

NOS COMPOSITIONS A PARTAGER / OUR SHARING LOVERS

LA MÉDITERRANÉENNE **3 300**

Hummous de pois chiches, légumes croquants, caviar d'aubergines, pain pita à l'ail, sauce menthe
Chick peas hummous, vegetables, eggplant caviar, garlic pita bread, mint sauce

2017: Château Miraval, Rosé, France, 1 680

LA MEXICAINE **4 000**

Nachos au cheddar, ailes de poulets sauce salsa, fajitas de bœuf épicé et guacamole
Nachos cheese, chicken wings salsa sauce, beef fajitas and guacamole

2016: Moillard, « Les Vignes Hautes », Pinot Noir, France (R), 1 540

L'AMÉRICAINNE **4 000**

Mini burger, poulet pané sauce barbecue, mini pizza pepperoni, frites à l'ail, sauce ranch
Mini burger, finger fried chicken barbecue sauce, mini pepperoni pizza, garlic french fries, ranch sauce

2013: Château Clarendelle, Cabernet, France (R), 1 300

LA POLYNÉSIENNE **4 000**

Sashimi de thon, poisson cru à la tahitienne, poisson cru à la chinoise, wasabi, gingembre
Tuna sashimi, Tahitian style raw fish, Chinese style raw fish, wasabi, ginger

2016: Château Clarendelle, Sauvignon Blanc, France (W), 1 300

 favori du Chef
Chef favourite

 végétarien
vegetarian

 sans gluten
gluten free

 sans produit laitier
dairy free

 contient des noix
contains nuts

 contient du porc
contains pork

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

NOS SALADES / OUR SALADS

SALADE COBB / COBB SALAD



3 400

Salade mesclun, bacon, fromage bleu, poulet, oeuf poché, concombre, asperge, tomate cerise, oignon rouge, carotte, croûtons de pain, sauce Ranch

Mixed leaves salad, bacon, blue cheese, chicken, poached egg, cucumber, asparagus, cherry tomato, red onion, carrot, bread croutons, Ranch dressing

2017: Château Miraval, Rosé, France, 1 680

SALADE CAESAR / CAESAR SALAD

3 100

Salade romaine, copeaux de Parmesan, croûtons de pain, sauce Caesar
Romaine lettuce, shavings of Parmesan, toasted bread, Caesar dressing

+ au poulet / *with chicken*

3 400

+ aux crevettes / *with shrimps*

3 500

2017: Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W), 1 260

SALADE FOLLE



3 200

Salade mesclun, magret de canard, foie gras, œuf poché, carotte, concombre, tomate cerise, oignon rouge, légumes, croûtons de pain, vinaigrette balsamique, noix de pécan, miel

Mixed leaves salad, duck breast, foie gras, poached egg, carrot, cucumber, cherry tomato, red onion, vegetables, bread croutons, balsamic dressing, pecan nut, honey

2016: Moillard, «Les Vignes Hautes», Pinot Noir, France (R), 1 540

SALADE FRAÎCHEUR

3 300

Salade mesclun, légumes, thon, espadon fumé, crevettes poêlées, huile de basilic, sauce ranch
Mixed leaves salad, vegetables, tuna, smoked swordfish, fried shrimps, basil oil, ranch sauce

2017: Blanc de Corail, Polynésie Française (W), 1 680

SALADE THAÏ / THAÏ STYLE SALAD



3 100

Nouilles, salade romaine, sésame, chou, oignon, carotte, coriandre, noix de cajou, vinaigrette thaï
Noodles, romaine lettuce, sesame seeds, cabbage, onion carrot, coriander, cashew nuts, thai dressing

