

OUR STARTERS / 前菜

Poisson cru à la tahitienne (G) タヒチアンポワソン・クリュ 生魚のレモンとココナッツミルクマリネ、ジャスミンライス又はフライドポテト	2 200
Thon rouge du pacifique マグロの刺し身 マグロの刺し身、海藻サラダ、ガリ、ワサビ、ジャスミンライス又はフライドポテト、刺し身ソース	2 400

OUR SALADS / サラダ

Salade César nature (V) シーザーサラダ シーザーサラダ、クルトン、シーザードレッシング	1 400
Salade César et blanc de poulet grillé グリルチキンのシーザーサラダ シーザーサラダ、鶏の胸肉のグリル、パルメザンチーズ、クルトン、シーザードレッシング	1 600
Salade César aux crevettes エビのシーザーサラダ シーザーサラダ、エビ、クルトン、シーザードレッシング	2 500
Salade niçoise (G) ニース風サラダ グリーンサラダ、マグロのミキュイ、たまご、オリーブ、アンチョビ、ポテト、インゲン、キュウリ、トマト、ピーマン	2 600
Salade de chèvre (G) (V) 山羊のチーズサラダ グリーンサラダ、山羊のチーズ、トマト、キュウリ、バジル、ドレッシング	1 300
Salade tomates mozzarella (G) (V) トマトとモッツァレラチーズのサラダ トマト、モッツァレラチーズ、オリーブオイル、バジル	2 300
Salade mixte (G) (V) ミックスサラダ グリーンサラダ、ニンジン、キュウリ、トマト、レッドオニオン、バルサミコ酢ドレッシング	1 600
Salade verte (G) (V) グリーンサラダ グリーンサラダ、バルサミコ酢ドレッシング	1 100

G = グルテンフリー / Gluten-Free V = ベジタリアン / Vegetarian

料金は税込み、パシフィックフラン表示です。 / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included



OUR SIDE ORDER/ サイドディッシュ

メインコース、サンドイッチ、バーガーはサイドディッシュがお選びいただけます。
: ジャスミンライス、フライドポテト、野菜のソテー、グリーンサラダ

Included with *main courses, sandwiches and burgers*: *jasmine rice, French fries, vegetables or green salad*

OUR MAIN COURSES/ メインコース

Entrecôte grillée (G) リブアイステーキ リブアイステーキ、ロックフォール (ブルーチーズ) ソースまたはペッパーソース	3 200
Poisson du jour grillé (G) 本日のお魚のグリル 本日のお魚、モーレア産パイナップル、トマト、バニラ、レモン、オリーブオイル	2 900
Traditionnel poulet Fafa タヒチ伝統料理プレ・ファファ 鶏肉のココナッツミルク煮、オニオン、ガーリック、醤油、オイスターソース	2 600

OUR SANDWICHES/ サンドイッチ

Club sandwich クラブサンドイッチ 鶏の胸肉、ベーコン、レタス、トマト、グアカモレー、マヨネーズソース	2 300
Sandwich au bœuf fumé スモークビーフのサンドイッチ スモークビーフ、レタス、ニンジン、キュウリ、トマト、レッドオニオン、パクチー、ペッパーソース	2 400
Panini italiano イタリアンパニーニ セラーノハム、モッツアレラチーズ、トマト、バジル	2 100
Panini oriental オリエンタルパニーニ スライスチキン、モッツアレラチーズ、レタス、トマト、オニオン、パクチー	2 200
Hilton Croque-Monsieur ヒルトンクロックムッシュ クロックムッシュ、チェダーチーズ、スライスハム	1 900
Hilton Kebab ヒルトンケバブ バゲットパン、スライスチキン、レタス、キュウリ、オニオン、ヨーグルトミントソース	1 800

G = グルテンフリー / Gluten-Free V = ベジタリアン / Vegetarian

料金は税込み、パシフィックフラン表示です。 / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included



OUR BURGERS/ バーガー

Hilton burger ヒルトンバーガー ビーフ、レタス、トマト、オニオン、自家製カクテルソース	2 100
Hilton cheeseburger ヒルトンチーズバーガー ビーフ、チェダーチーズ、レタス、トマト、オニオン、自家製カクテルソース	2 200
Hilton double cheeseburger ヒルトンダブルチーズバーガー ビーフ、チェダーチーズ、レタス、トマト、オニオン、自家製カクテルソース	2 600
Hilton brie and bacon burger ヒルトンブリーチーズとベーコンバーガー ビーフ、ブリーチーズ、ベーコン、レタス、トマト、自家製カクテルソース	2 700
Hilton fish burger ヒルトンフィッシュバーガー 本日のお魚、レタス、キュウリ、オニオン、自家製タルタルソース	2 900

