



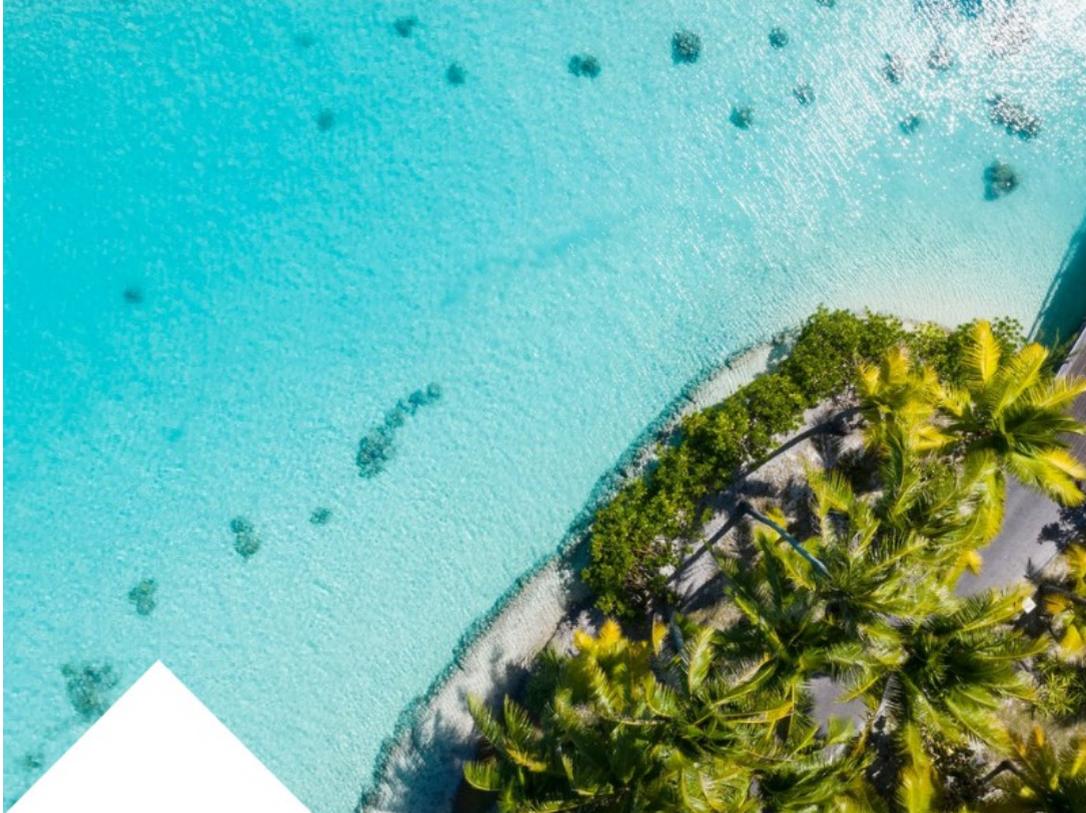
**Bienvenue au Bar Aparima.  
Nous sommes ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30.**

**Venez pour un snack, un lunch ou un diner, et prenez le temps d'apprécier  
les cocktails créations de nos bartender's.**

**Le Lundi soir, Nous accueillons la traditionnelle soirée indienne, avec des  
spécialités par notre chef Indien ; Sanjay**

**Live musique tous les soirs du vendredi au mardi à partir de 19h.**

*Prenez contact avec un serveur, la conciergerie ou votre butler pour prendre  
une réservation pour notre soirée Indienne.*



*Chers clients,*

Les prix de nos produits en restauration pourraient vous surprendre.  
Nous souhaitons porter à votre attention que les frais d'expédition  
dus à la géolocalisation, les taxes locales et gouvernementales  
contribuent à nos prix élevés.

Nous vous remercions de votre compréhension.

