





ENTREES FROIDES  
COLD STARTERS / 冷たい前菜

Tartare de thon 	2 100
<i>Tuna tartar</i> マグロのタルタル	
Carpaccio de bœuf, chutney de fruits secs et copeaux de parmesan	2 300
<i>Beef carpaccio, dry fruits chutney and Parmesan cheese shavings</i> 牛肉のカルパッチョとフルーツチャツネ	
Carpaccio de poisson fumé, crème d'aneth 	2 300
<i>Smoked fish carpaccio, dill cream</i> スモークフィッシュのカルパッチョとディルクリーム	
Rosace de crevettes de Moorea aux légumes croquants et émulsion de combava*  	2 600
<i>Moorea prawns, crunchy vegetables and kaffir lime emulsion *</i> モーレア産エビ、野菜のクリスピーとコブミカン*	
Mi-cuit de foie gras à la vanille des îles et son pain brioché*	3 100
<i>Half cooked foie gras with vanilla and its brioche *</i> ポリネシア産バニラが香るフォアグラの半焼き、ブリオッシュパン*	

ENTREES CHAUDES  
HOT STARTERS / 温かい前菜

Petit risotto de volaille et champignons	1 600
<i>Small chicken and mushrooms risotto</i> チキンとマッシュルームの小皿リゾット	
Bisque de crevettes de Moorea et son gâteau de légumes  	2 100
<i>Cream of Moorea prawns soup and its vegetable cake</i> モーレア産エビのビスクと野菜ケーキ	
Ravioles de St Jacques aux épinards et coco 	2 300
<i>Scallops raviolis with spinach and coconut</i> ホタテとほうれん草のラビオリ	

\*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –

\*ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります


Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パシフィックフラン表示、税サ込み






végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product / ポリネシア産 - vegan/ビーガン



ENTREES VEGANS ET VEGETARIENNES  
VEGAN AND VEGETARIAN STARTERS / ビーガンとベジタリアン前菜

Soupe à l'oignon et son pain toasté 	1 400
<i>Onion soup and its toasted bread</i> オニオンスープとトースト	
Salade tropicale à l'ananas et au pamplemousse, vinaigrette passion  	1 700
<i>Tropical salad with pineapple and grapefruit, passionfruit dressing</i> パイナップルとグレープフルーツのトロピカルサラダ、パッションフルーツドレッシング添え	
Nuggets de pois chiches, sauce aigre douce, salade verte (6 pièces) 	1 700
<i>Chickpea nuggets, sweet and sour sauce, green salad (6 pieces)</i> ヒヨコ豆のナゲット (6個)、サワーソース、サラダ	

PLATS VEGANS ET VEGETARIENS  
VEGAN AND VEGETARIAN MAIN DISHES / ビーガンとベジタリアンメイン料理

Tofu mariné sauté aux légumes et shiitake 	1 700
<i>Marinated tofu sautéed with vegetables and shiitake mushrooms</i> 豆腐のマリネと椎茸と野菜の炒め物	
Steak de lentilles bio, sauce tomate, tian de légumes 	2 100
<i>Organic lentils steak, tomato sauce, vegetable tian</i> レンズ豆のオーガニックステーキ、トマトソース、温野菜	
Lasagnes aux petits pois et asperges, coulis de betterave 	2 100
<i>Lasagna with green peas and asparagus, beet coulis</i> グリーンピースとアスパラガスのラザニア、レッドビートのクーリ添え	
Conchiglioni primavera (carottes, courgettes, haricots verts, tomates, oignons) 	2 300
<i>Conchiglioni primavera (carrots, zucchinis, green beans, tomatoes, onions)</i> コンキリオニ・パスタ (ニンジン、ズッキーニ、インゲン豆、トマト、オニオン)	
Risotto à l'huile de truffe et champignons des bois* 	2 800
<i>Risotto with truffle oil and wild mushrooms*</i> トリュフオイルとマッシュルームのリゾット*	

