



Ouvert de 12h à 17h
Open from noon to 5PM
営業時間 正午より午後5時

TAAPUNA

TAAPUNA
BAR & RESTAURANT

Les Entrées

Salade façon César (Crevettes ou thon mi-cuit ou poulet)	2 200 (petite) 2 500 (grande)	
Râpé de papaye verte & crevettes locales marinées à la Thaï	2 400	🚫
Ceuche de crevettes, salsa de tomates & chips de taro	2 400	🚫
Tartare de bœuf, mayonnaise fumée & mesclun de salade	2 200 (petite) 2 600 (grande)	🚫

Les Incontournables

avec un accompagnement

Poisson cru tahitien au lait de coco	2 200	🚫
Sashimi de thon	2 200	🚫
Tartare de thon	2 200	🚫
Tataki de thon au poiure Cubebe, salade croquante de légumes, fêta & sirop de soja	2 400	🚫

Les Accompagnements

Riz blanc /Chips de taro /Mesclun de salade	600
---	-----

Asie

Spring rolls au riz améthyste et crevettes, sauce cacahuète	2 400	🚫
Salade de bœuf, julienne de légumes croquants, vinaigrette au sésame grillé	3 200	🚫
Poke bowl (thon ou crevettes marinées), quinoa ou riz aux agrumes	3 200	🚫
Wok de vermicelles à la citronnelle (bœuf ou crevettes), riz sauté ail-gingembre	3 200	🚫
Croustillants de crevettes, rémoulade de chou au wasabi	2 900	

Les Pâtes

Spaghetti bolognaise	2 200	
Spaghetti prima verde	2 400	🌱
Penne arabiatta aux crevettes	2 600	

Les Burgers

Joue de saumon des Dieux fish-burger	2 900
Charolais beef-burger	3 400

*Fromage fondu au choix : Cheddar / Comté

Sur le Grill

avec un accompagnement

Mahi-Mahi grillé	3 200
Entrecôte 250g	3 900
Magret de canard	3 900

*Sauce au choix :
Vierge / Poiure vert / Tartare / Bleu

Les Accompagnements

Frites / Gratin patate douce & fafa, Wok "Légumes du jour" /Riz blanc	
En supplément	600

Vegan

Salade fraîcheur de choux (chou Kale - chou rouge - choux de Bruxelles) vinaigrette à l'huile de noix	2 400	🚫
Club sandwich au tofu fumé, pesto d'épinards & pistache	2 200	
Wok de vermicelles, légumes & basilic Thaï	2 300	🚫
Burger de lentilles vertes au chutney d'oignons rouges épicés	2 500	
Sauté de tofu, légumes au curry rouge & riz parfumé	2 400	🚫

Les Desserts

Assiette de fromages affinés - selon le marché	2 450
Crème brûlée à la vanille de Tah'a	1 600
Tarte coco, glace chocolat	1 600
Sablé au poë pommes, crème chiboust au citron	1 600
Assortiment de glaces et sorbets « maison »	1 800
Assiette de fruits du Fenua	1 800
Fondant au chocolat, cœur coulant, glace vanille*	1 900
Café gourmand	1 900
(Assortiment de cinq desserts selon l'inspiration du chef)	

* 12 minutes de cuisson

Starters

Ceasar style salad (Shrimp or half-cooked tuna or chicken)	2 200 (small) 2 500 (large)	
Green papaya salad &Thaï style marinated local shrimp	2 400	🚫
Tahitian river shrimp ceuche, tomato sauce & its taro crisps	2 400	🚫
Beef tartare, smoked mayonnaise & mixed salad	2 200 (small) 2 600 (large)	🚫

The Must

with an accompaniment

Tahitian raw fish with coconut milk	2 200	🚫
Tuna sashimi	2 200	🚫
Tuna tartare	2 200	🚫
Tuna Tataki with Cubebe pepper, crunchy vegetables salad, feta and soy syrup	2 400	🚫

Garnish selection

Rice / Taro crisps / Mixed salad	600
----------------------------------	-----

Asia

Amethyst rice and shrimp spring rolls, peanut sauce	2 400	🚫
Beef salad with crunchy vermicelli, grilled sesame vinaigrette	3 200	🚫
Poke bowl (marinated tahitian river shrimp or tuna), citrus quinoa or rice	3 200	🚫
Wok of vermicelli with lemongrass (beef or tahitian river shrimp), sautéed rice with garlic & ginger	3 200	🚫
Crispy shrimp, remoulade of cabbage with wasabi	2 900	

Pasta

Spaghetti bolognese	2 200	
Spaghetti prima verde	2 400	🌱
Penne arabiatta with shrimp	2 600	