# NOS COCKTAILS TIKI

2'800

28\$



## TIKI MAHANA

**Rhum Manao & Tamure**  
**Amaretto**  
**Sirop de Lytchee**  
**Jus de Citron Vert**  
**Sirop de Gingembre**  
**Angostura Bitter**

## TIKI VARUA

**Rhum Havana Especial**  
**Cointreau**  
**Purée de Fruit de la Passion**  
**Sirop de Cerise**  
**Jus d'Ananas**  
**Menthe Fraiche**

## TIKI TIARE

**Rhum Bacardi**  
**Jus de Mangue**  
**Jus d'Ananas**  
**Jus d'Orange**  
**Sirop de Kéfir et Piment**  
**Menthe Fraiche**

## TIKI ATA ATA

**Rhum Gaugui**  
**Sirop de Kéfir et Piment**  
**Purée de Fruit de la Passion**  
**Jus de Banane**  
**Vanille et Tiare Bitter**

## LES SIGNATURES ST REGIS



### **St. Regis Bloody Mary Rituel,**

2'190 22\$

*Une recette créée par Fernand Petiot*

Vodka, Jus de Tomate, Jus de Citron,  
Worcestershire sauce, Tabasco, Céleri.



### **St. Regis Bora Mary,**

2'800 28\$

*Une recette créée à Bora Bora*

Vodka, Jus de Pastèque, Jus de Tomate, Jus de Citron,  
Worcestershire sauce, Tabasco, Céleri.



### **St. Regis Harry's Texas Mary**

2'500 25\$

*Une recette de Houston*

Vodka, Tequila, Jus de Tomate, Jus de Citron Vert, Sucre,  
Jalapenos



### **St. Regis Mary Terranean**

2'500 25\$

*Une recette inventée à Rome*

Vodka, Jus de Tomate, Splash de Huile d'Olive Extra Virgin,  
Poudre de Piment Rouge

*Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ;  
Basé sur un taux de changes moyen.  
5% de frais de service sont inclus.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération;*



## NOS CREATIONS

**Hina** 2'800 28\$  
Rhum Brun, Glace Noix de Coco, Eau de Noix de Coco Fraiche, Sirop de Noix de Coco

**Tiaporu (Cigar Old Fashion)** 2'200 22\$  
Woodford Reserve, Bitter à l'Orange et Cannelle

**Manava (El Nino)** 2'300 23\$  
Tequila Jose Cuervo, Jus de Pastèque, Jus de Citron, Miel, Piment

**Otemanu (Aloe Vera Fizz)** 2'200 22\$  
Vodka, Liqueur St Germain, Sirop de Litchi, Jus de Citron Vert, Aloe Vera

**Te Honu (Green Garden)** 2'290 23\$  
Gin, Liqueur St-Germain, Jus de Citron Vert, Jus de Concombre Frais, Menthe Fraîche

**Anei (French Spritz)** 2'800 28\$  
Champagne Billecart Brut, Liqueur St-Germain, Perrier, Menthe Fraîche

**Haari (Pram)** 2'300 23\$  
Bacardi Rhum, Sirop de Noix de Coco, Sirop de Kéfir et Piment, Jus de Canneberge, Jus de Citron Vert, Aloe Vera



## COCKTAILS CLASSIQUES



### Mojito

Bacardi ou Rhum Havana Especial, Menthe et Citron Vert Frais,  
Cassonade, Angostura Bitter, Perrier

2'850 29\$

### Pina Colada

Bacardi ou Rhum Havana Especial, Jus d'Ananas, Crème de Coco

2'490 25\$

### Mai Tai

Rhum Manao, Rhum Myers's, Cointreau, Sirop d'Orgeat,  
Jus de Citron Vert

2'200 22\$

### Moscow Mule

Vodka, Sirop de Gingembre, Citron Vert, Ginger Beer

1'880 19\$

## NOS MOCKTAILS

### Vahine

Jus d'Ananas, Jus de Canneberge et Jus de Citron Vert,  
Purée de Framboise, Sirop de Rose

1'800 18\$

### Totoma Detox

Jus de Concombre Frais, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Perrier

1'800 18\$

*Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ;  
Basé sur un taux de changes moyen.  
5% de frais de service sont inclus.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*





## BIERES, SODAS ET EAUX MINERALES

### Bieres en bouteilles (33cl)

<b>Hinano/Ambrée/Blanche ou Bonde</b>	<b>950</b>	<b>9\$</b>
<b>Tabu Lemon</b>	<b>1'000</b>	<b>10\$</b>
<b>Corona</b>	<b>1'200</b>	<b>12\$</b>
<b>Stella Artois Pression</b>	<b>950</b>	<b>9\$</b>

### Eaux minérales

<b>Evian, San Pellegrino, Perrier (75cl)</b>	<b>1'000</b>	<b>10\$</b>
<b>Perrier (20cl)</b>	<b>600</b>	<b>6\$</b>
<b>Eau de Coco Fraiche</b>	<b>1'100</b>	<b>11\$</b>

