

L'ATELIER DU SOMMELIER

WINE TASTING



Wine Bar

TOUS LES JEUDI ET DIMANCHE / EVERY THURSDAY AND SUNDAY

De 17h00 à 18h00 / From 5:00pm to 6:00pm
6 000 XPF par personne / 6 000 XPF per person

Notre sommelière, Emma Berry, vous propose de découvrir une sélection de vins et vignobles du monde entier. Cette expérience conviviale est parfaite pour les amateurs de vin, que vous soyez novice à la recherche de conseils ou connaisseur expérimenté désirant développer vos compétences.

Our sommelier, Emma Berry, will showcase a fabulous selection of premium wines from across the globe, and finest vineyards. This palate pleasing experience is perfect for the wine lovers, whether you are a budding novice looking to learn a few tips or an experienced connoisseur wanting to develop your skills.



Réservations à l'Iriatai Bar ou en composant le 9 depuis votre villa.
Reservations at the Iriatai Bar or by dialing 9 from your villa.

Les VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE

15cl

Billecart Salmon Brut Réserve, <i>Champagne, FRANCE</i>	NV	3 270
Billecart Salmon Brut Rosé, <i>Champagne, FRANCE</i>	NV	4 150

VIN BLANC

17,5cl

David & Nadia Paardebosch <i>Chenin Blanc, Swartland, SOUTH AFRICA</i>	2015	1 910
Mount Pleasant "Elizabeth" <i>Sémillon, Hunter Valley, AUSTRALIA</i>	2016	1 380
Domaine Moreau & Fils <i>Chardonnay, Chablis, Burgundy, FRANCE</i>	2018	1 580
Pascal Jolivet <i>Sauvignon Blanc, Pouilly Fumé, Loire Valley, FRANCE</i>	2018	1 990
Villa Maria <i>Sauvignon Blanc, Marlborough, NEW ZEALAND</i>	2018	1 440

VIN ROSE

17,5cl

Château Miraval <i>Grenache, Provence, FRANCE</i>	2018	1 820
--	------	-------

VIN ROUGE

17,5cl

Domaine Faiveley «Mercurey» <i>Pinot Noir, Burgundy, FRANCE</i>	2017	1 920
Bodegas Tobia, Crianza <i>Tempranillo, Rioja, SPAIN</i>	2014	1 600
Château Les Eyquem <i>Cabernet Sauvignon, Margaux, Bordeaux, FRANCE</i>	2017	1 710
Domaine de Beaulenard <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Châteauneuf du pape, Rhône Valley, FRANCE</i>	2016	3 290
Domaine Chapoutier "Deschamps" <i>Syrah, Saint Joseph, Rhône Valley, FRANCE</i>	2016	2 430

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les COCKTAILS CRÉATION

JARDIN BOTANIQUE Herbacé et Fumé / *Herbaceous and Smoked* 2 600

Gin Tanqueray infusé au romarin fumé, St Germain, Chartreuse jaune, sirop de romarin, bitter citron, bitter pamplemousse

Tanqueray gin infused with smoked rosemary, St Germain, yellow Chartreuse, rosemary syrup, lemon bitter, grapefruit bitter

L'ÂME POURPRE Fruité et Amer / *Fruity and Bitter* 2 600

Fernet-Branca, sirop de cerise Amarena, jus de citron vert, blanc d'œuf, bitter cerise

Fernet-Branca, Amarena cherry syrup, lime juice, egg white, cherry bitter

MOULIN ROUGE Gourmand et Fruité / *Soft and Fruity* 2 900

Vodka Ciroc, Cointreau, purée de framboise, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, blanc d'œuf, bitter rhubarbe

Ciroc vodka, Cointreau, raspberry puree, hibiscus syrup, lime juice, egg white, rhubarb bitter

DANSE DES VIGNES Fruité et Doux / *Fruity and Sweet* 2 600

Cognac VSOP, Chambord, vin rouge Malbec, confiture d'oranges amères, bitter orange

VSOP Cognac, Chambord, Malbec red wine, bitter orange marmelade, orange bitter

L'AUBE ROYALE Fruité et Pétillant / *Fruity and Fizzy* 3 200

Bas-Armagnac VSOP, liqueur de mandarine, sirop d'agrumes, Champagne, bitter pamplemousse

VSOP Bas-Armagnac, mandarin liqueur, citrus syrup, Champagne, grapefruit bitter

SIR GEORGES Frais et Fruité / *Fresh and Fruity* 3 200

Sauvignon blanc Villa Maria, Grand Marnier, Boylan tonic, bitter rhubarbe

Villa Maria Sauvignon blanc, Grand Marnier, Boylan tonic, rhubarb bitter

Notre équipe de barmans sera ravie de réaliser pour vous tous les cocktails classiques.
Our bar team will be delighted to prepare for you all the classic cocktails, upon request.