\*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –

\*ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パシフィックフラン表示、税サ込み

végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product / ポリネシア産 - vegan/ビーガン



POISSONS  
FISH / 魚料理

<b>Poisson du jour thaï</b> (gingembre, oignons verts frits à l'huile de sésame, coriandre) 	2 700
<i>Thai "catch of the day" (ginger, green onions fried in sesame oil, coriander)</i>	
本日のお魚：タイ風味(ジンジャー、ごま油風味のねぎ、コリアンダー)	
<b>Filet de poisson du lagon "meunière", tian de légumes grillés</b> 	2 800
<i>Lagoon fish fillet "meunière" style, grilled vegetables tian</i>	
ラグーンフィッシュのムニエル、グリル野菜添え	
<b>Pavé de thon mi-cuit au sésame, légumes sautés à la coriandre</b> 	2 900
<i>Half cooked tuna steak with sesame, sautéed vegetables and coriander</i>	
ゴマ風味まぐろのタタキ、コリアンダー風味の野菜炒め添え	
<b>Brochettes de crevettes, sauce ananas, riz au jasmin</b>  	3 100
<i>Prawns skewers, pineapple sauce, jasmine rice</i>	
海老の串焼き、パイナップルソース、ジャスミンライス	
<b>Tagliatelles aux crevettes de Moorea*</b>  	3 200
<i>Moorea prawns tagliatelles*</i>	
海老のタリアテッレ*	
<b>Curry de la mer, riz madras aux fruits secs (moules, crevettes, poisson) *</b>   	3 500
<i>Sea curry, madras rice with dried fruits (mussels, prawns, fish) *</i>	
シーフードカレー、ドライフルーツの入ったライス (ムール貝、海老、魚 *)	
<b>Filet de Mahi-Mahi rôti sur son gratin de potiron au coco, sauce vanille*</b> 	3 600
<i>Roasted Mahi-Mahi fillet on its pumpkin and coconut gratin, vanilla sauce*</i>	
ココナッツ風味のかぼちゃグラタンのせマヒマヒのロティ、バニラソース添え*	

\*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –

\*ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パシフィックフラン表示、税サ込み

végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product / ポリネシア産 - vegan/ビーガン



VIANDES  
*MEAT / 肉料理*

<p><b>Suprême de volaille jaune farcie aux champignons, choucroute de papaye verte</b> <i>Chicken supreme stuffed with mushrooms, green papaya sauerkraut</i> きのこ鶏肉のファルシ、青パパイヤのサワークラウト添え</p>	2 700
<p><b>Emincé de bœuf asiatique au sésame, nouilles chinoises</b> <i>Asian Minced beef with sesame, Chinese noodles</i> アジア風牛肉の炒め物、中華麺</p>	2 800
<p><b>Burger du Chef (150gr viande limousine), potatoes maison</b> <i>Chef's burger (150gr labeled meat), home-made potatoes</i> シェフバーガー (150グラム、AOCラベル肉使用)、自家製ポテト</p>	2 900
<p><b>Veau à la viennoise, compotée de tomate, garniture au choix</b> <i>"Viennese" Veal, tomato compote, (side dish of your choice)</i> 子牛のカツ揚げ、トマトのコンポート、付け合わせをお選び下さい</p>	3 100
<p><b>Entrecôte grillée (250gr), sauce au choix parmi beurre à la béarnaise, bleu ou poivre, garniture au choix</b> <i>Grilled steak (250gr), sauce to be chosen between "béarnaise" butter, blue cheese, pepper, side dish of your choice,</i> リブ肉のステーキ (250グラム)、ベアネーズソース又はブルーチーズソース又はペッパーソース、付け合わせをお選び下さい</p>	3 200
<p><b>Souris d'agneau braisée aux figues, tagliatelles au beurre*</b> <i>Figs braised lamb hind shank with tagliatelle pasta*</i> 子羊肉とイチジクの蒸し煮、バター風味のタリアテッレ添え*</p>	3 700
<p><b>Filet de bœuf (250gr) et son Parmentier de pomme de terre, sauce poivre *</b> <i>Beef fillet (250 gr) and its potato Parmentier, pepper sauce*</i> 牛ヒレ肉のステーキ、牛ひき肉とじゃがいもの重ね焼き、ペッパーソース添え*</p>	3 800