### Sodas (33cl)

<b>Coke, Diet Coke, Coca sans Sucre</b>	<b>800</b>	<b>8\$</b>
<b>Fanta Orange, Orangina, Ginger Ale, Schweppes Tonic, Sprite</b>		
<b>Red Bull</b>	<b>1'000</b>	<b>10\$</b>
<b>Ginger Beer</b>	<b>1'360</b>	<b>13\$</b>



# A BASE DE FRUITS

## Jus de Fruits Frais

1'600 16\$

Orange, Pastèque, Ananas

## Jus de Fruits

900 9\$

Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Canneberge, Tomate, Banane-Vanille, Mangue

## Milkshakes

1'600 16\$

Noix de Coco, Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise

## Smoothies

1'600 16\$

Mangue, Ananas, Fraise, Banane

# BOISSONS FAITES MAISON

## Limonade Maison

1'000 10\$

## Ice Tea Maison

1'200 12\$

## ICE TEA DE SZHIANA

Thé Noir, Purée de Fraise et Framboise, Jus de Citron

## ICE TEA D'EDOUARD

Thé Vert, Sirop de Litchi, Sirop de Kiwi, Menthe Fraîche

## ICE TEA DE QUENTIN

Thé Blanc à la Pêche, Jus de Citron, Sirop de Pandanus, Sirop de Kéfir et Piment, Basilic

## ICE TEA DE FLORENT

Earl Grey Thé, Aloe Vera, Purée de Mangue, Jus de Citron, Purée de Fruit de la Passion, Miel

*Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ;*

*Basé sur un taux de changes moyen.*

*5% de frais de service sont inclus.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*



## VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

### Champagne (15cl)

<b>BILLECART SALMON.</b> BRUT RÉSERVE. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. NV	2'750	28\$
<b>BILLECART SALMON.</b> Brut Rosé. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. NV	4'350	43\$

### Vin Blanc (19cl)

<b>GEWURZTRAMINER,</b> Klipfel (France)	1'295	13\$
<b>DOMAINE AUROY,</b> Blanc de Corail (Tahiti), Carignan, Muscat de Hambourg	1'650	16\$
<b>CLOS DU BOIS,</b> North Coast (USA), Chardonnay	1'800	18\$
<b>LOUIS LATOUR,</b> La grande Roche, Montagny 1er Cru (France) Chardonnay	1'980	20\$
<b>SANCERRE.</b> Pascal Jolivet, 2017 (France) Sauvignon Blanc	2'380	24\$

### Vin Rosé (19cl)

<b>CÔTES DE PROVENCE.</b> Château d'Esclans, Whispering Angel, 2018, Grenache, Syrah, Vermentino, Cinsault	1'900	19\$
--	-------	------

### Vin Rouge (19cl)

<b>CLOS DU BOIS,</b> North Coast (USA) , Pinot Noir	1'800	18\$
<b>CLOS DU BOIS,</b> North Coast (USA), Cabernet Sauvignon	1'800	18\$
<b>LES FÉES BRUNES,</b> J-L Colombo-Hermitage (France), Syrah	1'945	19\$
<b>CÔTES DE NUITS-VILLAGES,</b> Louis Latour, (France), Pinot Noir	2'195	22\$
<b>CHÂTEAU LA CROIX ST-ESTEPHE,</b> Bordeaux (France) , Merlot, Cabernet, Sauvignon	2'475	25\$



*Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ; Basé sur un taux de changes moyen.*

# VINS & CHAMPAGNES



## Champagne

<b>BILLECART SALMON.</b> BRUT, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. NV	13'390	140\$
<b>LAURENT PERRIER.</b> Brut Rosé. Pinot Noir. NV	26'460	260\$
<b>BILLECART SALMON.</b> Brut Rosé. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. NV	22'100	220\$
<b>DOM PERIGNON,</b> Brut, Pinot Noir, Chardonnay. 2009	65'700	660\$

