

# CARTE DES BOISSONS

Ne manquez pas le « rituel des bougies »  
du lundi au samedi à 18h.

**Happy hour** pour l'occasion avec 50% de remise  
sur tous les cocktails de 18h00 à 19h30.

Do not miss our « candle ritual »  
from Monday to Saturday at 6pm.

**Happy Hour** on this occasion with 50% off  
on every cocktails from 6pm to 7.30pm.



## COCKTAILS

### LES « CHAMPAGNE »

2390

#### **Royal Mango**

*Champagne, rhum blanc, nectar de mangue  
Champagne, white rum, mango juice*

#### **Kiss Moorea**

*Champagne, sirop orgeat, jus d'airelles  
Champagne, almond syrup, cranberry juice*

#### **So Bellini**

*Champagne, pêche blanche, cognac, sucre de canne  
Champagne, white peach, cognac, cane sugar syrup*

#### **Desire**

*Champagne, calvados, jus de pomme, menthe, sucre de canne  
Champagne, calvados, apple juice, mint, cane sugar*

### LES SIGNATURES

1800

#### **Cucumber Cooler**

*Vodka, triple sec, concombre, menthe, sirop de sucre de canne  
Vodka, triple sec, cucumber, mint, cane sugar syrup*

#### **Pink Paradise**

*Gin, fraise, jus d'airelles, sirop de rose, saké ozeki  
Gin, strawberry, cranberry juice, rose flower syrup, ozeki sake*

#### **Black Pearl**

*Tequila gold, Malibu, jus d'ananas, myrtilles, sirop vanille  
Amber tequila, Malibu, pineapple juice, blueberries, vanilla syrup*

#### **From Paris with Love**

*Vodka citron, crème de framboise, jus ananas, framboise  
Lemon vodka, raspberry cream, pineapple juice, raspberry*

#### **Havana Royal**

*Rhum blanc, liqueur de fleur de sureau, jus de pomme verte, basilic  
White rum, elderflower syrup, green apple juice, basil*

### LES POLYNESIENS

1600

#### **Mango Imperial**

*Rhum brun, triple sec, jus d'ananas, nectar de mangue  
Dark rum, triple sec, pineapple juice, mango juice*

#### **Mahana**

*Bourbon, liqueur anisette, jus d'ananas, jus de banane, sirop grenadine  
Bourbon, anis liquor, pineapple juice, banana juice, red fruits syrup*

#### **Passion Fruit Sour**

*Amaretto, fruit de la passion, citron vert, sucre de canne  
Amaretto, passion fruit, lime, cane sugar*

#### **Vue Punch**

*Rhum blanc, jus de fruits, sirop infusé à la vanille de Tahaa, fruits frais  
White rum, fruit juices, homemade vanilla syrup, fresh fruits*

Prix en Cfp incluant taxes et service  
Prices in Cfp including taxes and service

**Mojito \***

*Rhum blanc, jus de citron vert, menthe, sirop de canne*

**Daiquiri \***

*Rhum blanc, triple sec, sirop de canne, jus de citron*

**Margarita \***

*Tequila, triple sec, jus de citron vert*

**Caipirinha**

*Cachaça, jus de citron vert*

**T-Punch**

*Rhum blanc, sirop de canne, jus de citron vert*

**Cosmopolitan**

*Vodka, triple sec, jus de citron, jus d'aireselles*

**Amaretto Sour**

*Amaretto, jus de citron vert, sirop de canne*

**Dry Martini**

*Gin, vermouth dry*

**Manhattan**

*Bourbon, martini rouge, angustura bitter*

**Maitai**

*Rhum brun, rhum blanc, curaçao, jus d'ananas, jus d'orange*

**Pinacolada**

*Rhum blanc, liqueur de coco, jus d'ananas*

**Tequila Sunrise**

*Tequila, nectar d'orange, sirop de grenadine*

**Bloody Mary**

*Vodka, jus de tomate, citron vert et condiments*

**Long Island Ice Tea**

*Gin, vodka, triple sec, tequila, rhum blanc, citron vert, coca-cola*

**Irish Coffee**

*Whiskey, café, sirop de canne, crème fraîche*

\* **A VOTRE GOÛT - YOUR OWN TASTE**

**+200**

Choisissez votre accompagnement parmi : fraise, litchi, mangue, fruit de la passion, pêche, myrtille, ananas .

