

MENU POLYNESIEN / ポリネシアンメニュー

COCKTAIL DU JOUR / 本日のカクテル

ESMERALD ISLAND

I 810 XPF

Rhum brun, curaçao, jus d'ananas, vanille et citron

アンバーラム キュラソー パイナップルジュース バニラ レモン

ENTRÉE / 前菜

Poisson cru à la tahitienne, sashimi et tartare de thon,
assortiment de crevettes, pain ipo,
sauce sashimi et soja

2 440 XPF

タヒチアンポワソソクリュ、マグロの刺身とタルタル仕立て
エビのアソート、ポリネシア風パン



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Blanc de corail, Vin de Tahiti,

Verre / グラス 18cl : I 260 XPF

(Sec / 白辛口, Fruits exotiques avec une note d'ananas / パイナップル風味エキゾチックなアロマ)

PLAT / メイン

Trilogie du fenua : poulet Fafa, pua'a choux,
mahi mahi à la vanille, ananas rôti, purée de légumes locaux

3 455 XPF

地元料理のトリオロジー、
プレファファ（チキンのココナッツ煮込み）キャベツと豚肉炒め
マヒマヒとヴァニラソース、パイナップルロティ、地元野菜のピューレ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Nacarat rosé, Vin de Tahiti

Verre / グラス 18cl : I 330 XPF

(Frais et fruité sur une note de goyave / フレッシュなロゼ、フルーティーなギャバのアロマ)

DESSERT / デザート

Poe au lait de coco, fruits frais,
cake banane et glace vanille

I 770 XPF

ココナッツミルクのポエ フルーツ バナナケーキとヴァニラアイス



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Moelleux, Vin de Tahiti

Verre / グラス 18cl : I 330 XPF

(100% Muscat / 100% マスカット, notes de pêche, abricot et clémentine / 桃, 杏, みかんの香り)



MENU COMPLET / コースメニュー

6990 XPF

BOISSONS NON COMPRISES / ドリンクは含まれません。

NOA NOA

TAMA'A MAITAI ...
BON APPETIT ...
どうぞ召し上がれ ...



Poissons / 魚



Soja et produits contenant du soja / 大豆、大豆を含む製品



Céréales ou gluten / グルテンを含む穀類



Produits contenant du lactose / 乳製品を含む食品



Produits à base d'œuf / 卵、卵を含む食品



Produits à base de noix / ナッツ、ナッツを含む食品



Coquillages / 貝類



Moutarde / マスタード



Plats avec porc / 豚肉が含まれる



Crustacés / 甲殻類

Tenue correcte exigée, merci de votre compréhension.
場に相応しい服装を心がけていただきますようご理解を申し上げます。

ENTRÉES FROIDES / 冷たい前菜



Tarte fine au saumon Gravlax, (poisson cru) crème légère au Raifort et croquant végétal

2 775 XPF

グラブラックスサーモンのタルト (生魚)
ホースラディッシュクリームとクリスピー野菜

La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ



Sauvignon, Fumée blanche

Verre / グラス18cl : 940 XPF

(Sec et fruité sur un arôme citron / 辛口、レモンのフルーティーなアロマ)



La palette asiatique

2 775 XPF

Thon mi-cuit aux épices, sashimi de saumon,
crevettes en tempura, pickles de légumes, riz jasmin

アジアプレート

スパイス入り半生焼きマグロ、サーモンの刺身、
えびの天ぷら、漬物、ジャスミンライス



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Chardonnay, Los Boldos

Verre / グラス18cl : 1 040 XPF

(Frais et puissant, note de fleur blanche / フレッシュで強い白い花の香り)



Tartare de Thazard aux agrumes, (poisson cru) salade de poireaux et vinaigrette passion

2 660 XPF

サワラのタルタル 柑橘入り (生魚)

ポワロー葱のサラダとパッションフルーツドレッシング



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Sauvignon, Fumée blanche

Verre / グラス18cl : 940 XPF

(Sec et fruité sur un arôme citron / 辛口、レモンのフルーティーなアロマ)



Carpaccio de bœuf, (viande crue)

2 455 XPF

salade d'artichauts marinés et parmesan

ビーフカルパッチョ アーティチョークマリネサラダ (生肉)

パルメザンチーズ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Pinot Noir, Fumée blanche

Verre / グラス18cl : 900 XPF

(Léger et gourmand sur une note de framboise / ライトでフランボワーズのアロマ)