## Vin Blanc

<b>GEWURZTRAMINER,</b> Klipfel (France)	5'020	50\$
<b>DOMAINE AUROY,</b> Blanc de Corail (Tahiti), Carignan, Muscat de Hambourg	6'370	64\$
<b>CLOS DU BOIS,</b> North Coast (USA), Chardonnay	7'030	70\$
<b>LOUIS LATOUR,</b> La grande Roche, Montagny 1er Cru (France), Chardonnay	7'070	70\$
<b>SANCERRE.</b> Pascal Jolivet, 2017 (France), Sauvignon Blanc	8'090	80\$
<b>CHABLIS,</b> William Fèvre (France), Chardonnay	7'650	76\$
<b>CLOUDY BAY,</b> (New-Zeland), Sauvignon Blanc	15'840	160\$

## Vin Rosé

<b>CÔTES DE PROVENCE.</b> Château d'Esclans, Whispering Angel, 2018, Grenache, Syrah, Vermentino, Cinsault	7'420	74\$
--	-------	------

## Vin Rouge

<b>GRAVES,</b> Les Délices d'Appollon (France), Merlot , Cabernet Sauvignon	6'510	65\$
<b>CLOS DU BOIS,</b> North Coast (USA) , Pinot Noir	6'440	64\$
<b>CLOS DU BOIS,</b> North Coast (USA), Cabernet Sauvignon	6'060	60\$
<b>GIVRY,</b> Albert Bichot (France), Pinot Noir	8'550	86\$
<b>CÔTES DE NUITS-VILLAGES,</b> Louis Latour, (France), Pinot Noir	8'180	82\$
<b>HAWKES BAY,</b> Stolen Heart (NZ), Syrah	13'570	136\$
<b>HAWKES BAY,</b> Stolen Heart (NZ), Merlot-Malbec	13'570	136\$





## SPIRITUEUX (6cl)

### RHUM

<b>Havana Club 7 Anos</b>	1'290	13\$
<b>Cachaca Sagatiba</b>	1'020	10\$
<b>Havana Club Especial</b>	970	9\$
<b>Bacardi Superior</b>	820	8\$
<b>Manao ambré (Rhum Tahitien)</b>	920	9\$

---

### VODKA

<b>Ketel One</b>	1'700	17\$
<b>Grey Goose</b>	1'650	17\$
<b>Tito (sans gluten)</b>	1'400	14\$
<b>Belvedere</b>	1'300	13\$
<b>Absolut</b>	820	8\$

---

### TEQUILA

<b>Mezcal Gusano Rojo</b>	1'250	13\$
<b>Patron Reposado</b>	2'500	25\$
<b>Patron Silver</b>	2'300	23\$
<b>Don Julio Reposado</b>	2'050	20\$
<b>Patron XO Café</b>	1'860	19\$
<b>Don Julio Silver</b>	2'000	20\$
<b>Jose Cuervo Reposado</b>	1'060	10\$

---

### GIN

<b>Hendricks</b>	1'340	13\$
<b>Bombay Sapphire</b>	1'000	10\$
<b>Tanqueray</b>	800	8\$
<b>Beefeater</b>	730	7\$



## WHISKY

<b>Crown Royal</b>	1'680	17\$
<b>Woodford Reserve</b>	1'215	12\$
<b>Jack Daniel's</b>	1'020	10\$
<b>Jameson</b>	980	10\$

## BLENDÉD SCOTCH

<b>Chivas Regal 18 years</b>	2'520	25\$
<b>Chivas Regal 12 years</b>	1'360	14\$
<b>Johnnie Walker Blue Label</b>	5'000	50\$
<b>Johnnie Walker Gold Label Reserve</b>	1'950	19\$
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	1'000	10\$
<b>Dimple de Luxe 15 years</b>	1'220	12\$

## SINGLE MALT

<b>Dalwhinnie 15 years</b>	2'350	24\$
<b>Lagavulin 16 years</b>	2'900	29\$
<b>Oban 14 years</b>	2'280	23\$

## COGNAC et CALVADOS

<b>Hennessy XO</b>	6'530	65\$
<b>Hennessy VSOP</b>	2'280	23\$
<b>Calvados Groult 3 years</b>	1'000	10\$

