

LES ENTREES FROIDES – COLD STARTERS

BROCHETTE DE CREVETTES	2200	
Grillées, légumes croquants, jeunes pousses, vinaigrette mangue. <i>Grilled shrimp skewer, crunchy vegetables, young shoots, mango dressing.</i>		
FOIE GRAS DE CANARD	2600	
Confit, chutney pomme-raisin, miel des Marquises épicé. <i>Comfit duck foie gras, apple-raisin chutney, spicy Marquesas honey.</i>		
TOMATE-MOZZARELLA	1700	
Basilic, feuilles de salades, endives à l'huile d'argan citronnée. <i>Basil, organic leaves, endives with lemon-argan oil.</i>		
FROMAGE DE CHEVRE	1600	
Mariné au thym frais, crème légère aux herbes, pistou de tomates séchées, mesclun au balsamique. <i>flavored with thyme, herbs cream, sun dried tomatoes pesto, mesclun with balsamic vinegar.</i>		
 CARPACCIO DE BŒUF	1500	
Huile d'olive vierge extra, câpres, salade d'herbes du jardin aux noix et Xérès. <i>Extra virgin olive oil, capers, garden herbs salad with walnuts and Jerez.</i>		
 SALADE GOURMANDE	1800	
Pousses d'épinard, magret fumé et cipolini. <i>Spinach leaves, smoked duck breast, cipolini.</i>		
	Crevettes ou blanc de volaille grillés / <i>Grilled shrimps or chicken breast.</i>	+600
SALADE CAESAR CLASSIQUE	1350	
Crevettes ou blanc de volaille grillés / <i>Grilled shrimps or chicken breast.</i>		+600






LES ENTREES CHAUDES – HOT STARTERS

RISOTTO ARBORIO	1700
Lamelles et croustilles de Parmesan / <i>Shredded and crispy Parmesan cheese.</i>	
RISOTTO ARBORIO AUX TRUFFES	3200
Lamelles et croustilles de Parmesan / <i>Truffles, shredded and crispy Parmesan cheese.</i>	
CLUB SANDWICH	1900
Pain aux céréales sans gluten, jambon de dinde, mayonnaise moutarde, Brie, tomate, laitue, bacon, pommes frites et salade verte. <i>Toasted gluten free cereals bread, turkey ham, mustard mayonnaise, Brie cheese, tomatoes, lettuce, bacon, served with green salad and French fries.</i>	
 CREME DE POTIRON	1100
Lait de coco, amandes toastées, huile de noisette. <i>Pumpkin soup, coconut milk, toasted almonds, hazelnut oil.</i>	

LE POISSON CRU SELON VOS ENVIES – RAW FISH

 A LA TAHITIENNE	1900
Filet de thon blanc au lait de coco frais, citron vert et légumes croquants. <i>White tuna filet with fresh coconut milk, lime and crunchy vegetables.</i>	
 TARTARE	1300
Thon rouge mariné aux algues marines et citron, salade de papaye verte au nuoc mam et graines de courges. <i>Red tuna marinated with seaweeds and lemon, green papaya salad with nuoc mam and pumpkin seeds.</i>	
SASHIMI	1900
Filet de thon rouge, julienne de choux et carottes, sauce sashimi et sauce soja. <i>Red tuna filet, finely sliced carrot and cabbage, sashimi and soy sauce.</i>	
DEGUSTATION	2500
Sashimi de thon rouge, poisson cru au lait de coco, tartare de thon au sésame et soja, salade de patate douce et poisson fumé. <i>Red tuna sashimi, raw fish with coconut milk, tuna tartar with sesame and soy sauce, sweet potatoes and smoked fish salad.</i>	
Riz basmati vapeur / <i>steamed basmati rice.</i>	+300

LES SUGGESTIONS OCÉANES - FROM THE SEA

	SAUMON DES DIEUX Tapenade, mousseline de pomme de terre aux olives, jus de viande aux fines saveurs d'anchoïade. <i>Opah, mashed potatoes with olives, gravy with delicate anchovy flavours.</i>	2600
	MAHI-MAHI Filet rôti au bacon, minute de pota et champignons, beurre blanc au cumin. <i>Roasted with bacon, sautéed chard leaves and mushrooms, cumin butter sauce.</i>	2600
	NOIX DE SAINT JACQUES A l'unilatéral, risotto aux champignons, jus de volaille et huile d'herbes. <i>Pan-seared scallops, mushroom risotto, chicken jus and herbs oil.</i>	2900
	THON ROUGE Mi-cuit, tagliatelles de légumes, coulis de tomate au parfum de basilic. <i>Half-seared red tuna, vegetable tagliatelles, basil-tomato coulis.</i>	2600
	KORORI Chair de l'huître perlière en curry jaune, légumes au lait de coco frais, riz basmati. <i>Black oyster meat yellow curry, vegetables with fresh coconut milk, basmati rice.</i>	2400
	SOUPE DE POISSONS ET CRUSTACES DU LAGON <i>Fish and shellfish soup.</i>	2300
	POISSON DU JOUR Choucroute de papaye, riz blanc et crème de citronnelle. <i>Catch of the day, papaya choucroute, steamed rice, lemongrass infused cream.</i>	2000

LES SUGGESTIONS DE VIANDES - FROM THE LAND

	FILET DE BŒUF ROSSINI Foie gras poêlé, polenta aux saveurs truffées, sauce morille. <i>Rossini-style beef tenderloin, pan-seared duck foie gras, truffle polenta, morel sauce.</i>	3800
	CŒUR D'ENTRECOTE Grillé, pommes frites et petits légumes glacés, son jus réduit. <i>Grilled beef rib-eye, French fries and glazed vegetables, gravy.</i>	3500
	FILET D'AGNEAU Rôti, polenta crémeuse et légumes grillés, sauce vierge. <i>Roasted lamb filet, creamy polenta, grilled vegetables, virgin sauce.</i>	3300
	CONFIT DE CANARD Champignons sautés, pommes frites et salade verte, sauce bordelaise. <i>Duck comfit, sautéed mushrooms, French fries, green salad, red wine sauce.</i>	2600
	SUPREME DE VOLAILLE Farci au fafa, ses tiges fondantes, flan de uru et jus au romarin. <i>Stuffed chicken breast with local spinach, stewed shoots, breadfruit flan, rosemary jus.</i>	2300



Plat basse calorie / low calorie meal