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les MOCKTAILS & SOFT DRINKS

ROSE-MARIE Rafraichissant et Fruité / *Refreshing and Fruity* 2 000

Jus de cranberry, jus de pamplemousse, sirop de romarin

Cranberry juice, grapefruit juice, rosemary syrup

LA PERLE DU PACIFIQUE Doux et Fruité / *Sweet and Fruity* 2 000

Purée de kiwi, jus de citron vert, jus de banane-vanille, jus d'ananas, Perrier

Kiwi puree, lime juice, banana-vanille juice, pineapple juice, Perrier

JUS DE FRUITS / FRUITS JUICES 25cl

Jus d'orange / *Orange juice* 800

Jus d'ananas / *Pineapple juice* 800

Jus de pamplemousse / *Grapefruit juice* 800

Jus de banane vanille / *Banana & vanilla juice* 800

Jus de banane / *Banana juice* 800

Jus de mangue / *Mango juice* 800

Jus de pomme / *Apple juice* 800

Jus de cranberry / *Cranberry juice* 800

Jus de fruits frais du jour / *Fresh fruit juice of the day* 1 500

SODAS / SOFT DRINKS 33cl

Coca Cola / Coca Light / Coca Cola sans sucre 800

Sprite / Fanta Orange / Canada Dry / Schweppes Tonic 800

Red Bull 1 100

Boylan Heritage Ginger Beer 1 200

Boylan Heritage Tonic 1 200

EAUX / WATERS

O'Tahiti 1l 800

O'Tahiti 50cl 500

Evian 75cl 900

San Pellegrino 75cl / Badoit 75cl 900

Perrier 33cl 700

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les ALCOOLS & SPIRITUEUX

ALCOHOLS & SPIRITS

APÉRITIFS 6cl

Apérol	1 000
Campari	1 000
Martini rouge	1 000
Martini blanc	1 000
Ricard	1 200
Porto rouge Valdouro	1 000
Porto blanc Valdouro	1 000
Fernet Branca	1 100
Saint Raphael	1 000
Suze	1 000

BIÈRES / BEERS 33 cl

Hinano	1 000
Hinano Ambrée	1 000
Tabu Lemon	1 000
Tabu Vodka	1 000
Heineken	1 200
Corona	1 200
Budweiser	1 200
Bud Light	1 200

SAKÉ 6cl

Nanbu-Bijin Tokubetsu	1 400
Taisetsu Junmai Ginjo	1 500
Classic Junmai	1 000
Nigori crème de Saké	1 000

VODKA 6cl

Ciroc	1 200
Belvédère	1 350
Grey Goose	1 550
Ketel One	1 150
Fair Quinoa	1 400

GIN 6cl

LONDON DRY GIN

Bombay Sapphire	1 000
Tanqueray	1 000
Beefeater 24	1 000

DISTILLED GIN

Tanqueray Ten	1 450
Hendrick's	1 350
Fair	1 450

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les ALCOOLS & SPIRITUEUX

ALCOHOLS & SPIRITS

WHISKY 6cl

SINGLE MALT

Caol Ila	1 650
Oban 14ans	1 900
Lagavullin 16ans	1 900
Glenffidich 21ans 4cl	4 150
Dalwhinnie 15ans	2 190
Cardhu 12ans	1 650
Glenmorangie 18ans	2 560

BLENDED MALT

J. Walker Blue Label 4cl	4 000
Chivas 12ans	1 350
Chivas 18ans	1 630
Chivas Royal Salute 21ans 4cl	4 100
Monkey Shoulder	1 200

BOURBON / TENNESSEE

Jack Daniel's N°7	1 000
Jack Daniel's N°4	1 000
Jack Honey	1 000
Gentleman Jack	1 200
Maker's Mark	1 200
Woodford Reserve	1 250
Bulleit	1 200