## LIQUEUR et APERITIFS

<b>Sambuca</b>	1'490	15\$	<b>Get 27/Get 31</b>	1'100	11\$
<b>Southern Comfort</b>	1'000	10\$	<b>Grappa Alexander</b>	1'025	10\$
<b>Grand Marnier</b>	1'565	16\$	<b>Bailey's</b>	900	9\$
<b>Drambuie</b>	1'520	15\$	<b>Malibu</b>	920	9\$
<b>Ricard</b>	1'300	13\$	<b>Porto Val Douro Tawny</b>	780	8\$
<b>Disaronno Amaretto</b>	1'300	13\$	<b>Campari</b>	800	8\$
<b>Frangelico</b>	1'115	11\$	<b>Martini Bianco/ Rosso</b>	725	7\$
<b>Jaegermeister</b>	1'320	13\$			

*Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ;*

*Basé sur un taux de changes moyen.*

*5% de frais de service sont inclus.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*



ST REGIS

# AFTERNOON TEA

DE 16H A 18H

CHOISISSEZ VOTRE BOISSON...

SZHIANA'S ICE TEA

EDOUARD'S ICE TEA

QUENTIN'S ICE TEA

JEREMIE'S ICE TEA

SELECTION DE BOISSON CHAUD

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES DE NOTRE CHEF

2,000XPF (20\$)



## ENTREES — SALADES 前菜とサラダ

### Poke de Thon

*A la coriandre fraîche et mangue, guacamole et riz blanc*

鯖のポケー・パクチャー、ワカモレとご飯



3'600 36\$

### Crevettes Cocktail

*Avec salade romaine, tomate, guacamole et pamplemousse*

海老のカクテルサラダ



3'200 32\$

ロメイン・サラダ、トマト、グアカモレとグレープ・フルーツ

### Caesar Salade

*Laitue, croustons, parmesan, œuf, vinaigrette Caesar*

シーザー・サラダ



サラダ、クルトン、パルメジャン、ゆで卵

### Nature

ブレイン



3'200 32\$

### Poulet grillé et Bacon

グリル・チキンとベーコン

3'400 34\$

### Crevettes et Bacon

海老とベーコン

3'650 36\$

### Poisson Cru « à la Tahitienne » et Légumes Croquants

タヒチアン・スタイルのアヒ鯖とシャキシャキ野菜



3'100 31\$

### Salade de Quinoa

キノア・サラダ



### Végétarien

ベジタリアン



2'150 22\$

### Poisson fumé

スモーク・フィッシュ

3'350 34\$

### Soupe Tom Yum, Champignons, Poulet, Citronnelle

トムヤムクン、キノコ、鳥とレモングラス



1'990 20\$

*Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ;*

*Basé sur un taux de changes moyen.  
5% de frais de service sont inclus.*

## ENTREES — SALADES 前菜とサラダ



### Buddha Bowl Végétarien

*Salade romaine, quinoa, pastèque, feta, pois chiche et concombre, avec sa vinaigrette de yaourt, menthe, et citron*

ベジタリアン・ブッダボール

ロメインレタス、キノア、スイカ、フェタチーズ、ひよこ豆、キュウリ ヨーグルトとミントのドレッシング添え



3'400 34\$

### Buddha Bowl Poulet aux épices cajun

*Salade romaine, poulet aux épices cajun, potiron au miel de Taha'a et thym frais, chou rouge, riz blanc, noix de cajou et coriandre fraîche avec sa vinaigrette de yaourt, miel de Taha'a et herbes fraîches*

チキンとケイジャン・スパイスのブッダボール

ロメインレタス、チキンとケイジャンスパイス、はちみつ風味のかぼちゃ、赤キャベツ、カシューナッツ、パクチー ヨーグルトとはちみつのドレッシング添え



3'500 35\$

### Buddha Bowl aux Crevettes

*Salade romaine, crevettes grillées, concombre, daikon, carottes, guacamole, oignons rouges, graines de sésame avec sa vinaigrette aux fruits de la passion et coriandre fraîche*

エビのブッダボール

ロメインレタス、焼きエビ、キュウリ、ハツカダイコン、人参、ワカモレ、赤玉ねぎ、ゴマ パッションフルーツとパクチーのドレッシング添え



3'600 36\$

### Sashimi de Thon

*Choux blanc émincés, wakamé, sauce soja, wasabi, gingembre rose, sauce sashimi, graine de sésame*

鮪の刺身

キャベツ、わかめ、醤油、ワサビ、生姜と刺身のたれ



3'400 34\$

### Salade de Tomate et Mozzarella

トマトとモッツアレラのサラダ



3'600 36\$

Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ;

Basé sur un taux de changes moyen.  
5% de frais de service sont inclus.