+ au poulet / *with chicken*

3 400

+ aux crevettes / *with shrimps*

3 500

2016: Hills Valley, Riesling, Australia (W), 1 440



favori du Chef
Chef favourite



végétarien
vegetarian



sans gluten
gluten free



sans produit laitier
dairy free



contient des noix
contains nuts



contient du porc
contains pork

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

TAHITIAN CORNER

SALADE POLYNÉSIEENNE / POLYNESIAN SALAD **3 500**

Poulpe fumé, espadon fumé de Raiatea, crevettes de Moorea, korori, salade mesclun, Légumes, navet, asperges, carott, radis, agrumes, sésame, vinaigrette yuzu
Smoked octopus, smoked swordfish from Raiatea, shrimps from Moorea, korori, mixed leaves salad, vegetables, turnip, asparagus, radish, citrus, sesame seeds, yuzu dressing
2016: Château Clarendelle, Sauvignon, France (W), 1 300

TARTARE DE THON ET ESPUMA DE GUACAMOLE / TUNA TARTAR AND GUACAMOLE ESPUMA **3 700**

Thon frais, guacamole, concombre, tomate, oignon, sauce soja et sésame, gressin
Fresh tuna, guacamole, cucumber, tomato, onion, soy sauce and sesame seeds, breadstick
2017: Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W), 1 260

POISSON CRU À LA TAHITIENNE / TAHITIAN RAW FISH **3 200**

Thon du Pacifique cru, concombre, oignon, carotte, tomate, jus de citron, lait de coco
Raw Pacific tuna, cucumber, onion, carrot, tomato, lemon juice, coconut milk
2016: Hills Valley, Riesling, Australia (W), 1 440

SASHIMI DE THON / TUNA SASHIMI **3 700**


Thon du Pacifique fraîchement découpé, sauce soja, wasabi, gingembre confit
Freshly sliced Pacific tuna, soy sauce, wasabi, confit ginger
2016: Château Clarendelle, Sauvignon, France (W), 1 300

 favori du Chef
Chef favourite

 végétarien
vegetarian

 sans gluten
gluten free

 sans produit laitier
dairy free

 contient des noix
contains nuts

 contient du porc
contains pork

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

NOS SANDWICHES / OUR SANDWICHES


- CLUB SANDWICH**   **3 700**
Salade romaine, poulet, bacon, œuf, tomate, mayonnaise
Romaine lettuce, chicken, bacon, egg, tomato, mayonnaise
2016: Moillard, «Les Vignes Hautes», Pinot Noir, France (R), 1 540
- BURGER DU CHEF / CHEF'S BURGER**   **3 800**
Pain burger maison, steak, bacon, oignons frits, oeuf au plat retourné, cheddar, comotée d'oignons tomatée, sauce cocktail
Homemade bun, steak, bacon, fried onions, upside down egg, cheddar, stewed tomato onions, cocktail sauce
2013: Château Clarendelle, Cabernet, France (R), 1 300
- CHAWARMA**  **3 500**
Pain pita, viande de volaille, salade de coleslaw, tomate, oignon, carotte, chou, relish, sauce ranch
Pita bread, poultry meat, coleslaw salad, tomato, oignon, carott, cabbage, relish, ranch sauce
2017: Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W), 1 260
- LE GREEN CHARWARMA**  **3 100**
Pain pita, falafels, salade coleslaw, tomate, oignon, chou, sauce à la menthe
Pita bread, falafels, coleslaw salade, tomato, oignon, cabbage, mint sauce
2017: Château Miraval, Rosé, France, 1 680
- BUN'S DE THON / TUNA BUN'S**  **3 400**
Pain Bun'n'Roll, pickels de légumes, thon mariné mi-cuit, mayonnaise sriracha, vinaigrette yuzu
Bun'n'roll bread, vegetables pickles, marinated seared tuna, sriracha mayonnaise, yuzu dressing
2017: Villa Maria, Sauvignon, New Zealand (W), 1 260
- KING CRAB ROLL**  **3 600**
Pain au lait maison, King crab, salade coleslaw, mayonnaise, citron
Homemade bun, King crab, coleslaw salad, mayonnaise, lime
2017 : Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W), 1 260

