

# Le Poreho

## Carte du Dîner – Dinner Menu – Menù della Cena

**19 :00 – 20 :30**

L'Equipe du Restaurant Le Poreho vous souhaite la bienvenue et une agréable soirée  
Formule Demi-Pension (applicable sur le Dîner)  
et Pension Complète  
Tous nos prix sont taxes et service compris

*Benvenuti al Ristorante Le Poreho, Vi auguriamo una buona serata  
Trattamento di Mezza Pensione e Pensione Completa  
Le tasse e il servizio sono inclusi nelle nostre tariffe*

Welcome to the Poreho Restaurant, we wish you a pleasant evening  
Half Pension (on Dinner) and Full Board basis  
All prices include taxes and service

**Pour votre compréhension de la carte - Per capire il Menu - For your understanding –**



Supplément sur la demi-pension ou pension complète  
*Supplemento per Ospiti in mezza pensione o pensione completa*  
Supplement on half and full board package



Pour nos clients Végétariens : N'hésitez pas à demander conseil à notre Maître d'Hôtel  
*Per i nostri Ospiti Vegetariani : Non esitare a chiedere alla nostra Maître d'Hôtel*  
To our Vegetarian Guests : Kindly ask our Maître d'Hôtel for any recommendation

Pour les enfants, possibilité de manger « à la carte » (prix facturés à 50%)  
*Per i bambini, possono mangiare « à la carte » (50% di sconto)*  
Children can also eat « à la carte » (charged 50% of the indicated prices)

Les herbes aromatiques (menthe, basilic...) proviennent de notre petit jardin  
*Tutte le erbe aromatiche (menta, basilico...) crescono nel nostro giardino*  
All herbs (mint, basil...) grow in our garden



Tikehau Pearl Beach Resort  
PEARL RESORTS OF TAHITI

~ Entrées - Antipasti - Starters ~

<b>Trilogie polynésienne de thon "tartare, sashimi, poisson cru"</b>	<b>3 000 cfp</b>
<i>Trilogia polinesiana di tonno "Tartare, sashimi e pesce crudo"</i> Raw tuna plate, Polynesian style	
<b>Gaspacho de tomate à la menthe fraîche, fleur de sel &amp; lait de coco</b>	 <b>1 450 cfp</b>
<i>Gaspacho di pomodoro e menta fresca, con fior di sale e latte di cocco</i> Tomato Gaspacho with fresh mint, Fleur de Sel & coconut milk	
<b>Foie Gras marbré, confit de papaye verte</b>	★ (+1500 cfp) <b>3 950 cfp</b>
<i>Foie gras marmorizzato, confit di papaya verde</i> Foie Gras Terrine, crystallized green papaya	
<b>Assortiment de poissons fumés "maison"</b>	<b>2 400 cfp</b>
<i>Scelta di pesci affumicati, insalata con salsa al limone</i> Home made smoked fish, lemon vinaigrette salad	
<b>Poisson cru à la Tahitienne</b>	<b>2 400 cfp</b>
<i>Pesce crudo alla Tahitiana</i> Raw fish Tahitian Style	
<b>Salade de crevettes, concombre et pamplemousse, vinaigrette à l'aneth</b>	<b>3 000 cfp</b>
<i>Insalatina di pompelmo e cetriolo con gamberetti e salsa all'aneto</i> Shrimps salad with grapefruit & cucumber, dill sauce	
<b>La Salade Cesar de Tikehau (5-10 mn)</b>	<b>2 500 cfp</b>
<i>Insalatina Cesar al pollo (Insalata, pollo e cocco, crostini, pomodori, bacon)</i> Chicken Caesar Salad (Salad, fried chicken and coconut, crusts, tomatoes, bacon)	
<b>Salade de Crudités</b>	 <b>2 100 cfp</b>
<i>Insalata Mista</i> Mixed Salad	
<b>Salade de Chèvre Chaud (5-10 mn)</b>	<b>2 500 cfp</b>
<i>Insalata con fette di pane tostate con fromaggio caprino e olio di Oliva</i> Salad with grilled slices of bread with goat cheese and olive oil	

~ Soupe - Zuppa ~ Soup

**Soupe de Légumes**



*Zuppa di Verdure*  
Vegetables Soup

**1 750 cfp**

~ Pâtes - Pasta - Pasta ~

**Spaghetti**

**2 150 cfp**

- Primavera ( Huile d' Olive) – *Con Verdure ( Olio di Oliva)* – With Vegetables ( Olive Oil) 
- Napolitaine - *Alla Napoletana* - Tomato Sauce 
- Sauce Pesto – *Al Pesto* – Pesto Sauce 
- Tofu & Légumes – *Tofu & Verdure* – Tofu & Vegetables 
- Bolognaise - *Al Ragù* - Bolognese Sauce
- Carbonara - *Alla Carbonara* - Bacon and Cream Sauce
- Poisson du Pacifique au Beurre Blanc - *Pesce Al burro Bianco* – Fish With Butter Sauce
- Crevettes au Beurre Blanc - *Gamberetti Al burro Bianco* – Shrimps With Butter Sauce