JAPANESE

Nikka Pure Malt Black	3 150
Nikka Taketsuru 25ans 4cl	21 900
Mars Maltage «Cosmo»	3 815

RHUM 6cl

Bacardi	900
Havana 3ans	1 100
Havana 7ans	1 200
Havana 15ans 4cl	6 600
Fair Belize 9ans	1 400
Pyrat XO	1 650
Zacapa 23ans	1 450
Zacapa XO 4cl	3 000
Angostura 1919	1 800
Abhela Organic Cachaça	1 600
Manao Tahiti blanc	1 000
Manao Tahiti brun	1 000

TEQUILA 6cl

Patrón Silver	2 200
Patrón Reposado	2 200
Patrón Gran Platinum 4cl	4 600
Herradura Silver	1 600
Herradura Reposado	1 600
Herradura Añejo	1 500

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les TAPAS

Poivronnade aux noix et crème de balsamique <i>Peperonata with nuts and balsamic cream</i>	1 300
Purée de pois chiche à la betterave <i>Chickpea puree with beetroot</i>	1 300
Bruschetta de basturma de bœuf maison, confiture de tomate <i>Homemade beef basturma bruschetta, tomato jam</i>	1 300
Pouppes confits aux olives de Kalamata et chorizo <i>Confit octopus, Kalamata olives and chorizo</i>	1 800
Poisson du lagon à la plancha, sauce relevée aux sésames <i>"A la plancha" seared lagoon fish, sesame sauce</i>	1 300
Falafels croustillants, sauce tzatziki <i>Crispy falafels, tzatziki</i>	1 300
St. Jacques snackées, viennoise de cacahuète, choux-fleur et crème au paprika <i>Pan-seared scallops, peanuts viennoise, cauliflower and paprika cream</i>	2 000
Salade d'aubergines fumées, persil et légumes croquants <i>Smoked eggplants salad, parsley and crispy vegetables</i>	1 300
Fromage frais maison à l'ail et pota confite <i>Homemade garlic cottage cheese and pota leave confit</i>	1 300
Saucisse légèrement épicée à l'ail et au cumin <i>Garlic and cumin sausage</i>	1 300
Tryptique sucré de l'Iriatai bar <i>Iriatai bar sweet tryptic</i>	2 500
Palet Breton au curcuma et ganache blanche <i>Curcuma shortbread biscuit and white ganache</i>	950
Tartelette huile d'olive, safran et mousse au fromage blanc <i>Olive oil tartlet, saffron and cottage cheese mousse</i>	950
Tiramisu aux pistaches, chocolat mascarpone <i>Pistachio tiramisu, mascarpone chocolate</i>	950

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les COMPOSITIONS

COMPOSITION INITIATION 5 900

Sélection de 5 tapas salés

5 salted tapas selection

COMPOSITION DÉCOUVERTE 9 800

Sélection de 6 tapas salés et 3 sucrés

6 salted & 3 sweet tapas selection

COMPOSITION VEGGIE 5 900

Sélection de 5 tapas végétariens

5 vegetarian tapas selection

À la DECOUPE

CHARCUTERIES FINES 3 500 / 150g

Servis avec beurre et pickles maison de produits locaux

Coppa de Parma - *Italy*

Saucisson à la truffe - *Italy*

Chorizo artisanal piquant de Teruel - *Espagne*

Jambon de Bayonne - *France*

FROMAGES AFFINÉS 3 500 / 70g

Servis avec fruits sec et confiture maison

Pecorino au poivre - *Italy*

Manchego - *Espagne*

Buratta fumée - *Italy*

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les DIGESTIFS

COGNAC

6cl

Château Beaulon XO	1 550
Château Beaulon VSOP	1 200
Hennessy VSOP	1 900
Hennessy XO	3 000
A.E. D'OR XO	3 300
A.E. D'OR N° 6 - 4cl	3 600
A.E. D'OR N° 7 - 4cl	4 800
A.E. D'OR N° 9 - 4cl	20 200
A.E. D'OR N° 11 - 4cl	26 000
Hennessy Paradis 4cl	16 400
Rémy Martin VSOP	2 500
Rémy Martin Louis XIII 4cl	58 000