*Choose your flavour: strawberry, lychee, mango, passion fruit, peach, blueberry, pineapple.*

## LES SANS ALCOOL – MOCKTAILS

1250

### **Amour des Iles**

*Jus d'ananas, jus banane, glace coco, fraise*

*Pineapple juice, banana juice, coconut ice cream, strawberry*

### **Refresher**

*Litchi, menthe, citron vert*

*Lychee, mint, lime*

### **Matie**

*Menthe, jus banane, sirop de menthe, glace coco*

*Mint, banana juice, mint syrup, coconut ice-cream*



## LES SANTES – HEALTHY DRINKS

1250

**Elaborés à base de fruits et légumes fraîchement pressés. Ces cocktails sont parfaits pour faire le plein d'énergie!**

*Made from fresh fruits and vegetables which aim at revitalizing your body with a detox effect. These cocktails are perfect to gain energy!*

### **Sunrise**

*Jus d'orange, betterave, carotte, citron vert*

*Orange, beetroot, carrot, lime juice*

### **My Green Summer**

*Jus d'ananas, concombre, melon, gingembre, citron vert*

*Pineapple, cucumber, melon, ginger, lime juice*

### **Sunset**

*Jus de carotte, pomme, citron vert*

*Carrot, apple, lime juice*

## CHAMPAGNES

### BRUT

	Verre	Bouteille
Dom Pérignon 2003		52000
Moët & Chandon Vintage 2004		20000
Moët & Chandon Nectar Impérial, Demi Sec		17200
Ruinart Blanc de Blancs		20000
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		15620
Bollinger Spécial Cuvée		16320
Billecart-Salmon		15000
Mumm Cordon Rouge		14100
Deutz Brut Classic	2540	12460
Coutelas Amaury Brut Origin'		8900
Roederer Brut Premier (37.5cl)		7500
Deutz Brut Classic (37.5cl)		6800

### ROSE

Billecart-Salmon		19500
Deutz	3250	15640

## VINS AU VERRE - WINES BY THE GLASS (15cl)

### ROUGE - RED

	Verre	Bouteille
Château L de la Louvière Pessac-Léognan, France, 2011	1400	6900
Crozes Hermitage, Les Fées Brunes, J.L. Colombo Rhône, France, 2010	1200	6000
Corbières, Château La Voulte Gasparet Fût de Chêne, Languedoc, France, 2011	1150	5700
Cloudline, Pinot Noir, Oregon, USA, 2011	1160	5800

### ROSE

Château de Saint-Martin, Cru Classé, Provence, France, 2013	1100	5240
--	------	------

### BLANC - WHITE

Woodbridge, Chardonnay, R. Mondavie Californie, USA, 2012	980	4520
Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre, Château de Maligny, Bourgogne, France, 2012	1600	7770
Gewürztraminer, Gustave Lorenz, Alsace, France, 2011	1130	5430
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, 2013	2200	11000

## **WHISKY (6cl)**

### **BLENDED SCOTCH WHISKY**

Cutty Sark	650
J&B	700
Johnnie Walker Red Label	700
Johnnie Walker Black Label	1000
Johnnie Walker Gold Label	2200
Monkey Shoulder	1100
Ballantines 12 ans	1200
Dimple 15 ans	1250
Chivas Regal 18 ans	2490
Royal Salute 21 ans	4500

### **PURE & SINGLE MALT SCOTCH WHISKY**

Glenrothes Select Reserve	1750
Talisker 10 ans	2100
Glenmorangie, The Original, 10 ans	1700
Glenmorangie, The Nectar d'Or, 12 ans	2300
Glenfiddich 12 ans	1600
AnCnoc 12 ans	1650
Bowmore 12 ans	1800
Glenlivet 12 ans	1990
Dalwhinnie 15 ans	1850
Oban 14 ans	2750
Lagavulin 1995	3300