**Lasagne au four à la Bolognaise**

**2 150 cfp**

*Lasagne Al ragù*  
Lasagne Bolognese

**Carpaccio de Légumes ( Huile d' Olive & Citron ou Balsamique)**



**2 650 cfp**

*Vegetarian Carpaccio (Olive Oil & Lemon or Balsamic Sauce)*  
*Carpaccio di Pomodori e Zucchine (Olio di Oliva & Lemone o Salsa Balsamica)*

**Accompagnement au choix : Salade ou Frites ou Riz ou Pâtes ou Purée Maison ou Légumes**  
**Accompagnements supplémentaires : 500 cfp**

Contorni di : Insalata o Patatine fritte o Riso o Pasta o Puré fatto in Casa o Verdure  
Contorni Extra : 500 cfp

Sides: Salad or French Fries or Rice or Pasta or Homemade Mashed Potatoes or Vegetables  
Extra Sides: 500 cfp



Tikehau Pearl Beach Resort  
PEARL RESORTS OF TAHITI

~ Poissons - Pesci - Fish ~

**Croquant de Patate Douce au Thon rouge , Fromage de Chèvre  
et ses 2 sauces (huile, citron et kikkoman) 3 600 cfp**

*Crocante di patata dolce al tonno rosso, Fromaggio Caprino con le sue due salse*  
Crispy sweet potatoes, red tuna and Goat Cheese with 2 salad Sauces

**Tempura de Poisson du Pacifique,  
pomme de terre façon risotto au citron vert , Sauce au paprika fumé 3750 cfp**

*Fritto tempura di pesce del Pacifico, patata risottata al limone verde*  
*Salsa alla paprika affumicata*

Fish from The Pacific, Tempura style, with Marquesian Lime and potatoes risotto style  
Smoked Paprika Sauce

**Pavé de Poisson ( Selon Arrivage ) 3 900 cfp**  
**( Sauce Beurre Blanc, ou Basilic, ou Huile d' Olive & Citron )**

*Filetto di pesce, ( secondo disponibilità )*

*( Salsa Burro Bianco, o Basilic, o Olio di Oliva & Lemone)*

Fish Steak, (based on supply)

(Butter Sauce, or Basil Sauce, or Olive Oil & Lemon Sauce)

**Carpaccio de Thon Rouge ( Huile d' Olive & Citron ou Balsamique) 3 000 cfp**

*Red Tuna Carpaccio (Olive Oil & Lemon or Balsamic Sauce)*

Carpaccio di Tonno Rosso (Olio di Oliva & Lemone o Salsa Balsamica)

**Votre Pêche - La Sua Pesca - Your Catch of the Day ★2000 cfp**

Demandez à notre Chef de vous préparer à votre convenance votre pêche du jour

*Chiedere al nostro Chef di cucinare il Suo pesce a piacere*

Ask our Chef to cook your fishing your way

**Accompagnement au choix :Salade ou Frites ou Riz ou Pâtes ou Purée Maison ou Légumes**  
**Accompagnements supplémentaires : 500 cfp**

*Contorni di : Insalata o Patatine fritte o Riso o Pasta o Puré fatto in Casa o Verdure*

*Contorni Extra : 500 cfp*

Sides: Salad or French Fries or Rice or Pasta or Homemade Mashed Potatoes or Vegetables

Extra Sides: 500 cfp

~ Plats Locaux ~ Specialità locali ~ Tahitian Courses  
*(Sur commande préalable ~ su richiesta anticipata ~ to pre order)*

Ma'a Tahiti ★ (+ 2 000 cfp) 5 000 cfp

Poulet Fafa ~ Pollo tradizionale con spinaci ~ Traditional chicken with spinachs 3700 cfp



Tikehau Pearl Beach Resort  
PEARL RESORTS OF TAHITI

~ Viandes & Volailles - Carni & Pollami - Meat & Poultry ~

**Suprême de Volaille Fermière sur son risotto, sauce aux Champignons** 3 650 cfp  
*Petto di pollo sul suo risotto con salsa ai funghi*  
Chicken fillet with risotto, sauce with mushrooms

**Souris d'Agneau à la Napolitaine sur son nid de spaghetti** 3 400 cfp  
*Muscoletto d'Agnello alla Napoletana con spaghetti*  
Knuckle of lamb with Napoletana sauce with spaghetti pasta