OUR PASTA/ パスタ

Penne ou Spaghetti bolognaise ボロネーゼ (スパゲッティまたはペンネ) ビーフ、トマトソース、オニオン、ニンジン、バジル、パルメザンチーズ	2 700
Penne ou Spaghetti carbonara カルボナーラ (スパゲッティまたはペンネ) ベーコン、たまご、バジル、パルメザンチーズ	2 400
Penne ou Spaghetti crevettes / Shrimps pasta エビ (スパゲッティまたはペンネ) エビ、クリーム、バジル、パルメザンチーズ	2 900
Penne ou Spaghetti aux légumes du jardin / Garden vegetables pasta (V) ガーデンベジタブル (スパゲッティまたはペンネ) 本日のお野菜、バジル、オリーブオイル、パルメザンチーズ	1 900
Penne ou Spaghetti Napolitaine (V) ナポリタン (スパゲッティまたはペンネ) トマトソース、バジル、パルメザンチーズ	1 800

G = グルテンフリー / Gluten-Free V = ベジタリアン / Vegetarian

料金は税込み、パシフィックフラン表示です。 / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included



OUR PIZZAS/ ピザ

Pizza margarita (V) マルガリータ トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル	1 700
Pizza classique クラシック トマトソース、ハム、モッツアレラチーズ、バジル	1 900
Pizza fermière フェルミエール スライスチキン、モッツアレラチーズ、たまごの黄身、マッシュルーム、オニオン、クリーム	1 800
Pizza Moorea モーレア トマトソース、エビ、モッツアレラチーズ、パイナップル	2 600
Pizza pepperoni ペパロニ トマトソース、チョリゾー、モッツアレラチーズ	2 200
Pizza végétarienne (V) ベジタリアン トマトソース、モッツアレラチーズ、本日のお野菜、バジル	2 100

G = グルテンフリー / Gluten-Free V = ベジタリアン / Vegetarian

料金は税込み、パシフィックフラン表示です。 / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included

OUR DESSERTS/ デザート

Club mangue vanille クラブマンゴーバナナ ピスタチオビスケット、バナナガナッシュ、マンゴーソルベ、マンゴーゼリー	1 100
Crème brûlée à la vanille (G) (V) バナナのクレームブリュレ クレームブリュレ、バナナ	1 200
Gâteau au fromage blanc et sa glace au yaourt (G) (V) チーズケーキとヨーグルトアイスクリーム ホワイトチョコレートのチーズケーキ、バナラエッセンス、オレンジとレモン果汁、ヨーグルトアイスクリーム	1 200
Snickers glacé (G) (V) アイススニッカーズ ピーナッツアイスクリーム、塩キャラメル、ピーナッツのキャラメリゼ、ダークチョコレート、メープルシロップ	1 300
Vacherin revisité et son sorbet framboise (G) (V) ヴァシュランとラズベリーソルベ メレンゲ、ラズベリーソルベ、レモンクリーム	1 100
Hilton Pêche Melba (G) (V) ヒルトンピーチメルバ タイムとハニーの香りのピーチ、ラズベリー果汁、バナラアイスクリーム、タイムとレモンの香りのホイップクリーム、アーモンドフレーク	1 400
Assiette de fruits (G) (V) フルーツプレート バナナ、パイナップル、マンゴー、パパイヤ、パッションフルーツ	1 200
Café liégeois (G) (V) カフェ・リエジョワ エスプレッソアイスクリーム、コーヒーグラニテ、スペキュロスビスケット、ホイップクリーム	1 400
Café gourmand カフェ・グルモン バナラマカロン、チョコレートとバナラのガナッシュ、チョコレートとピーナッツのトリュフ、ラズベリーパンナコッタ、プラリネロッシュ	1 100

G = グルテンフリー / Gluten-Free V = ベジタリアン / Vegetarian

料金は税込み、パシフィックフラン表示です。 / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included



OUR ICE CREAMS & SORBETS/ アイスクリーム&ソルベ

Sélection de glaces & sorbets façon artisanale - prix par boule de glace (G)

400

お好きなアイスクリームまたはソルベ - 1スクープ

Vanille, chocolat noir, rhum raisin, cacahuète, yaourt, banane, expresso, caramel

