

DEJEUNER – LUNCH - ランチ

11h30 - 14h30

11:30am - 2:30pm

土曜・日曜を除く毎日

Buffet Fraîcheur - Buffet Fraîcheur - サラダ・バー

3 630

Pour un déjeuner frais et varié, venez découvrir ce délicieux buffet comprenant : salades composées, assortiments de poissons (selon arrivage : sashimi, chaud-froid, terrines), de viandes froides et de crudités pour créer votre déjeuner sur-mesure avant de savourer quelques desserts gourmands (mini tartes et pâtisseries, fruits frais). Options végétariennes et végétaliennes disponibles sur le buffet. Disponible tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés

For a fresh and varied lunch, discover this delicious buffet, featuring mixed salads, assortments of fresh fish (according to arrivals: sashimi, pan-seared, terrine), cold cuts, and crudités to create your own tailor-made fresh meal before you indulge in some delightful desserts (mini tarts and pastries, fresh fruits). Vegetarian and vegan options available on the buffet. Available every day, except on Sundays and public holidays

新鮮なビュッフェランチでは、ミックスサラダ、様々な魚料理（刺身、ホット&コールド、テリーヌ）、コールドミート、グルメなデザート（ミニパイ、ペストリー、新鮮なフルーツ）などを用意して皆様のご利用をお待ちしておりますので、是非お楽しみください。ビュッフェ式のベジタリアンとビーガンのオプションもあります。
日曜日と祝日を除く毎日利用可能です

Le Wok - The Wok - ウォック

3 630

Faites votre choix parmi notre sélection de produits frais, cuisinés à la minute : viandes, poissons, fruits de mer et légumes. Disponible tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés

Make your own selection, cooked « à la minute »: fresh fish, seafood, meat and vegetables. Available every day, except on Sundays and public holidays

海鮮・肉・野菜どれでもお好みの食材を選んでください。それをライスまたはヌードルと一緒に炒めて出来上がり
土・日・祝日を除く毎日

Tiare Express - Tiare Express - ティアレ・エクスプレス・ランチ

4 320

Découvrez notre formule « Tiare Express » incluant : Le Wok ou le Buffet Fraîcheur et une boisson au choix (eau/soft/verre de vin/bière pression), et un café. Disponible tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés

Discover our lunch “Tiare Express” including: the Freshness buffet or the Wok And one drink of your choice (water/soft/glass of wine/draft beer) and one coffee. Every day except on Sunday and public holidays

「ティアレクスプレス」を含むランチをご覧ください：サラダバーまたは鍋
ピノ・ノワールまたはソーヴィニヨン・ブラン
土・日・祝日を除く毎日

ENTREES - STARTERS - 前菜

Crème froide Dubarry, espuma de betteraves, brochette de crevette 1 170
Cold cauliflower soup, beetroot foam, shrimp skewer - カリフラワーのスープ、レッドビートのエスプーマ、エビの串焼き

Soupe de nouilles au poulet - Chicken noodle soup 1 170
チキン・ヌードル・スープ

Soupe à l'oignon - French onion soup 1 450
オニオン・スープ (インターナショナル)

Velouté de lentilles au chorizo, émulsion de mozzarella fumée 1 510
Lentill velouté with chorizo, smoked mozzarella foam - チョリソとレンズ豆のスープ、スモークモッツァレラフォーム

Miso - Miso soup - 味噌汁 1 950

Salades César - Caesar Salads - シーザー・サラダ

Classique - The classic - グリーン 1 450

Au saumon - Salmon - サーモン 1 990

Au poulet - Chicken - チキン 2 230

Au mi-cuit de thon - Seared tuna - ハーフ・クックド・ツナ 2 680

Polynésie & Pacifique – Polynesia & Pacific - 地元料理

	Entrées - Starter 前菜	Plat – Main メインディッシュ
Poisson cru au lait de coco - Marinated fish in coconut milk 2 520 <i>Kokona's風味のマグロのマリネ</i>		3 200
Sashimi de thon & condiments - Tuna Sashimi - マグロの刺身 2 300		3 290
Tartare de thon - Tuna tartar - マグロのタルタル 2 700		3 360