### **IRISH WHISKEY**

Jameson	990
Bushmills Black	1500
Connemara	1700

### **BOURBON**

Jim Beam	950
Jack Daniel's	1100
Woodford Reserve	1550
Baker's 7 ans	1800

### **JAPANESE PURE MALT**

Nikka	1600
-------	------

## **SPIRITUEUX – SPIRITS (6cl)**

### **VODKA**

Smirnoff Red Label, Angleterre	600
Absolut Blue, Suède	700
Absolut Citron, Suède	800
Ciroc, France	1300
Grey Goose, France	1400
Ketel One, Pays-Bas	1450
Wyrobowa, Pologne	800
Belvedere, Pologne	1600
Xellent, Suisse	1700

### **GIN (Angleterre)**

Beefeater	800
Bombay Sapphire	1050
Tanqueray	900
Tanqueray N°10	1500
Hendrick's, Ecosse	1350

### **TEQUILA (Mexique)**

Tiscaz Blanco	800
Herradura Plata	1350
Don Julio Blanco	2200
Patron Silver	2400
Jose Cuervo Reposado	990
El Jimador Reposado	1100
Herradura Anejo	1500
Don Julio Reposado	2400
Patron Reposado	2600

## **SPIRITUEUX – SPIRITS (6cl)**

### **RHUM**

Bacardi, Cuba	800
Havana Club, 3 ans, Cuba	800
Lamauny Blanc, Martinique	850
Diplomatico Blanco Reserve, Venezuela	1600
Myer's Brun, Jamaïque	650
Captain Morgan, USA	750
Rhum Ananas, Tahiti	750
Saint Etienne, Rhum Agricole, Martinique	850
Havana Club, 7 ans, Cuba	1350
Havana Club, Cuban Barrel Proof, Cuba	1850
Angostura 1919, Trinité & Tobago	1900

### **CACHACA (Brésil)**

Pirassununga 51	750
Sagatiba Pura	1000

### **PISCO (Chili)**

Capel Especial	800
Capel Reservado	1150



## DIGESTIFS - DIGESTIVES (6cl)

Armagnac Tariquet	1150
Armagnac Laubade XO	2950
Cognac de Hennessy VSOP	2100
Cognac Remy Martin XO	5200
Calvados, Busnel, Hors d'Age	1950
Kirsch Vieux, Massenez	1100
Framboise Sauvage, Massenez	1100
Mirabelle, Massenez	1100
Poire Williams, Massenez	1100
Saké Bizan Gold	700
Saké Ozeki	700

## LIQUEURS ET CREMES - LIQUEURS AND CREAMS (6cl)

Amaretto di Saronno	1300
Frangelico	1300
Sambuca	1600
Bailey's	950
Drambuie	1500
Kahlua	1000
Cointreau	1800
Grand Marnier	1950
Manzanna, Vedrenne	1000
Soho Litchi	1250
Midori	1600
Get 27	1100
Get 31	1100
Jägermeister	1300
Mandarine Napoleon	1800
Malibu	950
Liqueur de Cacao - <i>Cocoa</i>	800
Liqueur de Gingembre - <i>Ginger</i>	600
Liqueur d'Ananas - <i>Pineapple</i>	600
Liqueur de Banane - <i>Banana</i>	600
Liqueur d'Abricot - <i>Apricot</i>	900
Liqueur d'Anisette - <i>Anis</i>	1100
Liqueur de Fleur de Sureau - <i>Elderflower</i>	990
Liqueur de Thé Vert - <i>Green Tea</i>	1500
Crème de Framboise - <i>Raspberry</i>	850
Crémé de Café - <i>Coffee</i>	800
Crème de Vanille - <i>Vanilla</i>	800
Crème de Cassis - <i>Blackcurrant</i>	800

**APERITIFS - APERITIVES (6cl)**

Ricard (4cl)	750
Lillet Blanc	1200
Martini Blanc	900
Martini Rosé	900
Martini Rouge	900
Martini Dry	900
Noilly Prat	990
Suze	900
Campari	990
Fernet Branca	1600

**PORTO - PORT WINE (6cl)**

Porto Cruz, Tawny	800
Ramos Pinto, Reserva Collector	990
Ramos Pinto, Vintage 2000	2500

**BIERES - BEERS (33cl)**

Hinano	570
Hinano Ambrée	600
Tabu	600
Budweiser	700
Corona Extra	930
Desperados	930
Heineken	620
Panaché	570
Monaco	570

