

SUNSET V A ' A

23 000 XPF

SASHIMI 9 pièces

Saumon - *Salmon*
Thon - *Tuna*
Yellow Tail - *Hamachi*

ROLLS

Negi Hama 8 pièces

Oignon vert, gingembre, poitrine de hamachi
Green onion, ginger, hamachi belly

Spicy Tuna 8 pièces

Tartare de thon, légumes
Tuna tartar, vegetables

Dragon Roll 8 pièces

Crevettes, shiitake, anguille d'eau douce, sauce teriyaki, tobiko, avocat
Shrimps, shiitake, fresh water eel, teriyaki sauce, flying fish roe, avocado

NIGIRI 10 pièces

Thon - *Tuna*
Crevettes - *Shrimps*
Saumon - *Salmon*
Thazard - *Wahoo fish*
Oeuf de Saumon - *Salmon roe gunkan*

MARTINI GLASS

Tartare de saumon, emincé de saumon, togarashi, jus de citron vert, oignon vert
Salmon tartar, minced salmon, Togarashi spices, lime juice, green onion

Salade d'algue (wakame)
Seaweed salad (wakame)

Edamame / *Edamame*

Extra charge of 6000 xpf for travel menu (2 persons minimum)

NOS COMBOS

Servis avec sauce soja, wasabi et gingembre rose
Served with soy sauce, wasabi and ginger

Trio De Sashimi

Thon, saumon, thazard
Tuna, salmon, wahoo fish

4 900

12 pieces

Pacific's Travel

Sashimi de thon, nigiri de thazard, rolls saumon, rolls thon épicé
Tuna Sashimi, wahoo fish nigiri, salmon rolls, spicy tuna rolls

8 100

16 pieces

Lovers In Bora Bora

Sashimi de saumon, sashimi de thon, nigiri de thazard, nigiri de crevettes, roll de thon épicé, roll Californien
Salmon sashimi, tuna sashimi, wahoo fish nigiri, shrimps nigiri, spicy tuna roll, California roll

9 900

20 pieces

SASHIMI

4 pieces

Saumon / *Salmon*

2 300

Thon / *Tuna*

2 000

Thazard / *Wahoo Fish*

1 800

Hamachi - poisson japonais
Japanese Yellow Tail

2 900

Bœuf / *Beef, wakame, ponzu sauce*

2 700

Tartare de saumon / *Salmon tartar*

1 500

Salade de wakame / *Seaweed salad*

800

Edamame / *Edamame*

900

*Tous nos sushis sont accompagnés de sauce soja, wasabi et gingembre confit. *Every sushi order will come with soy sauce, wasabi and confit ginger.*

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

LOBSTER ROLL*

7900XPF

Langouste entière, éclats panko, asperges, cœur de romaine, aioli à l'edamame, tobiko et sauce teriyaki
Full lobster, tempura flakes, asparagus, romaine heart salad, edamame aioli, flying fish roes and teriyaki glaze

*Supplément de XPF 4500 pour le menu voyageur / Extra charge of XPF 4500 for travel menu