BAS-ARMAGNAC

6cl

J. Goudoulin VSOP	1 150
-------------------	-------

CALVADOS

6cl

Vieux Calvados	1 000
G.E. Massenez	

EAUX DE VIE

6cl

Mirabelle St Arbogast	1 000
Vieille Prune Etienne Brana	1 000
Alcool de rose	1 100
Pisco Don Santiago	1 350
Absinthe Fairy	1 000

LIQUEUR & CREME

6cl

Amaretto Disaronno	1 000
Bailey's	1 000
Bénédictine	1 650
Cointreau	1 400
Chambord	1 200
Chartreuse jaune	1 550
Chartreuse verte	2 200
Drambuie	1 300
Frangelico	1 000
Galiano	1 200
Grand Marnier	1 300
Get 27	1 000
Get 31	1 000
Jagermeister	1 000
Kahlúa	1 000
Limoncello Pronol	1 000
Malibu	1 000
Sambuca Isolabella	1 200
Nigori Yuzushu	1 600
Nigori Mikanshu	1 600
Nigori Anzushu	1 600
Ume Ichizu	1 975

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les AFTER DINNER CRÉATION

LE PEINTRE DES ANGES Doux et Fruité / *Sweet and Fruity* 3 000

Cognac VSOP, liqueur de cacao blanc, liqueur de noisette

Frangelico, bitter orange

VSOP Cognac, white cacao liqueur, hazelnut liqueur Frangelico, orange bitter

GOURMANDISE MARTINI Moelleux et Fruité / *Mellow and Fruity* 2 800

Vodka Ciroc, purée de framboise, Kahlúa, liqueur de chocolat de Huahiné, cacao

Ciroc Vodka, raspberry puree, Kahlúa, chocolate liquor from Huahiné, cacao

LUNE DE MIEL Puissant et Doux / *Strong and Smooth* 2 700

Whisky Monkey Shoulder, liqueur de banane, Drambuie, bitter chocolat Aztec

Monkey Shoulder Whisky, banana liqueur, Drambuie, Aztec chocolate bitter



LOUIS XIII

Remy Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

UN SIÈCLE DANS UNE BOUTEILLE - ONE CENTURY IN A BOTTLE

Chaque carafe nécessite quatre générations de maîtres de chais sur plus de cent ans. Un feu d'artifice d'arômes floraux, boisés aux notes de noisette, Louis XIII a une complexité sans précédent et développe des arômes intenses qui persistent plus d'une heure en bouche.

Each decanter takes four generations of cellar masters over one hundred years to craft.

A firework of aromas including, floral, wood, and nutty undertones, Louis XIII has unparalleled complexity and extremely finish lasting up to an hour.

Half An Ounce 1,5cl 21 750

One Ounce 3cl 43 500

Two Ounces 6cl 87 000

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les SUGGESTIONS DU SOMMELIER

SOMMELIER'S ADVICE

CHAMPAGNE

75cl

Drappier, Champagne, FRANCE	NV	36 400
Ruinart Rosé, Champagne, FRANCE	NV	31 000

VIN BLANC

Paul Jaboulet «La Mule Blanche» <i>Marsanne, Rousanne, Crozes Hermitage, Rhône, FRANCE</i>	2015	9 490
Klipfel <i>Gewurztraminer, Alsace, FRANCE</i>	2015	8 400
Wittmann 100 Hügel <i>Riesling, Rheinhessen, GERMANY</i>	2018	5 940
GAI'A Wild ferment <i>Assyrtiko, Santorini, GREECE</i>	2016	8 620
Gini Venetie Classico <i>Garganega, Soave DOC, Veneto</i>	2015	8 250

VIN ROSE

Château Minuty <i>Grenache, Provence, FRANCE</i>	2018	8 980
---	------	-------

VIN ROUGE

Dog Point <i>Pinot Noir, Marlborough, NEW ZEALAND</i>	2012	18 300
Mondavi <i>Merlot, Napa Valley, USA</i>	2014	13 560
Tarapaca <i>Carménère, Central Valley, CHILE</i>	2016	4 590
Two Hands Bella's Garden <i>Shiraz, Barossa Valley, AUSTRALIA</i>	2012	13 380
Alvaro Palacios «Les Terrasses» <i>Garnacha, Priorat, SPAIN</i>	2016	13 750

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

CIGAR OLD FASHIONNED

UNE AUTRE FAÇON DE DÉGUSTER LE DIVIN ANOTHER WAY TO TASTE A CIGAR

Nous avons créé une crème à partir du cigare «Diadema Nicaragua» et de ses notes d'amertume, poivrée et aux nuances épicées. Ce dernier se mari parfaitement avec le rhum «Havana Club 7 ans» obtenu à partir de rhums riches et complexes, vieillis en fûts de chêne, marqué par des notes de cacao, vanille, cèdre, tabac doux et fruits tropicaux.