.....  
**Carpaccio de Filet de Boeuf ( Huile d' Olive & Citron ou Balsamique)** 3 000 cfp  
*Beef Fillet Carpaccio (Olive Oil & Lemon or Balsamic Sauce)*  
Carpaccio di Filetto di manzo (Olio di Oliva & Lemone o Salsa Balsamica)

**Magret de canard à la Plancha,**  
**Sauce Vin Rouge aux Echalotes** ★ (+1500 cfp) 3 750 cfp  
*Petto d'anatra alla piastra e salsa al vino rosso e scalogno*  
Duck breast, red wine sauce & shallots

**Entrecôte Angus ( 230 g )** ★ (+1000 cfp) 3 600 cfp  
**Nature ou Beurre de Roquefort , ou Beurre à l' ail**  
*Bistecca Angus ( 230g) al Naturale oppure al burro di Roquefort, o al Burro all'aglio*  
Grilled Rib Eye Steak Angus ( 230 g) : Plain or Roquefort or Garlic butter

Suggestions selon arrivage ( 15 min ) - Proposte dello Chef secondo disponibilità (15 min )  
~ Suggestions if available ( 15 min )

**Filet de Boeuf ( 300 g ) / personne,**  
**sauce échalotes, garniture à volonté** ★ (+1500 cfp) 4 800 cfp  
*Filletto di manzo (300 g) / persona, salsa al vino rosso e scalogno, contorni a volontà*  
Beef Fillet (300g) / person, red wine sauce & shallots, sides at will

**Côtes d' Agneau (210g)/ personne,**  
**beurre aux herbes, garniture à volonté** ★ (+1500 cfp) 4 800 cfp  
*Costolette d' agnello (210g) / persona, burro alle erbe, contorni a volontà*  
Lamb Chops (210g)/ person, with herbs, sides at will

**Accompagnement au choix : Salade ou Frites ou Riz ou Pâtes ou Purée Maison ou Légumes**  
**Accompagnements supplémentaires : 500 cfp**

Contorni di : Insalata o Patatine fritte o Riso o Pasta o Puré fatto in Casa o Verdure  
Contorni Extra : 500 cfp

Sides: Salad or French Fries or Rice or Pasta or Homemade Mashed Potatoes or Vegetables  
Extra Sides: 500 cfp



Tikehau Pearl Beach Resort  
PEARL RESORTS OF TAHITI

~ Fromages & Desserts - Formaggi & Dolci - Cheese & Desserts ~

<b>Dessert du Jour</b> <i>Dolce del Giorno</i> The dessert of the Day	<b>1 650 cfp</b>
<b>Assortiment de Fromages</b> <i>Variatione di formaggi</i> Selected cheese plate	<b>2 650 cfp</b>
<b>Pyramide Coco Chocolat, menthe de notre jardin, glace vanille</b> <i>Piramide di cioccolato e cocco, menta del giardino, gelato alla vaniglia</i> Pyramid of Chocolate and Coconut, mint from our garden, vanilla ice-cream	<b>2 250 cfp</b>
<b>Le Moelleux au Chocolat Pearl Beach et sa Glace Vanille (15 mn )</b> <i>Tortino di cioccolato Pearl Beach con il suo gelato alla vaniglia (15 mn)</i> Pearl Beach chocolate cake with its melted heart and vanilla ice-cream ( 15mn )	<b>2 250 cfp</b>
<b>Tarte Coco, glace vanille</b> Torta al cocco, gelato alla vaniglia Coconut Pie and vanilla ice-cream	<b>1400 cfp</b>
<b>Assiette de Fruits Frais</b>  <i>Assortimento di frutta fresca</i> Fresh fruits plate	<b>2 050 cfp</b>
<b>Poe aux fruits frais Locaux</b> « Poe », <i>dolce tradizionale Polinesiano a base di frutta fresca e latte di cocco</i> « Poe » traditional Polynesian dessert with fresh local fruits and coconut milk	<b>1 400 cfp</b>
<b>Coupe de Glace 3 Boules</b> Glaces : Vanille, Chocolat, Coco Sorbets : Fruits Rouges, Citron, Fruits du Fenua  <i>Gelato 3 Gusti</i> <i>Vaniglia, Cioccolato, Cocco</i> <i>Frutti del bosco, Limone, Frutti del Fenua</i>  Ice Cream 3 Scoops Vanilla, Chocolate, Coconut Red Fruits, Lime, Fruits of Tahiti	<b>1 400 cfp</b>
<b>Coupe Tikehau</b> Vanille, Chocolat, Chantilly, Amandes, Sauce Caramel <i>Vaniglia, Cioccolato, Chantilly, Mandorle, Caramello</i> Vanilla, Chocolate, Whipped Cream, Almonds, Caramel Sauce	<b>1 700 cfp</b>