**SODA - SOFTS DRINKS (33cl)**

Coca-cola	420
Coca light - <i>Diet Coke</i>	
Coca zero	
Fanta	
Orangina	
Sprite	
Ginger tonic	
Thé pêche glacé - <i>Ice tea peach</i>	
Red Bull (25cl)	1020

**JUS DE FRUITS FRAIS - FRESH FRUIT JUICES (25cl) 930**

Ananas - *Pineapple*  
Citron - *Lemon*  
Orange - *Orange*  
Pamplemousse - *Grapefruit*  
Cocktail de Fruits Frais - *Fresh Fruit Cocktail*

**JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES (25cl) 360**

Ananas - *Pineapple*  
Pamplemousse - *Grapefruit*  
Multi-légumes - *Vegetables*  
Pomme - *Apple*  
Tropical - *Tropical*  
Poire - *Pear*  
Banane - *Banana*  
Mangue - *Mango*  
Orange - *Orange*  
Papaye-passion - *Papaya-passion fruit*  
Tomate - *Tomato*  
Airelles - *Cranberry*

620

**SIROPS - SYRUPS (4cl)**

Grenadine - *Grenadine* 220  
Menthe - *Mint* 220  
Violette - *Violet* 360  
Vanille - *Vanilla* 360  
Rose - *Rose* 360  
Gingembre - *Ginger* 220  
Cerise - *Cherry* 360

**EAUX MINERALES - MINERAL WATER**

Eau Tahiti, 0,5L 340  
Eau Tahiti, 1L 470  
Evian, 0,75L 770  
Perrier, 0,75L 770  
Perrier, 33 cl 470  
San Benedetto, 0.75L 680  
Badoit, 0,75L 720

## CAFES ET CHOCOLATS - COFFEES AND CHOCOLATES

Espresso	310
Double Espresso	450
Décaféiné - <i>Decaffeinated</i>	310
Café « Bodum »	500
Café au lait - <i>Coffee with Milk</i>	360
Cappuccino	360
Chocolat Chaud - <i>Hot chocolate</i>	360
Chocolat Viennois - <i>Viennese chocolate</i>	460
Café Frappé - <i>Iced Coffee</i>	440

## CAFE GOURMAND - GOURMET COFFEE

Café et 3 pâtisseries au choix <i>Coffee and 3 pastries of your choice</i>	1020
---	------

## THES "BETJEMAN & BARTON"

450

### Earl Grey Finest

*Thé noir de Chine associé à la bergamote et magnifié par l'ajout de pointes blanches.*

### Pouchkine

*Thés noirs de Chine et de Ceylan parfumés avec de la bergamote et des agrumes. C'est une signature de la maison Betjeman & Barton depuis plus de 40 ans.*

### Darjeeling Testa Valley

*Thé noir d'Inde corsé et délicatement parfumé, idéal en début de journée.*

### Darjeeling Margaret's hope

*Thé noir issu d'une plantation situé à une altitude de 2000 mètres, au Sud de la province de Darjeeling, près de la ville de Kurseong en Inde.*

### Assam Greenwood

*Thé noir d'Inde (Assam) riche en tanins, sans âcreté avec une belle longueur en bouche. Idéal en début de journée.*

### Lapsang Souchong

*Thé noir de Chine fumé au bois d'épicéa frais. C'est un grand classique pour les amateurs de ce type de thé avec des notes musquées et de bois vert.*

### Thé Vert à la Menthe

*Le thé de l'hospitalité en Afrique du Nord. Un savant mélange de Gunpowder de Chine et de menthe Nanah du Maroc.*

### Gunpowder

*Feuilles de thé vert de Chine roulées en boule et donnant le terme de « gunpowder ». Très rafraichissant et idéal pour un thé à la menthe.*

### Thé Vert du Japon Sencha

*Thé vert de la province de Kyushu au Japon avec une légère acidité et des notes iodées et végétales. C'est le thé de l'hospitalité au pays du soleil levant.*

## POUR GRIGNOTER - SNACKS

Tous les plats peuvent être servis avec une salade verte, frites, riz jasmin vapeur / *All dishes can be served with green salad, French fries, steamed jasmine rice.* +300



