

ENTRÉES / STARTERS

JAMBON SERRANO , DIP DE RICOTTA, OIGNON VERT ET PIGNONS DE PIN 

SERRANO HAM , RICOTTA GREEN ONIONS AND PINE NUTS DIP

SOUPE FROIDE DE TOMATES FRAICHES ET MELON, CROUTONS À L'AIL 

COLD TOMATO AND HONEYDEW MELON SOUP, GARLIC CROUTON

OEUF COCOTTE AUX CHÂTAIGNES ET POTIRON, MOUILLETES DE PAIN DE CAMPAGNE

STEAMED EGG, CHESTNUT AND PUMPKIN, COUNTRY BREAD TOAST.

SUPPLÉMENT FOIE GRAS / FOIE GRAS ADD ON

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD, MAGRET DE CANARD FUMÉ ET CALAMARS 

PIMENT D'ESPELETTE, POMMES DE TERRE ET VINAIGRETTE AU MIEL DE POLYNÉSIE

SALAD OF BABY SPINACH, SMOKED DUCK BREAST AND CALAMARI, ESPELETTE PEPPER, POTATOES, POLYNESIAN HONEY DRESSING

SALADE MIXTE ET LÉGUMES CROQUANTS, HUILE D'OLIVE, JUS DE CITRON 

MIXED LEAVES AND CRUNCHY VEGETABLE SALAD, OLIVE OIL AND LIME DRESSING

PLATS / MAIN COURSES

MIGNON DE PORC DES MARQUISES CUIT AU SAUTOIR,

CAVIAR D'AUBERGINE ET FEI, JUS MOUTARDE À L'ANCIENNE.

SAUTEED MARQUESAN ISLAND PORK FILET, EGGPLANT CAVIAR AND FEI BANANA , GRAIN MUSTARD JUICE.

SURF AND TURF DU PACIFIQUE, FILET DE BOEUF ET GAMBAS DE MOOREA ET JUS CORSÉ

PACIFIC SURF AND TURF : BEEF FILET AND MOOREA ISLAND GAMBAS, GRAVY

FILET DE THAZARD RÔTI, DAUPHINE DE URU , CONDIMENTS BANANE, ET BEURRE BLANC À LA VANILLE DE TAHAA.

ROASTED FILET OF KING MACKEREL, BREADFRUIT DAUPHINE, BANANAS AND TAHAA VANILLA WHITE BUTTER.


SATAY DE POULET AU CACAHUËTES ET RIZ FRIT

PEANUTS CHICKEN SATAY AND FRIED RICE

PASTA ET RISOTTO

LINGUINE AUX LANGOUSTINES, TOMATES FRAICHES ET COPEAUX DE PARMESAN

SCAMPIS LINGUINI, FRESH TOMATOES, AND PARMEGIANO SHAVINGS

RISOTTO À LA COCO FRAÎCHE ET CURCUMA, LÉGUMES EN DEUX CUISSONS, TUILE DENTELLE 

CURCUMA & FRESH COCNUT RISOTTO, VEGETABLES IN TWO WAYS COOKING, CRISPY TILE

ST JACQUES POËLÉES AU BEURRE NOISETTE, QUINOA TIÈDE & TOUCHE D'ÉPINARDS

PAN-FRIED SEA SCALOPPS WITH BROWN BUTTER, WARM QUINOA AND SPINACH SAUCE

LA SPÉCIALITÉ DU PÊCHEUR

FISHERMANS SPECIALTY

POISSON DU PÊCHEUR JUSTE GRILLÉ À CHOISIR SUR NOTRE ÉTAL

GARNITURES: POMMES CAMPAGNARDES OU LÉGUMES VAPEURS OU SALADE MIXTE

SAUCES: BEURRE VANILLÉ OU VIERGE AUX CÂPRES.

OUR FISH MARKET CHOICE OF FISH PREPARED JUST GRILLED

GARNISHES: POTATOE WEDGE, STEAMED VEGETABLES, MIXED SALAD

SAUCES: VANILLA SAUCE, VIRGIN SAUCE WITH CAPERS

POISSONS DU LAGON FAÇON « BOUILLABAISSE » ROUILLE ET PETITS LÉGUMES

INCLUS UN VERRE DE BLANC DE CORAIL

LAGOON FISH « BOUILLABAISSE », TRADITIONAL « ROUILLE » AND BABY VEGETABLES

SERVED WITH A GLASS OF BLANC DE CORAIL

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.

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 / DISHES DAIRY FREE



PLATS SANS GLUTEN / GLUTEN FREE DISH