



MENU

Entrées - Antipasti - Entradas

Raviole de céleri à la cacahuète 2,800 xpf

Ravioli di sedano con arachidi

Ravioles de apio con cacahuete

Beignet de choux fleur mexicain 2,600 xpf

Frittelle di cavolfiore messicano

Buñuelos de coliflor mexicano, salsa de tomate dulce

Salade multivitaminée 2,800 xpf

houmous, agrumes, passion, pousses, gel orange basilic

Insalata multivitaminica

hummus, agrumi, frutto della passione, germogli, gel all'arancia e basilico

Ensalada multivitamínica

hummus, cítricos, pasión, germé, gel de albahaca y naranja

Carpaccio de betterave 2,700 xpf

Graines de lin, framboise, câpres, choux fleur

Carpaccio di barbabietola

semi di lino, lampone, capperi, trucioli di cavolfiore

Carpaccio de remolacha

linaza, frambuesa, alcaparras, virutas de coliflor

Poke bowl thon 2,600 xpf

Quinoa, œufs de tobiko, haricots vert, guacamole, carottes, wakame, sésame,

coriandre, vinaigrette de yuzu

Poke bowl al tonno

Quinoa, tobiko, fagioli verde, guacamole, carote, wakame, tonno, sesamo, coriandolo, salsa

yuzu

Poke bowl atún,

Quinoa, huevos de tobiko, judías verde, guacamole, zanahorias, wakame, sésamo, cilantro,

yuzu aderezo





Plats - Piatti - Platos

Soupe de lentilles 3,100 xpf
Potiron, curcuma, écume de badiane
Zuppa di lenticchie
Zucca, curcuma, spuma di anice stellato
*Sopa de lentejas
calabaza, cúrcuma, espuma de anís estrellado*

Saumon aux algues nori 4,600 xpf
Carotte, orange, estragon, bouillon de gingembre
Salmone alle alghe nori
Carote speziate con arance e dragoncello, brodo di zenzero
*Salmón con alga nori
Zanahoria, condimento de estragón y naranja, caldo de jengibre*

Brochette de tempeh 4,500 xpf
Riz complet, haricots rouges, lait de coco
Spiedini di Tempeh
Riso integrale, fagioli rossi, latte di cocco
*Brocheta de tempeh
Arroz completo, frijoles rojos, leche de coco*

Ballotine de volaille vapeur 4,600 xpf
Chou farci, vermicelle, shitaké, vinaigrette wakamé
Ballotine di pollo al vapore
Cavolo ripieno, vermicelli, shitake, vinaigrette al wakame
*Ballotina de pollo al vapor
fideos rellenos de col, shitake, vinagreta de wakame*

Crevettes et légumes sautés 4,100 xpf
Coriandre et cajou
Gamberi e verdure fritte
Coriandolo, anacardi
*Camarones, verduras fritas,
cilantro, anacardos*

Desserts - Dolci - Postres

Comme un œuf au plat 2,200 xpf
In modo di un uovo fritto
Como un huevo frito

Carpaccio de fruits, nuage de lait de soja, jus au thé vert 2,500 xpf
Carpaccio di frutta, nuvola di soia, sciroppo al tè verde
Carpaccio de frutas, nube de leche de soja.

Pavlova au jus de pois chiche, chantilly au lait de soja, fruit frais 2,400 xpf
Pavlova al succo di ceci, panna montata di soia, frutta fresca
Pavlova de jugo de garbanzos, crema batida de soja, fruta fresca

Muesli maison, fromage blanc, coco torréfié, kiwi, miel de bora bora 2,200 xpf
Muesli fatto in casa, Formaggio bianco, cocco tostato, kiwi, miele di bora bora
Muesli casero, queso blanco, coco tostado, kiwi, miel de bora bora

Graine de chia façon riz au lait coco, brunoise de fruit 2,400 xpf
Semi di Chia in modo riso al cocco, dadolata di frutta
Semillas de chia y arroz con leche de coco, brunoise de frutas



