







ENTREES FROIDES  
COLD STARTERS / 冷たい前菜

Tartare de thon  Tuna tartar マグロのタルタル	2 200
Carpaccio de bœuf, chutney de fruits secs et copeaux de parmesan Beef carpaccio, dry fruits chutney and Parmesan cheese shavings 牛肉のカルパッチョ, ドライフルーツチャツネとパルメザンチーズ	2 400
Carpaccio de poisson fumé, crème d'aneth  Smoked fish carpaccio, dill cream スモークフィッシュのカルパッチョとディルクリーム	2 400
Rosace de crevettes de Moorea aux légumes croquants et émulsion de combava*   Moorea prawns, crunchy vegetables and kaffir lime emulsion * モーレア産エビ、野菜のクリスピーとコブミカンクリームソース*	2 700
Mi-cuit de foie gras à la vanille des îles et son pain brioché* Half cooked foie gras with vanilla and its brioche * 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*	3 200

ENTREES CHAUDES  
HOT STARTERS / 温かい前菜

Petit risotto de volaille et champignons Small chicken and mushrooms risotto チキンとマッシュルームの小皿リゾット	1 600
Bisque de crevettes de Moorea et son gâteau de légumes   Cream of Moorea prawns soup and its vegetable cake モーレア産エビのビスクと野菜ケーキ	2 100
Ravioles de St Jacques aux épinards et coco  Scallops raviolis with spinach and coconut ほうれん草とココナッツ入りホタテのラビオリ	2 400

\*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 à l'orange, vinaigrette passion  	1 800
<i>Tropical salad with pineapple and orange, passionfruit dressing</i> オレンジとパイナップル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 (7 pièces) 	1 800
<i>Chickpea nuggets, sweet and sour sauce, green salad (7 pieces)</i> ヒヨコ豆のナゲット (7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 	1 800
<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 	2 200
<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 	2 200
<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) 	2 400
<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* 	2 900
<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

P  
OISSONS  
FISH / 魚料理

<p>Poisson du jour thaï (gingembre, oignons verts frits à l'huile de sésame, coriandre)          Thai "catch of the day" (ginger, green onions fried in sesame oil, coriander)          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)</p>		<p>2 800</p>
<p>Filet de poisson du lagon "meunière", tian de légumes grillés          Lagoon fish fillet "meunière" style, grilled vegetables tian          ラグーンフィッシュのムニエル、グリル野菜添え</p>		<p>2 900</p>
<p>Pavé de thon mi-cuit au sésame, légumes sautés à la coriandre          Half cooked tuna steak with sesame, sautéed vegetables and coriander          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</p>		<p>3 000</p>
<p>Brochettes de crevettes, sauce ananas, riz au jasmin          Prawns skewers, pineapple sauce, jasmine rice          海老の串焼き、パイナップルソース、ジャスミンライス</p>	 	<p>3 200</p>
<p>Tagliatelles aux crevettes de Moorea*          Moorea prawns tagliatelles*          モーレア産海老のタリアテッレ*</p>	 	<p>3 300</p>
<p>Filet de Mahi-Mahi rôti sur son gratin de potiron au coco, sauce vanille*          Roasted Mahi-Mahi fillet on its pumpkin and coconut gratin, vanilla sauce*          ココナッツ風味のかぼちゃグラタンのせまヒマヒのロティ、バニラソース添え*</p>		<p>3 500</p>
<p>Curry de la mer, riz madras aux fruits secs (moules, crevettes, poisson)*          Sea curry, madras rice with dried fruits (mussels, prawns, fish)*          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) *</p>	  	<p>3 600</p>

\*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

Suprême de volaille jaune farcie aux champignons, choucroute de papaye verte <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	2 800
Emincé de bœuf asiatique au sésame, nouilles chinoises <i>Asian Minced beef with sesame, Chinese noodles</i> アジア風牛肉の炒め物、中華麺	2 900
Burger du Chef (150gr viande limousine), potatoes maison <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	3 000
Entrecôte grillée (250gr), sauce au choix parmi beurre à la béarnaise, bleu ou poivre, garniture au choix <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	3 300
Souris d'agneau braisée aux figues, tagliatelles au beurre* <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*	3 800
Filet de bœuf (250gr) et son Parmentier de pomme de terre, sauce poivre* <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*	3 900

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

Glaces - Chocolat / Vanille/ Coco / Café (prix par boule) Ice cream - Chocolate / Vanilla / Coconut / Coffee (price per scoop) アイスクリーム - チョコ/バニラ/ココナッツ/コーヒー (1 ボールの値段)	400
Sorbets - Artisan glacier de Moorea (prix par boule) Citron vert / Ananas / Fruit de la passion / Mangue / Corossol Sorbets - Artisan ice cream maker from Moorea (price per scoop) Lime / Pineapple / Passion fruit / Mango / Soursop 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	400
Tiramisu ティラミス	1 300
Moelleux au chocolat, glace vanille Chocolate lava cake, vanilla ice cream モエルー・オ・ショコラ、バニラアイス添え	1 300
Profiteroles au chocolat (glace vanille, sauce chocolat chaud) Chocolate profiteroles (vanilla ice cream, hot chocolate sauce) チョコレート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)	1 300
Manava Sphère (Sphère en chocolat, crumble, bananes poêlées, glace fraise, mousse passion et coulis de fruits rouges) (Chocolate sphere, crumble, fried bananas, strawberry ice cream, passion fruit mousse and a red berry coulis) (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)	1 300
Tarte fine à l'ananas Thin pineapple tart パイナップルタルト	1 300
Cheesecake tropical, coulis d'agrumes Tropical cheesecake, citrus fruit coulis トロピカルチーズケーキ、柑橘系フルーツのクーリ添え	1 300
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée バニラ風味クレームブリュレ	1 300
Carpaccio d'ananas au citron vert Pineapple carpaccio with lime ライムが香るパイナップルのカルパッチョ	1 300
Panna cotta au lait d'amande vanillé et coulis de fruits rouges Panna cotta with a vanilla almond milk and red berries coulis ベリーとバニラアーモンドクリームのパナコッタ	1 300
Trio de fromages (bleu, chèvre, brie) Selection of three cheeses (blue cheese, goat cheese, brie) 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)	1 300

\*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