### TAPAS

1200

Humus, feta marinée, caviar d'aubergines, tapenade au chèvre, pain pita.  
*Chick peas purée, marinated feta cheese, eggplant caviar, goat cheese tapenade, pita bread.*



### SAMOSSAS

950

Farci au curry de légumes, sauce aigre douce.  
*Filled with vegetables curry, sweet & sour dip.*

### NEMS

950

Au poulet, sauce aigre douce.  
*Chicken spring roll, sweet & sour dip.*

### AILERONS DE POULET

1100

Servis croustillants avec une sauce BBQ-ananas.  
*Crispy chicken wings and pineapple-BBQ dip.*

### MI-CUIT DE THON ROUGE

1300

Aux épices, sauce sashimi.  
*Half-seared red tuna with spices, sashimi sauce.*

### FOIE GRAS

2600

Confit, chutney pomme-raisin, brioche toastée, miel des Marquises épicé.  
*Comfit duck foie gras, apple-raisin chutney, brioche, spicy Marquesas honey.*

### CHARCUTERIE

1880

Jambon de Bayonne, pancetta, viande des grisons, chorizo.  
*Bayonne cured ham, pancetta, cured beef, chorizo.*



### CARPACCIO DE BOEUF

1500

Huile d'olive vierge extra, câpres, salade d'herbes aux noix et Xérès.  
*Extra virgin olive oil, capers, garden herbs salad with walnuts and Jerez.*



: Plat végétarien / *vegetarian dish*



: Plat basse calorie / *low calorie meal*

## SALADES - SALADS

Toutes nos salades peuvent être servies avec crevettes ou blanc de volaille grillé. +600  
*All salads can be served with grilled shrimps or chicken breast*

 **SALADE DE FENOUIL** 1200  
Et légumes croquants, vinaigrette de mangue.  
*Fennel salad and crunchy vegetables with mango dressing.*

**SALADE CAESAR CLASSIQUE** 1350  
Parmesan et croûtons à l'ail / *parmesan cheese and garlic bread*

 **TOMATE MOZZARELLA** 1700  
Basilic, feuilles de salades, endives à l'huile d'argan citronnée.  
*Basil, organic leaves, endives with lemon-argan oil*

 **SALADE GOURMANDE** 1800  
Pousses d'épinard, croûtons, magret fumé et cipolini.  
*Spinach leaves, croûtons, smoked duck breast, cipolini.*

## LE POISSON CRU SELON VOS ENVIES - RAW FISH

**TARTARE** 1300  
Thon rouge mariné aux algues marines et citron, salade de papaye verte au nuoc mam et graines de courges.  
*Red tuna marinated with seaweeds and lemon, green papaya salad with nuoc mam and pumpkin seeds.*

 **SASHIMI** 1900  
Filet de thon rouge, julienne de chou et carottes, sauce sashimi et sauce soja.  
*Red tuna filet, finely sliced carrot and cabbage, sashimi and soy sauce.*

 **A LA TAHITIENNE** 1900  
Filet de thon blanc au lait de coco frais, citron vert et légumes croquants.  
*White tuna filet with fresh coconut milk, lime and crunchy vegetables.*

 : Plat végétarien / *vegetarian dish*

 : Plat basse calorie / *low calorie meal*

## PIZZAS

	<b>4 FROMAGES</b> Crème au bleu, chèvre, mozzarella, parmesan, huile d'olive, herbes de Provence. <i>Blue and goat cheese, mozzarella, parmesan, olive oil, herbs.</i>	1900
	<b>SCANDINAVE</b> Crème, échalote, ciboulette, saumon fumé, parmesan. <i>Cream, shallots, chives, smoked salmon, parmesan.</i>	2300
	<b>MOOREA</b> Sauce BBQ, ananas, poulet, jambon blanc, mozzarella. <i>Barbecue sauce, pineapple, chicken, ham, and mozzarella.</i>	2000
	<b>MEDITERRANEENNE</b> Concassée de tomate, cœur d'artichaut, feta, olives noires et pistou. <i>Tomato concassée, artichoke, feta, black olives and pesto.</i>	1900
	<b>MARGARITA</b> Concassée de tomate, mozzarella et basilic. <i>Tomato concassée, mozzarella and basil.</i>	1700



