESAR CLASSIQUE / CLASSIC CAESAR SALAD

SALADE CESAR AU POULET RÔTI ET HERBES FRAICHES
CAESAR SALAD WITH ROASTED CHICKEN AND FRESH HERBS

SALADE CESAR AUX GROSSES CREVETTES / CAESAR SALAD WITH TIGER PRAWNS

SALADE DE TOMATES ET BILLES DE MOZZARELLA, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES
CAPRESE SALAD WITH MOZZARELLA, SUN-DRIED TOMATOES PESTO

SALADE DE HARICOTS VERTS ET COEURS DE PALMIER, FETA, VINAIGRETTE CHAMPAGNE *gf*
GREEN BEANS AND HEARTS OF PALM SALAD, FETA CHEESE AND CHAMPAGNE DRESSING

SASHIMI DE THON ROUGE, CHOU CHINOIS ET VINAIGRETTE SÉSAME *df*
RED TUNA SASHIMI, BOK CHOI AND SESAME VINAIGRETTE

CÉVICHE DE MAHI MAHI MARINÉ AU CITRON VERT ET PAMPLEMOUSSE *gf df*
MAHI MAHI CEVICHE MARINATED WITH LIMES AND GRAPEFRUITS

TRADITIONNEL POISSON CRU À LA TAHITIENNE DANS UNE NOIX DE COCO *gf df*
TRADITIONAL TAHITIAN RAW FISH SALAD (LIME AND COCONUT MILK)

PLATS / MAIN COURSES

FILET DE THAZARD RÔTI, RISOTTO AU PARMESAN, SAUCE VIERGE AUX CÂPRES
ROASTED STRIPE, PARMESAN RISOTTO, VIRGIN CAPERS DRESSING

RIZ OU NOODLE SAUTÉS, BOK CHOY, POUSSÉS DE SOJA, SHIITAKE, TOFU 
FRIED RICE OR NOODLES, BOK CHOY, BEAN SPROUTS, SHIITAKE MUSHROOMS, TOFU

CURRY DE CREVETTES, RIZ PARFUMÉ À LA COCO
PRAWNS CURRY, COCONUT RICE *gf*

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300GR) SAUCE AU POIVRE VERT
POMME DE TERRE AU FOUR ET SA CRÈME LÉGÈRE
CERTIFIED BLACK ANGUS RIB EYE FROM NEW ZEALAND (11 Oz),
GREEN PEPPERCORN SAUCE, JACKET POTATOES

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LA CONSOMMATION DE VIANDE, POISSON, CRUSTACÉ OU OEUF CRUS OU MI-CUITS PRÉSENTE UN RISQUE POTENTIEL QUI PEUT ÊTRE MINIMISÉ PAR LE RESPECT DES RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES. NOS CLIENTS SUIVANT UN RÉGIME ALIMENTAIRE STRICT AINSI QU'INTOLÉRANTS OU ALLERGIQUES À CERTAINS PRODUITS, TROUVERONS CI-DESSOUS UNE LÉGENDE INDICATIVE, POUR PLUS D'INFORMATION VEUILLEZ VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE VOTRE MAITRE D'HÔTEL

OUR GUEST SUFFERING ON FOOD ALLERGIES OR FOLLOWING SPECIAL DIET WILL FIND BELLOW A PICTOGRAM INDICATING THE MOST COMMON ALLERGIES AND APPEARING ON OUR MENUS, FOR MORE INFORMATION PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT YOUR HEAD WAITER. WE INFORM ALL OUR GUESTS THAT THE CONSUMPTION OF RAW OR HALF COOKED MEATS, FISH, SHELLFISH, OR EGGS CAN BE HAZARDOUS AND CAN BE MINIMIZED IF YOU FOLLOW OUR DIETARY GUIDELINES.

PLATS CONTENANT DU PORC / DISHES WITH PORK



PLATS VEGETARIENS / VEGETARIAN DISHES

PLATS SANS PRODUITS LAITIERS / DAIRY FREE DISHES



PLATS SANS GLUTEN / GLUTEN FREE DISHES