 favori du Chef
Chef favourite

 végétarien
vegetarian

 sans gluten
gluten free

 sans produit laitier
dairy free

 contient des noix
contains nuts

 contient du porc
contains pork

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

NOS PIZZAS / OUR PIZZAS

MARGHERITA

3 400

Sauce tomate, mozzarella, rondelles de tomate, origan, fromage à pizza

Tomato sauce, mozzarella, slices of tomatoes, oregano, pizza cheese

2014: Chianti Classico, Sangiovese, Italia (R), 1 460

REINE

3 500

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons de Paris, jaune d'œuf, olives, origan, fromage à pizza

Tomato sauce, ham, mozzarella, Paris mushrooms, egg yolk, olives, oregano, pizza cheese

2017: Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W), 1 260

PEPPERONNI

3 600

Sauce tomate, mozzarella, poivron, fromage à pizza, pepperoni classique légèrement épicé, origan

Tomato sauce, mozzarella, pepper, pizza cheese, classic slightly spiced pepperoni, oregano

2015: Alessandria Dolceto d'Alba, Dolcetto, Italia (R), 1 480

PIZZA TRUFFE / TRUFFLED PIZZA

3 600

Sauce crémeuse truffée, poulet, parmesan, mascarpone, fromage à pizza, salade mesclun, truffe hachée

Truffled creamy sauce, chicken, parmesan cheese, mascarpone, pizza cheese, mixed leaves salad, minced truffle

2014: Chianti Classico, Sangiovese, Italia (R), 1 460

PIZZA TEX-MEX

3 500

Sauce barbecue épicée, bœuf, fromage à pizza, maïs, poivron, oignons, guacamole, nachos, pepperoni, olives, cheddar

Spicy barbecue sauce, beef, pizza cheese, corn, pepper, guacamole, nachos, pepperoni, olives, cheddar, spicy barbecue sauce

2013: Château Clarendelle, Cabernet, France (R), 1 300

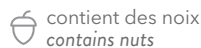
PIZZA PERSILLADE

3 500

Sauce crémeuse, pommes de terre, bleu, oignons, champignons de Paris, fromage à pizza, persillade

Creamy sauce, potatoes, onions, Paris mushrooms, pizza cheese, parsley sauce

Local Hinano Beer (Bière locale Hinano), 1 000



Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

NOS PÂTES / OUR PASTAS

TAGLIATELLE DE LA MER / SEAFOOD TAGLIATELLE 3 800

Mi-cuit de thon, poisson lagon, thazard, crevettes, sauce bisque, copeaux de parmesan
Seared tuna, lagoon fish, wahoo fish, shrimps, seafood sauce, shavings of parmesan cheese

2016: Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W), 1 630

PÂTES TRUFFÉES DE MON ENFANCE / TRUFFLED PASTAS OF MY KIDHOOD 3 600

Coquillettes, truffe noire, jambon, emmental, mascarpone
Pasta shells, black truffle, ham, emmental, mascarpone

2017: Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W), 1 260

TEMPURA DE LÉGUMES / VEGETABLES TEMPURA 3 300

Tempura de légumes, purée de légumes, sauce coco citronnelle
Vegetables tempura, mash vegetables, coconut lemongrass sauce

2016: Château Clarendelle, Sauvignon, France (W), 1 300

NOS VIANDES / OUR MEATS

ENTRECÔTE GRILLÉE 280g / GRILLED RIB-EYE STEAK 280g 4 100

Servie avec frites et salade verte, sauce poivre ou roquefort
Served with french fries and green salad, black pepper or blue cheese sauce

2013: Château Clarendelle, Cabernet, France (R), 1 300

MAGRET DE CANARD / BREAST DUCK 3 800

Magret de canard, frites, salade, sauce aigre douce
Breast duck, French fries, salad, sweet and sour sauce

