



Le MERIDIEN  
Sparkling

*Enjoy a different sparkling cocktail everyday*

*2 400 xpf*

**We inform all our guests that the consumption of raw or half cooked meats, fish, shellfish, or eggs can be hazardous and can be minimized if you follow our dietary guidelines.**

**For our guests suffering on food allergies or following special diet, feel free to ask to your waiter for the list of products concerned.**

请注意: 吃生或半熟的肉类·鱼类·海鲜·贝类或鸡蛋可能会有导致食源性疾病的风险。

对于患有食物过敏或特殊饮食的客人·请随时向服务员或餐厅经理要求协助。

皆様に安全上の注意のお知らせです。生の食べ物や、少しだけ火の通った料理（お肉、お魚、魚介類や卵料理）などは危険な可能性があります。少しでもその危険性を少なくするためには正しくお食事のガイドラインに従ってください。

アレルギーがある方や、特別なダイエットをしているお客様は、レストランスタッフに気軽に相談をしてください。

Meal plan allows you to choose a starter, a main course and a dessert without any restrictions in our men

如果您的晚餐包含在住宿内,您可以从我们的菜单中选择一道开胃菜,主菜与甜点。

ディナーが含まれているプランのお客様は、お一人様につき、前菜、メインコース、デザートを一品ずつ（計3品）選べれます。

## To start

<b>Foie gras, exotic fruits and ginger bread</b> 鵝肝，熱帶水果配上生薑面包 フォアグラ，エキゾチックフルーツ，生姜を使ったパン	3300
<b>Creamy cauliflower soup, perfect egg and smoked fish foam</b> 花椰菜浓汤，太陽蛋配熏鮭魚 まろやかなカリフラワーのスープ，ゆで卵，燻製した魚のエマルション	2800
<b>Half cooked swordfish in a cacao crust, beetroots puree and raspberry vinegar</b> 半生熟可亞劍魚，配甜菜泥及覆盆子醋 メカジキのカカオ包み，マッシュビーツ，ラズベリー風味のお酢	2800
<b>Local prawns from Moorea, pepper seasoning, Chinese cabbage</b> 莫里亞蝦配胡椒及中國白菜 モーレア産の海老，胡椒風味，チンゲン菜添え	2700
<b>Preserved vegetables millefeuille and light goat cheese mousse</b> 醃漬蔬菜千層餅配輕羊奶起司 根菜のミルフィーユ，ヤギのチーズムース	2600
<b>Thazard Carpaccio, Nori seaweed and citrus dressing</b> 義式生堅魚薄片(生食)，日式海帶芽佐柑橘油醋醬 サワラのカルパッチョ、海苔、柑橘ドレッシング	2600
<b>Mushrooms and truffles risotto</b> 香菇及黑松露燉飯 マッシュルームとトリュフのリゾット	3300

# Main course

## Fishes / 鱼类 / 魚料理

<b>Pan fried scallops, pumpkin risotto and bacon emulsion</b> 香煎扇贝，義式南瓜燉飯，佐香脆培根油 ホタテのソテー,カボチャのリゾット, ベーコンのクリーム	4900
<b>Mahi Mahi, coconut rice and vanilla sauce</b> 鬼頭刀魚配椰奶佐當地香草醬 マヒマヒ,ココナッツライス,バニラソース	4700
<b>Confit salmon, assortment of carrots</b> 黃油橄欖油煎三文魚配胡蘿卜 サーモンのソテー, 人参の盛り合わせ	4600
<b>Parrot fish filet baked in a banana leaf, fei plantain puree, pota and exotic fruits</b> 烤香蕉叶包鸚鵡魚片，配香蕉泥及菠菜和熱帶水果 バナナの葉で包んだピロケットのフィレと季節の野菜のパッションフルーツドレッシング	4400
<b>Half cooked tuna in a mint crust, glazed baby vegetables and mojito gel</b> 薄荷香煎半熟金槍魚，配蔬菜及莫希多鸡尾酒果冻 マグロのミント包み, 野菜のソテー, モヒートのゼリー	4400
<b>Squid ink linguine and mussels sauteed in a chili mariniere style</b> 海鮮口味墨魚面 イカスミヴォンゴレシーフード パスタ	3500

## Meats / 肉类 / 肉料理

**Angus beef filet “Rossini”, pan-fried potatoes and Bordeaux style sauce** 6800

安格斯罗西尼牛排配土豆丸及波尔多酱

アンガスロッシーニ牛のフィレ肉、玉ねぎの煮込みとポテトのソテー、ボルドレーゼソース

**Guinea fowl breast, asparagus, almond, pear and morels, mushroom sauce** 4600

嫩煎雞胸肉，配芦筍，杏仁堅果及鹿花菌佐蘑菇酱

ホロホロ鳥の胸肉，アスパラガス，アーモンド風味，キノコのソース

**Lamb rack, crispy polenta with olives and grilled cherry tomato puree** 4500

羊排配香脆意式橄榄玉米饼及小柿子酸辣酱

ラム肉，クリスピーポレンタとオリーブオイル，トマトチャツネ

## Side orders / 配菜 / サイドオーダー

500

### French fries

炸薯条

フライドポテト

### Green salad

沙拉

グリーンサラダ

### Steamed vegetables

蒸蔬菜

蒸し野菜

### Coconut rice

椰浆饭

ココナッツライス

### Sweet potato fries

红薯条

さつまいものフライドポテト

### Roasted potatoes

炒土豆

ポテトソテー

All prices are all taxes included in Pacific francs