MENU

Starters - 前菜 - 前菜

Celeriac and peanut raviole 2,800 xpf

芹菜水餃佐花生醬

セロリとピーナッツのラビオリ

Mexican cauliflower fritters 2,600 xpf

墨西哥式 烹煮面果花椰菜佐甜番茄醬(花椰菜, 番茄醬, 孜然, 辣椒, 玉米粉)

メキシカンカリフラワーのフライ、甘いトマトソース

Vitamin salad 2,800 xpf

Hummus, citrus, passion fruit, young shoots, basil and orange jelly

綜合維他命沙拉

鷹嘴豆泥, 柑橘, 百香果, 豆芽, 羅勒及柳橙凍

ビタミンサラダ

フムス、シトラス、パッションフルーツ、バジルとオレンジのジェリ

Beetroot carpaccio 2,700 xpf

Linseed, raspberries, capers and cauliflower

甜菜生牛肉片

亞麻籽, 覆盆莓, 刺山柑, 花椰菜泥

ビートルートのカルパッチョ

亜麻仁油、ラズベリー、ケイパー、カリフラワー

Tuna Poke Bowl 2,600 xpf

Quinoa, tobiko eggs, green beans, guacamole, carrots, wakame, sesame, cilantro and yuzu dressing

夏威夷健康衝浪碗

藜麥、飛魚卵、四季豆、牛油果、紅蘿蔔、海帶芽、金槍魚、芝麻、香菜、日式柚醬

マグロのポキ丼

キノア、トビコ、インゲン、ワカモレ、ニンジン、ワカメ、マグロ、胡麻、パクチー、ゆずドレッシング



Main courses - 主菜 - メインコース

Lentils soup, pumpkin, turmeric, star anise foam 3,100 xpf

小扁豆湯, 南瓜, 薑黃, 八角

レンズ豆のスープ、かぼちゃ、ウコン、スターアニス

Salmon in nori seaweed, orange and taragon dressing, ginger broth 4,600 xpf

鮭魚海苔, 紅蘿蔔, 龍蒿澄味調味, 薑味高湯

サーモンと海苔、オレンジとタラゴンのドレッシング、生姜のスープ

Tempeh skewer, whole rice, red kidney beans and coconut milk 4,500 xpf

燒烤天貝串佐糙米飯, 紅豆, 椰奶

テンペ串、胚芽米、赤インゲン豆、ココナッツミルク

Steamed chicken ballotine (filleted, stuffed and rolled), stuffed cabbage, shitake, wakame dressing 4,600 xpf

蒸煮雞肉捲, 包心菜粉絲, 香菇, 海帶芽

蒸し鶏のパロティーヌ (3種類のお楽しみ)、ロールキャベツ、しいたけ、わかめドレッシング

Prawns, stir fried vegetables, cilantro and cashew nuts 4,100 xpf

蝦子, 炒蔬菜, 香菜, 腰果

エビ、野菜炒め、パクチー、カシューナッツ

Desserts - 甜點 - デザート

Like a fried egg 2,200 xpf

椰奶布丁(蛋造型)

ココナッツミルクプリン (卵の形)

Fruits carpaccio, soy milk foam 2,500 xpf

水果薄片配上、豆漿奶泡、綠茶糖漿

フルーツカルパッチョ、豆乳フォーム、緑茶のシロップ

Chickpea Pavlova, fresh fruits and soy milk whipped cream 2,400 xpf

帕芙洛娃蛋糕(鷹嘴豆汁, 豆漿鮮奶油)及新鮮水果

パブロワケーキ (フムス、豆乳クリーム) 新鮮なフルーツ

Cottage cheese, homemade muesli, roasted coconut, kiwi and honey from Bora Bora 2,200 xpf

白奶酪, 手作燕麥片, 烤椰子, 奇異果, 波拉波拉的蜂蜜

ホワイトチーズ、手作りのオートミール、トーストしたココナッツ、キウイ、ボラボラ産の蜂蜜

Chia seeds in coconut milk rice pudding style, diced fruits 2,400 xpf

椰奶奇亞籽布丁及綜合水果

ココナッツミルクチアシードプリンとミックスフルーツ