: Plat végétarien / *vegetarian dish*



: Plat basse calorie / *low calorie meal*

## SANDWICHES



### QUESADILLA

1600

Tortilla croustillante, confiture d'oignon, mozzarella, épinards frais et piquillos, pommes frites et salade verte.  
*Crisps tortilla, caramelized onions, mozzarella, fresh spinach, piquillos pepper, served with green salad and French fries.*

### CLUB SANDWICH

1900

Pain aux céréales, jambon de dinde, mayonnaise moutarde, Brie, tomate, laitue, bacon, pommes frites et salade verte.  
*Toasted cereals bread, turkey ham, mustard mayonnaise, Brie cheese, tomatoes, lettuce, bacon, served with green salad and French fries.*

### KING SIZE CHEESEBURGER

2000

Bœuf haché 220g, mozzarella, laitue, tomate, bacon, pommes frites et salade verte.  
*220g beef burger, mozzarella, lettuce, tomato, crisp bacon, served with green salad and French fries.*

### KING SIZE MAHI BURGER

2000

Filet de mahi-mahi snacké, sauce tartare, laitue, tomate, pommes frites et salade verte.  
*Pan-seared mahi-mahi filet, tartar sauce, lettuce, tomato, served with green salad and French fries.*

### PANINI

1600

Blanc de volaille grillé aux épices de Louisiane, tapenade au chèvre, confiture d'oignon, frites et salade verte.  
*Grilled chicken breast with cajun spices, goat cheese tapenade and onions chutney, green salad and French fries.*



: Plat végétarien / *vegetarian dish*



: Plat basse calorie / *low calorie meal*



## FROMAGES & DESSERTS – CHEESE & DESSERTS

### FROMAGES AOC – FRENCH CHEESE

3 pièces	1300
5 pièces	1900

### PANACOTTA

Au lait de coco, meringue, compotée d'ananas et pistaches caramélisées.

*Made with coconut milk, meringue, pineapple compote, caramelized pistachio.*

1200

### CREME BRULEE

A la vanille de Taha'a et tuile cannelle.

*Flavored with Taha'a vanilla and cinnamon crisp.*

1200

### CHEESECAKE

Aux fruits de la passion, caramel de mangue, votre sorbet au choix.

*With passion fruit, mango caramel and your choice of sherbet.*

1200

### CAFE GOURMAND

Votre choix de café et 3 mini pâtisseries.

*Your choice of coffee and 3 mini pastries.*

1300

### BANANA SPLIT

Glaces chocolat, vanille et fraise, émincé de banane, chantilly et sauce chocolat.

*Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, banana, Chantilly and chocolate sauce.*

1200

### CAFE LIEGEOIS

Glaces café et vanille, café, crème chantilly.

*Coffee and vanilla ice cream, coffee and Chantilly.*

1200

### PROFITEROLES

Glace vanille et sauce chocolat tiède.

*Vanilla ice cream and warm chocolate sauce*

1300

## **CREEZ VOTRE COUPE GLACEE – CREATE YOUR ICE CREAM**

### **Choisissez vos parfums préférés**

*Choose your favorite flavours*

Citron vert, Passion, Ananas, Taro, Café, Mangue, Corossol, Chocolat, Tiaré, Fraise, Framboise, Banane, Vanille, Noix de coco, Caramel beurre salé.

*Lime, Passion fruit, Pineapple, Taro, Coffee, Mango, Corossol, Chocolate, Tiare, Strawberry, Raspberry, Banana, Vanilla, Coconut, Salted butter caramel*

### **Choisissez votre combinaison préférée**

*Choose your favorite combination*

1 boule - <i>1 scoop</i>	400
2 boules - <i>2 scoops</i>	700
3 boules - <i>3 scoops</i>	1000

### **Choisissez vos 3 garnitures préférées**

300

*Choose your 3 favorite toppings*

Chantilly

Coulis de framboise - *raspberry coulis*

Coulis de mangue - *mango coulis*

Sauce chocolat - *chocolate sauce*

Emincé de fraises - *fresh strawberry*

Amandes toastées - *roasted almond flakes*

Noix de Coco grillée - *roasted coconut*

Pistaches caramélisées - *caramelized pistachio*

Noisettes caramélisées - *caramelized hazelnuts*