バニラ、ダークチョコレート、ラムレーズン、ピーナッツ、ヨーグルト、バナナ、エスプレッソ、キャラメル

Coco, fraise, framboise, pêche, mangue, citron vert, fruit de la passion, fruits rouges

ココナッツ、ストロベリー、ラズベリー、ピーチ、マンゴー、ライム、パッションフルーツ、レッドフルーツ

G = グルテンフリー / Gluten-Free V = ベジタリアン / Vegetarian

料金は税込み、パシフィックフラン表示です。 / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included



CHAMPAGNES

101 Nicolas Feuillatte Brut	N.V.	France	375ml	6 500
102 Nicolas Feuillatte Brut	N.V.	France	750ml	10 500
104 Pommery Brut Royal	N.V.	France	750ml	13 700
111 Nicolas Feuillatte Brut Rosé	N.V.	France	750ml	12 500

VINS BLANCS / WHITE WINES

201 Louis Eschenaeur Chardonnay	2015	France	750ml	2 700
202 La Baume Olivette Chardonnay	2015	France	750ml	3 100
203 La Grande Olivette Viognier	2015	France	750ml	3 100
204 Bergerac Château Rousseau Moelleux	2014	France	750ml	3 300
205 Tanquillité Chardonnay Bernard Magrez	2015	France	750ml	3 600
206 Etchart Torrentes Privado	2014	Argentine	750ml	4 200
207 Kipfel Gewurztraminer	2014	France	750ml	4 900
208 Villa Maria Sauvignon Blanc	2016	New Zealand	750ml	5 100
209 Villa Maria Chardonnay	2015	New Zealand	750ml	5 100
210 Domaine Moillard Bourgogne Aligoté	2014	France	750ml	5 300

VINS ROSÉ / ROSE WINES

301 Summertime by la Gardonne	2015	France	750ml	4 200
302 Whispering Angel Côtes de Provence	2015	France	750ml	6 100

VINS ROUGES / RED WINES

401 Château de Lagorce Bordeaux	2015	France	750ml	2 900
402 Château Floréal Laguens Bordeaux Supérieur	2014	France	750ml	3 300
403 Tarani Malbec Reserve	2015	France	750ml	3 400
404 St Nicolas de Bourgueil Grands Champs	2015	France	750ml	3 700
405 Chianti D'oro Acino Bottega	2014	Italia	750ml	3 850
406 Chiroubles Domaine des Maisons Neuves	2015	France	750ml	4 750
407 Attitude Pinot Noir de Jolivet	2014	France	750ml	5 450
408 Atamisque Serbal Malbec	2013	Argentine	750ml	5 650
409 Bourgogne Pinot Noir Faiveley	2012	France	750ml	6 600
410 Château Haut Surget	2013	France	750ml	6 700



VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNES

501 Nicolas Feuillate Brut	N.V.	France	140ml	1 950
502 Nicolas Feuillate Brut Rosé	N.V.	France	140ml	2 500

VINS BLANCS / WHITE WINES

503 Louis Eschenauer Chardonnay	2015	France	140ml	500
504 La Grande Olivette Viognier	2015	France	140ml	600
505 Etchart Torrentes Privado	2014	Argentina	140ml	800
506 Villa Maria Sauvignon	2016	New Zealand	140ml	950
507 Blanc de Léoube Côtes de Provence	2014	France	140ml	1 300

VINS ROSÉS / ROSE WINES

508 Summertime by la Gordonne	2015	France	140ml	800
509 Rosé de Léoube Côtes de Provence	2015	France	140ml	1 300

VINS ROUGES / RED WINES

510 Château de Lagorce Bordeaux	2015	France	140ml	500
511 Tarani Malbec Reserve	2015	France	140ml	600
512 Chianti D'oro Acino Bottega	2014	Italie	140ml	800
513 Atamisque Serbal Malbec	2013	Argentina	140ml	1 050
514 Rouge de Léoube Côtes de Provence	2014	France	140ml	1 300

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

EAUX MINÉRALES NATURELLES / STILL MINERAL WATER

O Tahiti	Tahiti	1 Litre	550
San Benedetto	Italy	1 Litre	680
Vittel	France	1 Litre	830