We crafted a cream from Davidoff's cigar «Diadema Nicaragua» and its hint of bitterness, pepper and spicy nuances. Perfectly blend with the «Havana Club 7» obtained from exceptionally rich and complex rums, aged in oak barrels, marked by notes of cocoa, vanilla, cedar, sweet tobacco and tropical fruits.

———— CIGAR OLD FASHIONNED 3 000 XPF ————

Crème de cigare maison, Zacapa 23ans, bitter orange, bitter Old Fashion
Homemade cigar cream, Zacapa 23yo, orange bitter, Old Fashion bitter



Les CIGARS PAIRING

		Unit Price	Pairing offer
HOYO DE MONTERREY EPICURE N° 2 (CUBA)		7 600	
Mélange épicé, fruité, floral / <i>Spicy, fruity, floral blend</i>			
Cardhu - <i>Single malt whisky</i>	6cl	1 650	
A.E. DOR N° 6 - <i>Cognac</i>	4cl	3 600	10 200
Mana'o Ambré - <i>Rhum, Tahiti</i>	6cl	1 100	
ROMEO Y JULIETA N°2 (CUBA)		3 490	
Mélange boisé, grillé, fruité / <i>Woody, grilled, fruity blend</i>			
Glendfiddich 21ans - <i>Single malt whisky</i>	4cl	4 150	6 640
Maker's Mark - <i>Kentucky straight bourbon</i>	6cl	1 200	3 690
Fair 9ans - <i>Rhum, Belize</i>	6cl	1 400	
COHIBA HABANA CUBA SIGLO IV (CUBA)		8 900	
Mélange grillé, herbacé, floral / <i>Grilled, herbal, floral blend</i>			
Nikka Pure Malt Black - <i>Japenese blended malt whisky</i>	6cl	3 150	
Hennessy X.O. - <i>Cognac</i>	4cl	3 000	
Havana 15ans - <i>Rhum, Cuba</i>	4cl	6 600	14 500
MONTECRISTO N° 3 (CUBA)		5 290	
Mélange épicé, boisé, grillé / <i>Spicy, woody, grilled blend</i>			
Chivas 21ans - <i>Blended whisky</i>	4cl	4 100	
Hennessy Paradis - <i>Cognac</i>	4cl	16 400	20 690
Zacapa X.O. - <i>Rhum, Guatemala</i>	4cl	3 000	7 290

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included

Les CIGARS PAIRING

		Unit Price	Pairing offer
DAVIDOFF PURO D'ORO MAGNIFICIOS (DOM)		5 200	
Mélange épicé, boisé, fruité / <i>Spicy, woody, fruity blend</i>			
Lagavulin 16ans - <i>Single malt whisky, Islay</i>	6cl	1 900	
A.E. DOR N° 9 - <i>Cognac</i>	4cl	20 200	
Glenmorangie 18ans - <i>Single malt whisky</i>	6cl	2 560	7 760
PARTAGAS SERIE E N° 2 (CUBA)		7 900	
Mélange épicé, fruité, floral / <i>Spicy, fruity, floral blend</i>			
Chivas 18ans - <i>Blended scotch whisky</i>	4cl	1 630	
J.W. Blue Label - <i>Blended scotch whisky</i>	4cl	4 000	
A.E. DOR N° 11 - <i>Cognac</i>	4cl	26 000	
PARTAGAS SERIE D N° 4 (CUBA)		6 900	
Mélange épicé, fruité, floral / <i>Spicy, fruity, floral blend</i>			
Rémy Martin Louis XIII - <i>Cognac</i>	4cl	58 000	
Nikka Taketsuru 25ans - <i>Japanese pure malt</i>	4cl	21 900	
A.E. DOR X.O. - <i>Cognac</i>	4cl	3 300	

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus
All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included