NOS ROLLS

Bœuf Foie Gras	8 pieces	3 300	Caterpillar*	8 pieces	3 700
Boeuf, foie gras, asperge, sauce teriyaki, sauce moutarde <i>Beef, foie-gras, asparagus, teriyaki sauce, mustard sauce</i>			Thon, crevettes, thazard, bâtonnet de crabe, saumon, tobiko, avocat, concombre, shiitake, sauce teriyaki, mayonnaise épicée <i>Tuna, shrimps, wahoo fish, crab stick, salmon, flying fish roe, avocado, cucumber, shiitake, teriyaki sauce, spicy mayonnaise</i>		
Bœuf		3 100	*Supplément de XPF 300 pour le menu voyageur/ <i>Extra charge of XPF 300 for travel menu</i>		
Tartare de boeuf, concombre, carotte, sauce teriyaki <i>Beef tartar, cucumber, carrot, teriyaki sauce</i>			Saumon		3 600
Végétarien du Fenua		2 500	Saumon, fromage frais, concombre, oeufs de saumon, mayonnaise Japonaise <i>Salmon, cream cheese, cucumber, salmon roes, Japanese mayonnaise</i>		
Asperge, carotte, concombre, avocat, tartare d'ananas, oignon, tomate, coriandre <i>Asparagus, carrot, cucumber, avocado, tartar of pineapple, onion, tomato, coriander</i>			*Supplément de XPF 200 pour le menu voyageur/ <i>Extra charge of XPF 200 for travel menu</i>		
Katsu Maki		2 500	Dynamite Maki*		3 400
Tofu frit, shiitake, concombre, oignon vert, avocat, sauce teriyaki <i>Fried tofu, shiitake, cucumber, green onion, avocado, teriyaki sauce</i>			Crevettes, concombre, anguille d'eau douce, avocat, sriracha, sauce teriyaki <i>Shrimps, cucumber, fresh water eel, avocado, sriracha, teriyaki sauce</i>		
Oshinko		2 500	Dragon*		3 900
Pickles de mini carotte, courgette et oignon vert <i>Pickles of baby carrot, zucchini and green onion</i>			Crevettes, shiitake, anguille d'eau douce, sauce teriyaki, tobiko, avocat <i>Shrimps, shiitake, fresh water eel, teriyaki sauce, flying fish roe, avocado</i>		
Rouleau de Printemps		2 500	*Supplément de XPF 500 pour le menu voyageur/ <i>Extra charge of XPF 500 for travel menu</i>		
Carotte, ananas, concombre, menthe, sauce chili <i>Carrot, pineapple, cucumber, mint, chili sauce</i>			California		3 300
Spicy Tuna		3 500	Bâtonnet de crabe, concombre, tobiko, oignon vert, avocat, mayonnaise <i>Crab stick, cucumber, flying fish roe, green onion, avocado, mayonnaise</i>		
Thon, concombre, carotte, mayonnaise épicée <i>Tuna, cucumber, carrot, spicy mayonnaise</i>					



NIGIRI

Thazard	2 pieces	1 150	Végétarien	2 pieces	950
Thazard, tobiko, wasabi <i>Wahoo fish, flying fish roes, wasabi</i>			Asperge, concombre, carotte, fromage frais, mayonnaise <i>Asparagus, cucumber, carrot, cream cheese, mayonnaise</i>		
Saumon		1 350	Hamachi		1 750
Saumon, œufs de saumon, wasabi <i>Salmon, salmon roes, wasabi</i>			Hamachi, wasabi <i>YellowTail, wasabi</i>		
Thon		1 250	Bœuf		1 750
Thon, wasabi <i>Tuna, wasabi</i>			Boeuf, tartare de boeuf, sauce teriyaki, wasabi <i>Beef, beef tartar, teriyaki sauce, wasabi</i>		
Crevette De Teahupo'o		1 450	Bœuf Foie Gras		1 950
Crevettes de Teahupo'o, wasabi <i>Shrimps from Teahupo'o, wasabi</i>			Boeuf, foie gras, sauce teriyaki, sauce moutarde <i>Beef, foie-gras, teriyaki sauce, mustard sauce</i>		



NOS DESSERTS

Chocolate Wave	1 pieces	1 300	2 pieces	2 150	Paris-Bora	1 pieces	1 300	2 pieces	2 150
Praliné craquant, ganache chocolat et chocolat crémeux <i>Crunchy praliné, chocolate ganache and creamy chocolate</i>					Pâte à chou, crème vanille-noisette et praliné <i>Choux pastry, creamy nuts-vanilla and praline</i>				
Exotic		1 300	2 150	Saint Honoré au miel		1 300	2 150		
Dacquoise coco, fraîcheur exotique et crémeux coco <i>Coconut Dacquoise, exotique fruits and creamy coconut</i>				Feilletage inversé, biscuit cuillère, namelaka au miel de Huahine, crème montée à la vanille de Taha'a <i>Puff pastry, lady finger biscuit, Huahine honey namelaka and Taha'a vanilla cream</i>					

*Tous nos sushis sont accompagnés de sauce soja, wasabi et gingembre confit. *Every sushi order will come with soy sauce, wasabi and confit ginger.*

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

UPA UPA COCKTAILS

BUBBLY COCKTAILS

Passion Zest 3 150 XPF

Passion, chambord, rhubarbe, champagne 13 cl
Passion fruit, Chambord, rhubarb bitter, champagne