**Garniture au choix : salade verte, légumes, frites, riz**  
*Side dish of your choice: green salad, vegetables, French fries, rice*  
付け合せ (グリーンサラダ、野菜いため、フライドポテト、白米)

\*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –

\*ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パシフィックフラン表示、税サ込み

végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product / ポリネシア産 - vegan/ビーガン



DESSERTS  
DESSERTS / デザート

<b>Glaces - Chocolat / Vanille/ Coco / Café / Stracciatella (prix par boule)</b>	400
<i>Ice cream - Chocolate / Vanilla / Coconut / Coffee / Stracciatella (price per scoop)</i> アイスクリーム - チョコ/バニラ/ココナッツ/コーヒー/チョコチップ (1ボールの値段)	
<b>Sorbets - Artisan glacier de Moorea (prix par boule) ☹</b>	400
<i>Citron vert / Ananas / Fruit de la passion / Mangue / Corossol</i> <i>Sorbets - Artisan ice cream maker from Moorea (price per scoop)</i> <i>Lime / Pineapple / Passion fruit / Mango / Soursop</i> モーレア産シャーベット (1ボールの値段) ライム/パイナップル/パッションフルーツ/マンゴー/コロソル	
<b>Tiramisu</b>	1 300
ティラミス	
<b>Moelleux au chocolat, glace vanille</b>	1 300
<i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i> モエルー・オ・ショコラ、バニラアイス添え	
<b>Profiteroles au chocolat (glace vanille, sauce chocolat chaud)</b>	1 300
<i>Chocolate profiteroles (vanilla ice cream, hot chocolate sauce)</i> チョコレートのミニシュークリーム (バニラアイス、ホットチョコレートソース)	
<b>Manava Sphère</b>	1 300
<i>(Sphère en chocolat, crumble, bananes poêlées, glace fraise, mousse passion et coulis de fruits rouges)</i> <i>(Chocolate sphere, crumble, fried bananas, strawberry ice cream, passion fruit mousse and a red berry coulis)</i> (ドーム型チョコレート、クランブルケーキ、焼きパイナップル、イチゴアイス、パッションフルーツのムース、ベリーソース)	
<b>Tarte fine à l'ananas ☹</b>	1 300
<i>Thin pineapple tart</i> パイナップルタルト	
<b>Cheesecake tropical, coulis d'agrumes</b>	1 300
<i>Tropical cheesecake, citrus fruit coulis</i> トロピカルチーズケーキ、赤い果実のクーリ添え	
<b>Crème brûlée à la vanille ☹</b>	1 300
<i>Vanilla crème brûlée</i> バニラ風味クレームブリュレ	
<b>Carpaccio d'ananas au citron vert</b>	1 300
<i>Pineapple carpaccio with lime</i> ライムが香るパイナップルのカルパッチョ	
<b>Panna cotta au lait d'amande vanillé et coulis de fruits rouges ✓</b>	1 300
<i>Panna cotta with a vanilla almond milk and red berries coulis</i> ベリーとバニラアーモンドクリームのパンナコッタ	
<b>Trio de fromages (bleu, chèvre, brie)</b>	1 300
<i>Selection of three cheeses (blue cheese, goat cheese, brie)</i> 3種チーズの盛り合わせ (ブルーチーズ、やぎチーズ、ブリーチーズ)	

\*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –

\*ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パシフィックフラン表示、税サ込み

végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product / ポリネシア産 - vegan/ビーガン