# SANDWICHES サンドイッチ — BURGERS バーガー

## Club Sandwich Californien ★

*Poulet grillé, guacamole, tomate, bacon, laitue et mayonnaise*

カリフォルニア風クラブ・サンドイッチ

グリル・チキン、グアカモレ、トマト、ベーコン、サラダとマヨネーズ

4'390 44\$

## Bruschetta à la Tomate et Mozzarella di Buffalla

*Servi avec crème Philadelphia et basilic, olives noires*

トマトとモッツアレラ・ディ・ブッフアラのブルスケッタ

フィラデルフィア・チーズ、バジルと黒オリーブ



3'250 32\$

## Extra de Prosciutto pour la Bruschetta

追加でプロユート

900 9\$

## Hamburger ou Cheeseburger ★

*Bœuf, laitue, tomate, oignons rouges, bacon, et sauce tartare*

ハンバーガー又はチーズバーガー

牛肉のハンバーグ、サラダ、トマト、赤玉葱、ベーコンとタルタルソース

3'700 37\$

## Burger Végétarien ★

*Steak végétarien avec haricots rouges, radis, carottes, courgettes, oignons rouges, sauce tartare*

ベジタリアン・バーガー

レッド・ビーンズ、大根、ニンジン、ズッキーニのハンバーグ、赤玉葱とタルタルソース



3'700 37\$

## Burger de Poisson ★

*Filet de poisson frit, laitue, tomates, oignons rouges, sauce tartare*

フィッシュ・バーガー

魚のフライ、サラダ、トマト、玉葱のキャラメリゼとタルタルソース

3'700 37\$

Tous les plats comportant une ★ sont servi avec un choix de :

**Salade Verte / グリーン・サラダ**

**Riz Basmati / バスマティールライス**

**Frites / フレンチ・フライ**

**Légumes Grillés / 野菜のグリル**

**Purée de Pomme de Terre / ジャガイモのピューレ**

Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ;

Basé sur un taux de changes moyen.

5% de frais de service sont inclus.

Origine des viandes: bœuf: USA, Agneau, volaille et veau: Nouvelle Zélande.

# NOS POISSONS 魚



## Mahi Mahi Grillé,

*Mousseline de potiron à la vanille de Taha'a, sauce papaye et coriandre fraîche*

グリルマヒマヒ魚

南瓜とタハア産バニラのピューレ、パパイヤのとパクチーのサラダ



4'600 46\$

## Filet de Bec de Cane façon Aïoli

*Servi avec ses légumes croquants, pomme de terre, œuf et aïoli*

アイオリ・スタイルのラグーン・フィッシュ

彩り野菜、ポテト、卵とアイオリソース



4'400 44\$

## Fish and Chips

*Fillet de mahi mahi croustillant avec sa sauce tartare et vinaigre*

フィッシュ&チップス

マヒマヒのクリスピー・フライタルタルソースとお酢

3'400 34\$

## Mi Cuit de Thon Rouge,

*Légumes Mixtes et Sauce Virgin Mojito*

鮪のたたき、ミックス・野菜とバージン・モヒート・ソース



3'850 38\$

## Extra Side エキストラ・サイド

900 9\$

Salade Verte / グリーン・サラダ

Riz Basmati / バスマティー・ライス

Frites / フレンチ・フライ

Légumes Grillés / 野菜のグリル

Purée de Pomme de Terre / ジャガイモのピューレ



# PATES 意大利面



## Votre Choix de Pates:

パスタのチョイス

*Penne ou Spaghetti*

ペンネ又はスパゲッティ

## Votre Choix de Sauce:

ソースのチョイス

*Tomate*

トマト

*Alfredo*

アルフレッド

*Bolognaise*

ボロネーゼ



2'650 27\$



3'500 35\$

3'450 35\$

# PIZZA 披薩

## Margarita Classique

*Sauce Tomate, Mozzarella et Basilic*

クラシック・マルゲリータ

トマト・ソース、モッツアレラとバジル



3'460 35\$

## Végétarienne

*Sauce Tomate, Mozzarella, Légumes de Saison*

ベジタリアン

トマト・ソース、モッツアレラ、季節の野菜



3'700 37\$

## 4 fromages

*Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino et Fromage de Chèvre*

フォー・チーズ

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、ペッコリーノとヤギのチーズ



3'810 38\$

## Reine

*Sauce tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons*

レーヌ

トマト・ソース、モッツアレラ、ハムとマッシュルーム

4'000 40\$

## Chorizo

*Sauce Tomate, Mozzarella, Chorizo*

チョリッソ

トマト・ソース、モッツアレラ、チョリッソ

3'975 40\$



# AUTOUR DU MONDE — 世界の料理

## Entrecôte Black Angus (250gr)

*Servi avec des pommes de terre sautées et asperges vertes poêlées*  
*Sauce au choix : Chimichurri ou Poivre vert*