EAUX MINÉRALES GAZEUSES / SPARKLING MINERAL WATER

San Benedetto	Italy	750ml	680
Badoit	France	750ml	690
Perrier	France	750ml	790



NOS COCKTAILS / OUR COCKTAILS

PINA COLADA Rhum blanc, malibu, jus d'ananas de Moorea, glace coco <i>Rum, malibu, Moorea pineapple juice, coconut ice cream</i>	1 700
SPICY MOOREA Rhum blanc, sirop épicé, jus d'ananas de Moorea, gingembre, basilic <i>Rum, spicy syrup, Moorea pineapple juice, fresh ginger, basil</i>	1 700
DAIQUIRI Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, purée de fruit exotique au choix (fraise, mangue ou banane) <i>White rum, lime, cane sugar syrup, exotic fruit purée (strawberry, mango or banana)</i>	1 700
PASSION CAIPIRINHA Rhum, sirop passion, citron vert, angostura <i>Rum, passion fruit syrup, lime, angostura</i>	1 700
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry <i>Vodka, triple sec, lime, cranberry juice</i>	1 700
BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, citron vert, tabasco, Worcestershire <i>Vodka, tomato juice, lime, tabasco, Worcestershire sauce</i>	1 700
SUNSET Vodka, purée de fruits rouges, sirop de rose, thé litchi, citron vert <i>Vodka, red berries purée, rose syrup, litchi tea, lime</i>	1 700
GIN FIZZ Gin, citron, sucre de canne, Perrier <i>Gin, lemon, cane sugar syrup, soda water</i>	1 700
EIMEHO VICE Vodka, malibu, jus d'ananas de Moorea, purée de fraise, glace coco <i>Vodka, malibu, Moorea pineapple juice, strawberry purée, coconut ice cream</i>	1 700
MARGARITA Tequila, cointreau, citron vert, purée de fruit exotique au choix (fraise, mangue ou passion) <i>Tequila, cointreau, lime, exotic fruit purée (strawberry, mango, passion)</i>	1 700
TAHATAI GREEN Vodka, malibu, citron, purée de kiwi <i>Vodka, malibu, lemon, kiwi purée</i>	1 700
FROZEN MANA-ARII Vodka, malibu, purée de mangue, menthe, citron, grenadine <i>Vodka, malibu, mango purée, mint, lemon, grenadine syrup</i>	1 700
HONEY BULL Jack Daniel's Honey, citron, sucre roux, red bull <i>Jack Daniel's Honey, lemon, brown sugar, red bull</i>	1 700



NOS COCKTAILS / OUR COCKTAILS

MAITAI Rhum blanc, rhum brun, triple sec, jus d'orange, jus d'ananas de Moorea, grenadine <i>White rum, dark rum, triple sec, orange juice, Moorea pineapple juice, grenadine syrup</i>	1 700
CUBA LIBRE Rhum brun, citron vert, coca cola <i>Dark rum, lime, coke</i>	1 700
PAINAPO BEACH Rhum brun, malibu, jus d'ananas de Moorea, citron vert, sucre de canne, curaçao bleu <i>Dark rum, malibu, Moorea pineapple juice, lime, cane sugar syrup, blue curaçao</i>	1 700
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre roux <i>Cachaça, lime, brown sugar</i>	1 700
CAIPIROSKA Vodka, citron vert, sucre roux <i>Vodka, lime, brown sugar</i>	1 700
LONG ISLAND ICE TEA Vodka, gin, rhum, tequila, triple sec, citron vert, coca cola <i>Vodka, gin, rum, tequila, triple sec, lime, coke</i>	1 700
HITI-OCEAN Vodka, jus de cranberry, jus d'ananas de Moorea, citron, curaçao bleu <i>Vodka, cranberry juice, Moorea pineapple juice, lemon, blue curaçao</i>	1 700
DRY MARTINI Gin, martini dry, olive <i>Gin dry martini, olive</i>	1 700
APPLE JACK Jack Daniel's, jus de pomme, sirop de cannelle, sirop de caramel <i>Jack Daniel's, apple juice, cinnamon syrup, caramel syrup</i>	1 700
HILTON MOZ FROZEN Vodka, baileys, espresso, glace coco <i>Vodka, baileys, espresso, coconut ice cream</i>	1 700
ROYAL MOOREA Rhum, jus de banana, glace coco, sirop de fraise <i>Rum, banana juice, coconut ice cream, strawberry syrup</i>	1 700
MAATEA Jameson Irish Whisky, martini rouge, angostura <i>Jameson Irish Whisky, martini rosso, angostura</i>	1 700
TIPANIÉ Vodka, glace coco, jus de mangue, jus d'orange, purée de kiwi <i>Vodka, coconut ice cream, mango juice, orange juice, kiwi purée</i>	1 700



MOJITO COCKTAILS

L'histoire du Mojito remonte au début du XVIe siècle, à Cuba, sur l'île de La Juventud (dont Stevenson s'inspira pour son Île au trésor). Il était à l'époque composé de tafía (rhum industriel) et de feuilles de menthe pilées.