Spécialités - Specialties - スペシャルティ

Salade Kauai, vinaigrette pimentée 1 730
Kauai salad, chili vinaigrette - カウアイ島のサラダ、スパイシーなドレッシング

Ahi Poké : thon mariné aux algues façon hawaïenne 2 230
Ahi Poké : hawaiian marinated tuna with seaweed - アヒ・ポケ : ハワイ風海藻とマグロのマリネ

Carpaccio de bœuf - Traditional beef carpaccio - 牛肉: ロンドジーカルパッチョ 2 200

Tofu fumé maison et condiments 2 380
Homemade smoked tofu and condiments - 自家製スモーク豆腐と香辛料

Salade de crevettes panées aux pignons de pin et Parmesan, tomates, pommes, oignons rouges et vinaigrette balsamique 2 650
Pine nuts and Parmesan crumbed prawns, tomato, red onion, apple salad, balsamic dressing
サラダ (トマト、リンゴ、レッドオニオン、松の実、海老、パルメザン、バルサミコのドレッシング)

Croustillant de fromage de chèvre au pain d'épices, confiture, sauce aux fruits rouges 3 190
Ginger bread crumbed goat cheese, jam, red berries sauce
ヤギのチーズ揚げとジンジャーブレッド、ジャム、レッドベリーソース

Escalope de foie gras poêlé, chutney de pommes, sauce aux olives 3 340
Pan fried foie gras escalope, apple chutney, black olive sauce
薄切りのフォアグラのソテー、リンゴのチャツネ、ブラックオリーブソース

PLATS - MAIN COURSES - メイン・ディッシュ

Saveurs Polynésiennes - Local & Regional Specialties - 地元・地方料理

Travers de porc à l'aigre douce, frites 🍷🌿 Sweet and sour pork ribs, French fries - チャーシュー風ポーク・リブ	2 500
Poisson du lagon à la plancha, purée de fei, espuma d'ananas 🍷🍷🍷🌿 « A la plancha » lagoon fish, local banana purée, pineapple foam ラグーンフィッシュのプランシャ、バナナのピューレ、パイナップルフォーム	2 500
Poulet fafa au lait de coco, légumes du fenua, riz blanc 🍷🌿 Chicken simmered in taro leaves and coconut cream, local vegetables, steamed rice プレ・ファファ(鶏の胸肉とタロイモの葉のココナツクリーム煮)、地元産の野菜添え	3 190
Poisson de la pêche grillé, sauce vanille, riz coco (selon livraison) 🍷 Grilled catch of the day & vanilla sauce (according to delivery) グリルドフィッシュとココナツライス、バニラソース添え	4 150

Saveurs asiatiques - Asian flavors - アジア風味のスペシャリティ

Brochette Yakitori de fromage, bœuf et bacon, saladette asiatique, vinaigrette sauce poisson 🍷🍷🍷🌿🍷 Beef, cheese and bacon Yakitori skewers, asian salad, fish sauce vinaigrette チーズとビーフとベーコンの串焼き、アジア風サラダ、魚醤ビネグレット	2 600
Saumon laqué au sirop d'érable, tagliatelles à l'encre de seiche, sauce wasabi 🍷🌿🍷🍷🍷 Maple syrup lacquered salmon, cuttlefish ink tagliatelle, wasabi sauce メープルシロップ風味のサーモン、イカスミのタリアテッレ、わさびソース	4 230

Autour du monde - International - インターナショナル

Mi- cuit de thon au sésame, beurre blanc au poivrons rouges, riz coco 🍷 Pan seared tuna in sesame seeds, red bell pepper sauce, coconut rice - ゴマ風味のハーフ・クックド・ツナ	2 960
Magret de canard poêlé, croustilles de patates douces et mozzarella, jus de viande au chou rouge et épices 🌿 Pan fried duck breast, sweet potato and mozzarella croquette, red cabbage and spices jus 鴨のマグレのパンフライ、スイートポテトとモッツアレラチーズのクロメスキ、赤キャベツとスパイスのソース	3 450
Entrecôte « Angus » * 300g, pommes campagnardes 🍷 « Angus » sirloin steak * 300g, potato wedges - アンガスビーフのリブロースのグリル、ポテトソテー	4 350
Filet de bœuf grillé, pommes campagnardes 🍷 Grilled beef filet, potato wedges - アンガスビーフのフィレのグリル、ポテトソテー	4 600