Vahine Spritz 3 350 XPF

Apérol, liqueur de coco, citron vert, sirop hibiscus, champagne 12 cl
Apérol, coconut liquor, lime, hibiscus syrup, champagne

Enata Bamboo 3 300 XPF

Frangelico, citron vert, menthe, sucre, champagne 14 cl
Frangelico, lime, mint, sugar, champagne

TONIC COCKTAILS SELECTION 15 cl

Refresh Tonic 2 850 XPF

Gin Tanqueray, St Germain, hibiscus, citron vert, concombre, tonic
Tanqueray gin, St Germain, hibiscus, lime, cucumber, tonic water

Ginger Tonic 2 850 XPF

Gin Bombay Sapphire, gingembre, citron vert, yuzushu, tonic
Bombay Sapphire gin, ginger, lime, yuzushu, tonic water

Bernardo Tonic 2 500 XPF

Benedictine, hibiscus, citron vert, tonic
Benedictine, hibiscus, lime, tonic water



CREATIONS MORE TASTY

Night Nurse 2 800 XPF

Rhum infusé à la banane, Jack Daniels fire, Myers's rhum noir, citron vert, ananas, sucre, angostura bitter 14 cl
Banana infused rum, jack daniels fire, Myers's dark rum, lime, pineapple, sugar, angostura bitter

Green Ray 2 850 XPF

Grey Goose vodka, Midori melon liquor, sirop wasabi, citron vert, concombre, céleri bitter 10 cl
Grey Goose vodka, Midori melon liquor, wasabi syrup, lime, cucumber, celery bitter

Tropical Exil 2 650 XPF

Hennessy VSOP, vin de pruneau, cherbet de citron, vin blanc oxydé 10 cl
Hennessy VSOP, plum wine, lemon sherbet, oxidized white wine

Passion Manao 2 400 XPF

Rhum, Frangelico, passion, ananas, citron vert 15 cl
Rum, Frangelico, passion, pineapple, lime

Mint Lagoon 2 500 XPF

Tequila, citron vert, sucre, St Germain, kiwi, menthe 7 cl
Tequila, lime, sugar, St Germain, kiwi, mint

Boilermaker 2 650 XPF

Bourbon Bulleit, réduction de bière, sirop de houblon, fernet branca 9 cl
Bulleit bourbon, beer reduction, hops syrup, fernet branca

MOCKTAILS

Tropical Fizz 2 000 XPF

Ananas, citron vert, framboise, eau gazeuse 22 cl
Pineapple, lime, raspberry, soda water

Fenua Ice Tea 2 000 XPF

Thé noir, citron vert, sirop litchi 19 cl
Black tea, lime, lychee syrup

Honeymooner 2 000 XPF

Passion, fleur de sureau, canada dry, citron vert 15 cl
Passion, elderflower, ginger ale, lime



BEVERAGES

VINS / WINES

Vins Rouges / Red Wines

	Glass (17,5 cl)	Bottle (75 cl)
2016 Château Léoube - Provence, France	1 680	6 690
2017 Moillard « Les Hautes Vignes» Pinot Noir Bourgogne	1 540	6 250

Vins Blancs / White Wines

2018 Château Léoube - Provence, France	1 680	6 690
2018 Pascal Jolivet « Pouilly-Fumé » - Loire Valley, France	2 180	8 840
2017 Chablis Moreau&fils - Burgundy, France	1 630	6 620

Vin Rosé / Rosé Wine

2018 Château Léoube - Provence, France	1 680	6 690
--	-------	-------

Champagne

	Glass (15 cl)	Bottle (75 cl)
NV Billecart Salmon Brut	3 270	13 240
NV Billecart Salmon Rosé	4 150	21 140

JUS DE FRUITS / FRUITS JUICES

Jus de fruits frais du jour / Fresh fruits juice of the day	33 cl	1 500
Jus d'Orange / Orange Juice	25 cl	800
Jus d'Ananas / Pineapple Juice	25 cl	800
Jus de Pamplemousse / Grapefruit Juice	25 cl	800
Jus de Banane Vanille / Vanilla & Banana Juice	25 cl	800
Jus de Mangue / Mango Juice	25 cl	800
Jus de Pomme / Apple Juice	25 cl	800
Jus de Cranberry / Cranberry Juice	25 cl	800