2016: Moillard, «Les Vignes Hautes», Pinot Noir, France (R), 1 540

POULET CITRON ET RIZ FRIT / LEMON CHICKEN AND FRIED RICE 3 600

Poulet pané frit, riz frit, œuf, poireau, carotte, sauce citron
Fried chicken, fried rice, egg, leek, carrot, lemon sauce


2014: Chianti Classico, Sangiovese, Italia (R), 1 460

 favori du Chef
Chef favourite

 végétarien
vegetarian

 sans gluten
gluten free

 sans produit laitier
dairy free

 contient des noix
contains nuts

 contient du porc
contains pork

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

NOS POISSONS / OUR FISHES

MAHI MAHI GRILLÉ / *GRILLED MAHI MAHI** **4 100**

Mahi mahi grillé, servi avec du riz au lait de coco et sa sauce vanille

Grilled mahi mahi, served with coconut milk rice and vanilla sauce

2017: Villa Maria, Chardonnay, New Zealand (W), 1 260

TATAKI DE THON / *TUNA TATAKI* **3 900**

Tataki de thon au sésame, servi avec du riz frit et son œuf au plat

Tuna tataki, sesame seeds, served with fried rice and fried egg

2016: Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W), 1 630

FISH & CHIPS* **3 600**

Poisson frais de Bora Bora pané, servi avec frites, salade verte, sauce tartare

Deep fried catch of the day, served with french fries, green salad, tartar sauce

Local Hinano Beer (Bière locale Hinano), 1 000

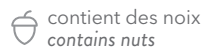
MIXED FISH GRILL * **4 000**

Mahi mahi, thazard, mi-cuit de thon, crevettes, servi avec une sauce mangue passion et légumes sautés

Mahi mahi, wahoo fish, seared tuna, shrimps, served with a mango passion sauce and stir fried vegetables

2016: Domaine Moreau&Fils Chablis, Chardonnay, France (W), 1 630

* Le poisson peut être amené à changer en fonction de la pêche du jour
The fish can change depending of the catch of the day



Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE TAHA'A / TAHA'A VANILLA CREME BRULEE **2 100**

EXOTIQUE **1 900**

Coque meringuée et sorbet fruit de la passion à l'ananas confit, crème chantilly, zeste de citron vert, coulis de mangue

Meringue shell and passionfruit sorbet, sorbet confit pineapple, whipped cream, lime zest, Mango coulis

OTEMANU **1 900**

Dôme au deux chocolats, pana cotta caramel, biscuit cacao, glace vanille

Two chocolates dome, caramel panacotta, cocoa biscuit and vanilla ice cream

BOUNTY **1 900**


Sorbet coco, glace chocolat, Malibu, sauce chocolat, crème chantilly

Coconut sorbet, chocolate ice cream, Malibu, chocolate sauce and whipped cream

TAMURE  **1 900**

Sorbet banane, glace chocolat, amandes, cacao, crème chantilly

Banana sorbet, chocolate ice cream, almonds, cocoa, whipped cream

HINA  **1 900**

Sorbet fraise, framboises, fruit frais du fenouil, coulis de fruit rouge

Strawberry sorbet, raspberries, fennel fresh fruit, red fruit coulis

TARAVA SUNDAE   **1 900**

Glace vanille, cacahuètes caramélisées, sauce caramel, crème chantilly

Vanilla ice cream, caramelized peanuts, caramel sauce, whipped cream

LOVERS IN PORA PORA FOR 2  **2 500**

Sorbet passion, mangue, banane, coco, ananas, fruit frais, sauce caramel et chocolat, cookies, chantilly


Passion fruit sorbet, mango, banana, coconut, pineapple, fresh fruit, caramel and chocolate sauce, cookies, whipped cream

 favori du Chef
Chef favourite

 végétarien
vegetarian

 sans gluten
gluten free

 sans produit laitier
dairy free

 contient des noix
contains nuts

 contient du porc
contains pork

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.