* Option foie gras Rossini - « foie gras Rossini » | 340 CFP 🍷

Garnitures - Side dishes - サイド・ディッシュ

Légumes sautés, frites, pommes campagnardes, purée, purée de patates douces, riz vapeur Sautéed vegetables, French fries, potato wedges, mashed potato, mashed sweet potato, steamed rice 野菜、フレンチフライ、カントリーサイドポテト、マッシュポテト、マッシュスイートポテト、ライス	
Frites de uru (530 CFP supp) / Uru chips (add 530 CFP) / ブレッドフルーツチップス (補充530 CFP)	

SNACKING - スナック

Burgers - ハンバーガー

Bœuf * - Beef * - ビーフ 🍖 🥑 🥔 🌿 2 600

* **Option 210 CFP : tranche de fromage, bacon, Brie et œuf « à cheval »**
Optionnal 210 CFP: cheese slice, bacon, Brie cheese, egg

Poisson* - Fish - シイラ 🐟 🌿 🥑 3 280

Pâtes – Pasta - パスタ

Tagliatelle napolitaine - tagliatelle a la napolitana - タリアテッレ・ナポリタン 🍝 🌿 2 240

Spaghetti bolognaise - spaghetti bolognese - スパゲティ・ボロネーズ (ミートソース) 🍝 🌿 2 580

Penne carbonara - penne carbonara - ペンネ・カルボナーラ 🍝 🌿 🥔 🥑 2 580

Pizzas - ピザ

Légumes grillés (Option végétalienne sans fromage) 🍝 🌿 🥔 2 700
Grilled vegetable (vegetarian option) / 野菜のグリルとロケットサラダ (ベジタリアン)

Reine : sauce tomate, fromage, jambon, olives, champignons de Paris 🍝 🌿 🥔 🥑 2 800
Reine: tomato sauce, cheese, ham, olives, mushrooms - レインヌ: トマトソース、チーズ、ハム、オリーブ、マッシュルーム

Chèvre : sauce tomate, fromage de chèvre, miel, jambon, fromage 🍝 🌿 🥔 🥑 2 950
Goat cheese: tomato sauce, goat cheese, honey, ham, cheese - 山羊のチーズ: トマトソース、山羊のチーズ、蜂蜜、ハム、チーズ

Paninis - パニーニ

Brie : jambon cru, oignons confits et pesto de poivrons rouges 🍝 🌿 🥔 🥑 2 270
Brie cheese: ham, onions confit and red bell pepper pesto - ブリーチーズ: 生ハム、オニオンコンフィ、赤ピーマンピストウ

Poulet : tomates, mozzarella, pesto de poivrons rouges 🍝 🌿 🥔 🥑 2 480
Chicken: tomato, mozzarella cheese, red bell pepper pesto - チキン: トマト、モzzarellaチーズ、赤ピーマンピストウ

Italien : tomates, mozzarella, jambon cru, pesto et basilic 🍝 🌿 🥔 🥑 2 680
Italian: tomato slice, mozzarella, ham, pesto and basil - イタリアン: トマト、モzzarellaチーズ、ピストウ、バジリコ

Sandwiches - サンドイッチ

Club traditionnel - Traditional club sandwich - トラディショナル・クラブサンドイッチ 🍷 🥑 🌿 2 410

Steak sandwich - ステーキ・サンドイッチ 🍖 🥑 🌿 2 720

Club au saumon fumé – Smoked salmon club sandwich - スモークサーモン・クラブサンドイッチ 🍷 🥑 🌿 2 840

Garnitures - Side dishes - サイド・ディッシュ

Légumes sautés, frites, pommes campagnardes, purée, purée de patates douces, riz vapeur

Sautéed vegetables, French fries, potato wedges, mashed potato, mashed sweet potato, steamed rice

野菜、フレンチフライ、カントリーサイドポテト、マッシュポテト、マッシュスイートポテト、ライス

Frites de uru (530 CFP supp) / Uru chips (add 530 CFP) / ブレッドフルーツチップス (補充530 CFP)