Au XXe siècle, la recette originelle évolua : le tafía fut remplacé par du rhum et le citron vert vint agrémenter le mélange. Ainsi naquit le Mojito connu aujourd'hui, et qui tire son nom du « mojo », une mixture à base de citron initialement destinée à rehausser le goût des aliments.

En 1920, le Mojito devint un véritable emblème de la culture cubaine : il fut élevé au rang de « cocktail national de Cuba ».

Très apprécié par l'écrivain et journaliste américain Ernest Hemingway qui venait régulièrement le déguster au légendaire bar de la Havane « La Bodeguita del Medio », le cocktail finit par s'exporter d'abord aux États-Unis puis en Europe, avant d'être préparé dans la plupart des bars du monde entier.

The history of the Mojito goes back to the beginning of the 16th century, in Cuba, on the Island of La Juventud (which inspired Stevenson for his book Treasure Island). Back then, it was made with tafía (industrial rum) and pounded mint leaves.

In the 20th century, the original recipe evolved: the tafía has been replaced by rum and the lime appeared to embellish the mixture. The Mojito known today was born. The name comes from the "mojo", a mixture of lemon intended to enhance the taste of the ingredients.

In 1920, the Mojito became a true emblem of the Cuban culture: it has been recognized as the "national Cuban cocktail".

Very appreciated by the writer and journalist Ernest Hemingway, who came often to enjoy it at the legendary bar in La Havana "La Bodeguita del Medio", the cocktail got finally exported, first to the United-States, then to Europe, before being prepared in most bars around the world.

Mojito Classique / Classic	1 700
Mojito Mangue / Mango	1 700
Mojito Kiwi / Kiwi	1 700
Mojito Gingembre / Ginger	1 700
Mojito Fraise / Strawberry	1 700
Mojito Red Bull / Red Bull	1 700
Mojito Fruit de la Passion / Passion Fruit	1 700
Mojito Ananas Coco / Pineapple & Coconut	1 700
Mojito Basilic Concombre / Basil & Cucumber	1 700
Mojito Champagne / Royal	2 000

CHAMPAGNE COCKTAILS

BELLINI Champagne, liqueur de pêche <i>Champagne, peach liquor</i>	2 000
KIR ROYAL Champagne, crème de cassis <i>Champagne, cassis cream</i>	2 000
ROSSINI Champagne, purée de fraises <i>Champagne, strawberry puree</i>	2 000
CITROLADY Champagne, thé vert au litchi, sirop de citronnelle <i>Champagne, litchi green tea, lemongrass syrup</i>	2 000
PINK TOUCH Champagne, vodka, sirop de rose, liqueur de litchi, jus de cramberry <i>Champagne, vodka, rose syrup, litchi liquor, cramberry juice</i>	2 000
MOULIN ROUGE Champagne, sirop de fraise, Chambord, gingembre frais <i>Champagne, strawberry syrup, Chambord, fresh ginger</i>	2 000
PASSIONATA Champagne, sirop de passion, jus de mangue, gingembre, citron vert <i>Champagne, passion fruit syrup, mango juice, ginger, lime</i>	2 000
TROPICAL GARDEN Champagne, jus d'ananas frais, Malibu, rhum blanc <i>Champagne, fresh pineapple juice, Malibu, white rum</i>	2 000
MOOREA SPRITZ Champagne, Campari, sirop de passion, jus d'orange <i>Champagne, Campari, passion fruit syrup, orange juice</i>	2 000
KUUMAKANAMAKAMA'I Champagne, liqueur de pêche, jus d'ananas, orange et sirop de grenadine <i>Champagne, peach liquor, pineapple & orange juice, grenadine syrup</i>	2 000
HEREANI Champagne, thé glacé, menthe fraîche, purée de fraise et citron <i>Champagne, ice tea, fresh mint, strawberry puree & lime juice</i>	2 000
HILTON MIMOSA Champagne, jus d'orange, sirop de fraise <i>Champagne, orange juice, strawberry syrup</i>	2 000
FASHION HINE Champagne, jus d'orange, jus d'ananas, liqueur de litchi, sirop de grenadine <i>Champagne, orange & pineapple juice, litchi liquor, grenadine syrup</i>	2 000



VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN COLADA	1 200
Jus d'ananas de Moorea, glace coco <i>Moorea pineapple, coconut ice cream</i>	
FROZEN COCONUT ISLAND	1 200
Glace coco, café, sirop de caramel <i>Coconut ice cream, coffee, caramel syrup</i>	
MOOREA PARADISE	1 200
Jus de banane, jus de mangue, sirop de passion, glace coco <i>Banana juice, mango juice, passion fruit syrup, coconut ice cream</i>	
FRUIT PUNCH	1 200
Sirop de pomme verte, jus d'ananas de Moorea, jus de papaye <i>Green apple syrup, Moorea pineapple juice, papaya juice</i>	

GRANITA COCKTAILS

GRANITE SANS ALCOOL / VIRGIN GRANITA	400
Granité au choix ou granité mixte <i>Choice of virgin granita or mix</i>	
GRANITE AVEC ALCOOL / COCKTAIL GRANITA	900
Granité au choix avec votre alcool préféré (Gin, Vodka, Rhum ou Téquila) <i>Choice of granita mixed with your favourite alcohol (Gin, Vodka, Rum or Tequila)</i>	

NOS APERITIFS / OUR APERITIFS

Porto Valduro	Portugal	40ml	360
Martini Rosso	Italy	40ml	430
Martini Bianco	Italy	40ml	460
Martini Extra Dry	Italy	40ml	550
Campari	Italy	40ml	650
Pastis	France	40ml	720
Ricard	France	40ml	720

NOS GIN / OUR GIN

Tanqueray gin	UK	40ml	500
Bombay Sapphire	UK	40ml	630



NOS VODKA / OUR VODKA

Smirnoff vodka	Russia	40ml	340
Absolut vodka	Sweden	40ml	410
Zubrowska vodka	Poland	40ml	600
Ciroc vodka	France	40ml	950
Greygoose vodka	France	40ml	1 050

NOS RHUM / OUR RUM

Myers rhum brun	Jamaica	40ml	350
Havana Club Bianco	Cuba	40ml	510
Vieux Dillon rhum brun	Caribbean	40ml	660
Vieux Dillon rhum blanc	Caribbean	40ml	660
Havana Club Anejo	Cuba	40ml	700
Zacapa 23 years old rhum	Guatemala	40ml	880

NOS TEQUILA / OUR TEQUILA

Agavita	Mexico	40ml	350
Tiscaz	Mexico	40ml	490

NOS WHISKY / OUR WHISKY

J&B	Scotland	40ml	350
J. Walker Red Label	Scotland	40ml	350
Cutty Sark	Scotland	40ml	410
J. Walker Black Label	Scotland	40ml	590
Jameson Irish Whisky	Ireland	40ml	610
Jack Daniel's	USA	40ml	650
Jack Daniel's Fire	USA	40ml	750
Jack Daniel's Honey	USA	40ml	750
Chivas	Scotland	40ml	870
Glenfiddich	Scotland	40ml	1 040
Talisker	Scotland	40ml	1 360
Lagavulin	Scotland	40ml	1 500
Oban	Scotland	40ml	1 710



NOS BIERES / OUR DRAUGHT & BOTTLED BEERS

Hinano blonde pression	Tahiti	330ml	650
Hinano blonde pression	Tahiti	400ml	830
Hinano ambrée pression	Tahiti	330ml	690
Hinano ambrée pression	Tahiti	400ml	880
Hinano blonde bouteille	Tahiti	330ml	750
Hinano ambrée bouteille	Tahiti	330ml	820
Heineken	Netherland	330ml	780
Tabu	Tahiti	330ml	770
Tabu vodka	Tahiti	330ml	1 000
Tabu tequila	Tahiti	330ml	1 000
Budweiser	USA	330ml	1 010
Corona	Mexico	330ml	1 030
Desperados	France	330ml	1 290

NOS SODAS / OUR SOFT DRINK

Coco Cola, Coca Light, Coca Zéro, Sprite, Tonic, Orangina, Fanta, Ginger Ale, Thé Litchi	520
Red Bull	920

NOS JUS DE FRUITS / OUR FRUIT JUICE

Jus de fruit de Moorea

Ananas, passion & papaya, banana, mangue, pamplemousse, orange, pomme <i>Pineapple, passion & papaya, banana, mango, grapefruit, orange, apple</i>	500
---	------------

Jus de fruit frais

Orange, pamplemousse, ananas <i>Orange, grapefruit, pineapple</i>	1 200
--	--------------