ブラック・アングス・ビーフ(250グラム)、パルメジャンとローズマリー風味のフライ添えソースはチョイスで：  
ペアルネーズ(卵、ハーブとバターソース)、チミチュリソース又はブラック・ペッパー



4'900 49\$

## Indian Butter Chicken (traces de produits laitiers)

*Servi avec du riz*

インディアン・バター・チキン  
ごはん添え



3'690 37\$

## Indian Vegetable Curry

*Servi avec du riz (traces de produits laitiers)*

インディアン・ベジタブル・カレー  
ごはん添え (乳清品使用)



2'850 29\$

## Tostadas de pollo

*Tortilla croustillante, poulet grillé, haricots rouges, oignons, mozzarella, avocat, coriandre, chou blanc, servi avec de la crème et salsa verde*

チキン・トスターダ

クリスピー・トルティーヤ、グリル・チキン、レッド・ビーンズ、玉葱、モツアレラ、アボカド、パクチとキャベツ  
クリームとサルサ・ベルデ添え



3'050 30\$

## Curry Vert Thai au Bœuf

*Servi avec du riz*

タイ風グリーンビーフカレー



4'800 48\$

## Wrap Végétarien (traces de produits laitiers)

ベジタリアン・ラップ



3'200 32\$

## Wrap au Poulet

チキン・ラップ



3'400 34\$

*Les prix sont en Franc Pacifique, les prix en dollar US sont seulement pour votre information ;*

*Basé sur un taux de changes moyen.*

*5% de frais de service sont inclus.*

*Origine des viandes: bœuf: USA, Agneau, volaille et veau: Nouvelle Zélande.*

# DESSERTS — デザート

**Tarte Banoffee, Banane et Caramel** 2'200 22\$  
*Caramel, banane, glace banane, chantilly et meringue*

バナナクリームタルト、バナナとキャラメル (キャラメル、バナナ、バナナアイス  
 クリーム、ホイップクリームとメレンゲ)

**Assiette de Fruit Frais** 1'800 18\$  
 フルーツ・プラッター



**Le Maeva** 2'200 22\$  
*Mascarpone Vanille et framboise Confité, Praline*

レ マエバ (マスカルポーネとバニラ、ラズベリージャム、プラリネ)

**Crème Brulée à la vanille de Tahaa** 2'000 20\$  
 クリームブリュレ、タハア島産バニラを添えて



**Brownie au chocolat et fruits secs, glace Vanille** 2'000 20\$  
 チョコレートブラウニー、ドライフルーツとバニラアイス添え

## Créez votre Glace (3 boules) :

### Choix de votre glace ou sorbet—アイス又はシャーベットの

2'450 24\$

- Vanille バニラ
- Amande Noisette アーモンドとヘーゼルナッツ
- Pistache ピスタチオ
- Chocolat チョコレート
- Mangue マンゴ -
- Coco ココナッツ
- Fruits Rouges ベリー
- Citron レモン
- Café コーヒー
- Fruits Exotiques エギゾ

チックフルーツ

### Choix de topping - ホイップ・クリーム

- Chantilly Vanille バニラ
- Chantilly Chocolat チョコレート
- Chantilly pistache ピスタチオ

### Choix de coulis ソースの

- Fruits Rouges ベリー
- Chocolat チョコレート
- Mangue マンゴ-
- Caramel キャラメル

### Choix de garniture トッピング

- M&M's concassés
- Oreo オレオ
- Fruits secs caramélisés キャラメル・フルーツ-
- Fruits Frais フレッシュ・フルーツ
- Perles de chocolat チョコレート・ボール
- Meringue メレンゲ





**ST REGIS**

BORA BORA

**SOIRÉE  
INDIENNE**

**TOUS LES LUNDI A PARTIR DE 18H  
A PARTIR DE 8.500XPF/PERSONNE**