DESSERTS - デザート

Crème brûlée à la vanille, compotée d'ananas, sorbet citron vert et tuile coco     | 440
Vanilla crème brûlée, pineapple compote, lime sorbet and coconut biscuit
バニラクリームブリュレ、パイナップルコンポート、ライムシャーベットとココナッツビスケット

Cheesecake aux fruits rouges et à la pistache, sorbet citron vert (sans gluten)    | 440
Red berries and pistachio cheesecake, lime sorbet (gluten free)
レッドベリーとピスタチオのチーズケーキ、ライムシャーベット(無グルテンの)

Farandole de fruits tropicaux, sorbet citron vert  | 440
Fresh fruit platter, lime sorbet - フレッシュフルーツプラッター、ライムシャーベット添え

Vacherin glacé à l'ananas et noix de coco, glace coco, coulis ananas (sans gluten)    | 440
Pineapple and coconut frozen vacherin, coconut ice cream, pineapple coulis (gluten free)
パイナップルとココナッツのフロゼンヴァシュラン(無グルテンの)

Moelleux chocolat, cœur coulant à la noix de coco, glace vanille    | 440
Coconut chocolate fondant, vanilla ice cream
ココナッツ風味のモワルーショコラ、バニラアイスクリーム

Café gourmand et ses mini pâtisseries    | 440
Café gourmand: coffee with sweet delicacies - コーヒーとミニデザート

Café et sa tuile aux amandes    760
Coffee and almond biscuits - コーヒーとアーモンドビスケット

Bananes caramélisées au rhum et glace vanille      | 440
Caramelized bananas with rum and vanilla ice cream
ラム風味のキャラメルバナナ、バニラアイスクリーム添え

Parfait glacé à la mangue, compotée de bananes au caramel et miel, coulis de mangues | 440
Iced mango parfait, caramel & honey banana compote, mango coulis - アイスマンゴーパフェ (グルテンフリー)  

COUPES MAISON - ICE CREAM & SORBETS - アイスクリームとシャーベット

Coupe Chookie: glace chocolat, glace noisette, brownies, éclats de cookies, sauce chocolat, chantilly     | 650
Chookie cup: chocolate and hazelnut ice cream, brownies, cookies chunks, chocolate sauce, whipped cream
クッキー・アイスクリーム
チョコレートとヘーゼルナッツのアイスクリーム、ブラウニー、クッキーチャンク、チョコレートソース、ホイップクリーム

Coupe Tahaa: glace vanille, crumble vanille, noisettes torréfiées, sauce caramel-vanille, chantilly     | 650
Tahaa cup: vanilla ice cream, vanilla crumble, roasted hazelnuts, caramel-vanilla sauce, whipped cream
タハア・アイスクリーム
バニラアイスクリーム、バニラクランブル、ローストヘーゼルナッツ、キャラメルバニラソース、ホイップクリーム

Coupe aux 3 parfums, chantilly - 3 scoops with whipped cream | 650
クープトロワパフューム(3色アイスクリーム、ホイップクリーム)

Sorbets: passion, citron vert, corossol, ananas, mangue 
Sorbets: passion fruit, lime, soursoy, pineapple, mango
シャーベット: パッションフルーツ、ライム、サワーソップ、パイナップル、マンゴー

Glaces: vanille, chocolat, café, fraise, coco, menthe, caramel, banane, rhum raisin     
Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, coconut, mint, caramel, banana, rum raisin
アイスクリーム: ティアレフラワー、バニラ、チョコレート、コーヒー、イチゴ、ココナッツ、ミント、キャラメル、バナナ、ラムレーズン

Description des symboles - Symbols description - アレルギー食材図表

 **Végétarien** - Vegetarian - ベジタリアン

 **Noix** - Nuts - ピーナッツ

 **Alcool** - Alcohol - 酒

 **Œuf** - Egg - 卵

 **Produit laitier** - Dairy product - 乳製品

 **Blé** - Wheat - 小麦

 **Bœuf** - Beef - 牛

 **Porc** - Pork - 豚

 **Fruit de mer** - Seafood -