Burgers

Opah fish-burger	2 900
Charolais beef-burger	3 400

*Cheese of your choice : Cheddar / Comté

On the Grill

with an accompaniment

Grilled Mahi Mahi fish	3 200
Sirloin steak 250g	3 900
Duck magret	3 900

*Sauce of your choice :
Virgin / Green pepper / Tartar / Bluecheese

Garnish selection

French fries / Sweet potatoes & fava gratin
Wok "Vegetables of the day" / Rice

As extra 600




Vegan

Freshness cabbage Salad (Kale cabbage-red cabbage-Brussels sprouts), walnut oil vinaigrette	2 400	🚫
Club sandwich, smoked tofu & spinach pesto with pistachio	2 200	
Angel's hair pasta & vegetables wok with Thai basil	2 300	🚫
Green lentils burger with spicy red onions chutney	2 500	
Sautéed tofu and vegetables with red curry & fragrant rice	2 400	🚫

Desserts

Assorted refined cheese - depending on the market	2 450
Taha'a vanilla crème brûlée	1 600
Coconut tart & chocolate ice cream	1 600
Apple poë shortbread, lemon chiboust cream	1 600
Assortment of homemade ice creams & sorbets	1 800
Tahitian fresh fruits plate	1 800
Soft warm chocolate cake, vanilla ice cream*	1 900
Gourmet coffee (Selection of five desserts according to Chef's inspiration)	1 900

* 12 minutes baking

 Vegan |  Gluten free |  Vegetarian

前菜

シーザーサラダ (タヒチ産海老又はマグロ又はチキン)	2 200 (小) 2 500 (大)	
グリーンパパイヤサラダと海老のマリネ、 生姜とライム風味	2 400	🚫
海老のセビチエのトマトソースがけ、 タロイモチップスを添えて	2 400	🚫
燻製マヨネーズを使用した牛肉のユツケ風、 グリーンサラダを添えて	2 200 (小) 2 600 (大)	🚫

おすすめ

*こちらメニューには付け合わせが一品含まれます。

タヒチ風マグロのマリネ、ココナッツミルクがけ	2 200	🚫
マグロのお刺身	2 200	🚫
マグロのタルタル	2 200	🚫
マグロのたたきのキュベペブラックペッパーがけ シヤキシヤキの 野菜サラダにフェタチーズと醤油ドレッシングをかけて	2 400	🚫


付け合わせ

ライス / タロチップス / ミックスサラダ 600

アジア料理

アメジストライスと海老の春巻き、ピーナッツソース	2 400	🚫
牛肉のサラダと春雨、煎り胡麻のドレッシング	3 200	🚫
ポケ丼(マグロ又は海老のマリネ)シトラス風味のキヌア又はラ イス	3 200	🚫
ウオック 春雨と(牛肉又は海老)レモングラス炒め、 生姜、にんにく炒飯	3 200	🚫
カリカリ海老、キャベツのレムナードソースワサビ風味	2 900	

パスタ

スパゲッティーボロネーゼ	2 200	
プリマヴェルデ 緑の野菜スパゲッティー	2 400	
海老のペンネアラビアータ	2 600	

ハンバーガー

赤マンボウのほほ肉バーガー	2 900
シャロレー牛のハンバーガー	3 400

*チーズのチョイス: チェダーチーズ/ コンテチーズ

グリル料理

*こちらメニューには付け合わせが一品含まれます。

マヒマヒのグリル	3 200
シメンタル牛のリブロース (スイス産熟成肉) 250g	3 900
鴨の胸肉グリル	3 900

*ソースのチョイス:
ヴェイエルジュソース/ グリーンペッパーソース/
タルタルソース/ ブルーチーズソース

付け合わせ

フライドポテト/ さつまいもとタロイモの葉のグラタン/
本日の野菜炒め/ ライス 600

ビーガン料理

キャベツサラダ(ケールキャベツ、紫キャベツ、芽キャベツ) くるみオイルのドレッシング	2 400	🚫
燻製豆腐のクラブサンドウィッチ		
ほうれん草とピスタチオのペストソース	2 200	
カツペリーニパスタ入り野菜炒めとタイバジル	2 300	🚫
グリーンレンズ豆バーガー、 スパイシー赤玉ねぎのチャツネをのせて	2 500	
豆腐と野菜のレッドカレー フレーバーライスを添えて	2 400	🚫

デザート

本日のチーズプレート- 仕入れにより内容が変わります。	2 450
タハア産バニラを使ったクレームブリュレ	1 600
ココナッツタルトとチョコレートアイスクリーム	1 600
りんごのポエサブレ、レモンシブーストクリーム	1 600
自家製アイスクリームとシャーベットのアソート	1 800
地元産フルーツのフルーツプレート	1 800
フォンダンショコラ、バニラアイスクリーム添え*	1 900
カフェグルモン	1 900
(その日のシェフおすすめ5種のミニデザートとコーヒー)	

*調理時間12分

表記価格は税金・サービス料込みの価格となっております。 |  グルテンフリー |  ビーガン |  ベジタリアン



Manava Suite Resort Tahiti
BP 2851 Punaui - PK 10,5 coté mer 98703 Punaauia
Tahiti - Polynésie française
Tél : +689 40 47 31 21 - Fax : +689 40 47 31 00
Internet : manauatahitiresort.pf