BIERES / BEERS

Hinano	33 cl	1 000
Hinano Ambrée	33 cl	1 000
Tabu Lemon / vodka	33 cl	1 000
Corona	33 cl	1 200
Heineken	33 cl	1 200
Budweiser	33 cl	1 200
Bud Light	33 cl	1 200
No alcohol beer	33 cl	1 000

SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Light / Coca sans sucre	800
Sprite / Fanta Orange	800
Canada Dry Ginger ale	800
Schweppes Tonic	800
Boylan Tonic	1 000
Boylan Ginger Beer	1 200
Red Bull	1 100

EAUX / WATERS

O'Tahiti	50 cl	500
O'Tahiti	100 cl	800
Perrier	33 cl	700
San Pellegrino	75 cl	900

APERITIF

Campari	6 cl	1 000
Aperol	6 cl	1 000
Suze	6 cl	1 000
Martini (Blanc/Rouge)	6 cl	1 000
Valdouro Porto Rouge	6 cl	1 000
Valdouro Porto Blanc	6 cl	1 000
Fernet Branca	6 cl	1 100
Ricard	6 cl	1 200

VODKA

Ketel One	6 cl	1 150
Ciroc Vodka	6 cl	1 200
Belvédère	6 cl	1 350
Fair Vodka Quinoa	6 cl	1 400
Grey Goose	6 cl	1 550

RHUM

Manao Blanc/Ambrée	6 cl	1 000
Havana 3 Ans	6 cl	1 000
Havana 7 Ans	6 cl	1 100
Fair Rum Belize XO	6 cl	1 400
Zacapa 23 Ans	6 cl	1 450
Zacapa XO	6 cl	3 000
Organic Cachaça	6 cl	1 600
Angostura 1919	6 cl	1 800
Pyrat XO	6 cl	1 650

WHISKY

Jack Daniels - Jack Honey	6 cl	1 000
Gentleman Jack	6 cl	1 200
Bulleit	6 cl	1 200
Monkey Shoulder	6 cl	1 200
Chivas 12 Ans	6 cl	1 350
Chivas 18 Ans	6 cl	1 630
Dalwhinnie 15 Ans	6 cl	2 190
Lagavulin 16 Ans	6 cl	1 900
Caol ila	6 cl	1 650
Glenmorangie 18 Ans	6 cl	2 560
Oban 14 Ans	6 cl	1 900
Nikka Pure Malt	6 cl	3 150
Mars «cosmo» maltage	6 cl	3 815
Maker's Mark	6 cl	1 200
Woodford Reserve	6 cl	1 250

JAPANESE BEVERAGE

Saké Classic Junmai	6 cl	1 000
Saké Nanbu-bijin	6 cl	1 400
Nigori Yuzushu	6 cl	1 600
Plum Wine Yaegaki	6 cl	1 975

TEQUILA

Herradura Anejo	6 cl	1 500
Herradura Silver	6 cl	1 600
Herradura Reposado	6 cl	1 600
Patron Silver	6 cl	2 200
Patron Reposado	6 cl	2 200
Patron Gran Platinum	4 cl	4 600

ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP	6 cl	1 150
-------------------	------	-------

CALVADOS

Vieux Calvados	6 cl	1 000
----------------	------	-------

COGNAC

Hennessy VSOP	6 cl	1 900
Hennessy XO	6 cl	3 000
Rémy Martin VSOP	6 cl	2 500
Château Beaulon XO	6 cl	1 550

GIN

Bombay Sapphire	6 cl	1 000
Hendricks	6 cl	1 350
Fair Gin	6 cl	1 450
Tanqueray Ten	6 cl	1 450
Tanqueray	6 cl	1 000

DIGESTIF

Cointreau	6 cl	1 400
Bailey's	6 cl	1 000
Disaronno Amaretto	6 cl	1 000
Sambuca	6 cl	1 200
Get 27	6 cl	1 000
Get 31	6 cl	1 000
Eaux De Vie Vieille Prune	6 cl	1 000