Salade aux cromesquis de chèvre au miel de Tetiaroa

2 560 XPF

シェーブルチーズとテティアロア産ハニーのクロメスキ入りサラダ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Blanc de corail, Vin de Tahiti,

Verre / グラス18cl : 1 260 XPF

(Sec / 白辛口, Fruits exotiques avec une note d'ananas / パイナップル風味エキゾチックなアロマ)

ENTRÉES CHAUDES / 温かい前菜



Risotto 'Arborio' à la courgette, olives et tomates fraîches

2 560 XPF

ズッキーニのアルボリオ米のリゾット オリーブ
フレッシュトマト



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Chardonnay, Los Boldos

Verre / グラス 18cl : 1 040 XPF

(Frais et puissant, note de fleur blanche / フレッシュで強い白い花の香り)



Ravioles de chèvre frais aux herbes, tomates confites

2 560 XPF

シェーブルチーズのハーブ風味ラビオリ トマトコンフィ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Sauvignon, Fumée blanche

Verre / グラス 18cl : 940 XPF

(Sec et fruité sur un arôme citron / 辛口、レモンのフルーティーなアロマ)



Soupe à l'oignon, croûtons au fromage

1 445 XPF

トラディッショナルオニオンスープ クルトンとチーズ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Hinano ambrée, bière de tahiti / タヒチ産アンバービール

33cl : 750 XPF

(Goût raffiné et corsé / 洗練されたコクのある味わい)



Soupe chinoise

1 445 XPF

Bouillon asiatique, nouilles chinoises, champignons noirs et légumes

中華風スープ

アジア風ブイヨン, 中華麺, きくらげと野菜



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Muscadet, domaine la Haute Fèvre

Verre / グラス 18cl : 880 XPF

(Vif, sec et léger / 辛口でライト)

Soupe du jour

1 165 XPF

本日のスープ

LES POISSONS / 魚料理



Dos de saumon vapeur, écrasé de pommes de terre et fèves aux tomates confites, sauce vin rouge

3 630 XPF

サーモンパヴエの蒸し焼き

マッシュポテトとトマトのコンフィ, 赤ワインソース



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Nacarat rosé, Vin de Tahiti

Verre / グラス18cl : 1 330 XPF

(Frais et fruité sur une note de goyave / フレッシュなロゼ、フルーティーなギャバのアロマ)



Mijoté de poulpe rouge au lait de coco et curry, riz parfumé ananas et badiane

3 630 XPF

たこのココナッツミルク入りカレーの煮込み

アニス風味パイナップルライス



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Chardonnay, Los Boldos

Verre / グラス18cl : 1 040 XPF

(Frais et puissant note de fleur blanche / フレッシュで強い白い花の香り)



Aïoli polynésien au poisson du large, légumes du Fenua, sauce à l'ail et persil

3 630 XPF

外洋フィッシュのポリネシアン風アイオリ

地元の野菜 パセリ入りガーリックソース



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Rosé, Fumée blanche

Verre / グラス18cl : 910 XPF

(Frais et léger note de fruit de groseilles et pamplemousse / フレッシュで軽い赤スグリとグレープフルーツのアロマ)



Poisson du lagon pané au blé soufflé, Purée de uru au soja et asperges, huile vierge

3 730 XPF

ラグーンフィッシュのフライ

醤油入りウルのパュレとアスパラガス、バージンオイル



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Blanc de corail, Vin de Tahiti,

Verre / グラス18cl : 1 260 XPF

(Sec / 白辛口, Fruits exotiques avec une note d'ananas / パイナップル風味エキゾチックなアロマ)



Mahi Mahi à la vanille, étuvée de poireaux et carottes en tempura

3 730 XPF

ヴァニラ風味マヒマヒ

ポワロー葱のエテュヴェとにんじんの天ぷら



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Sauvignon, Fumée blanche

Verre / グラス18cl : 940 XPF

(Sec et fruité sur un arôme citron / 辛口、レモンのフルーティーなアロマ)

LES VIANDES / 肉料理



Tournedos de bœuf Rossini aux légumes de saison, sauce vin rouge

4 285 XPF

トルネードロッシェニ風ビーフステーキ
季節の野菜 赤ワインソース



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Cabernet sauvignon, Los Boldos

(Epicé et léger en tanin / スパイシーでライトなタンニン)

Verre / グラス18cl : 1 040 XPF



Magret de canard cuit à basse température, polenta croustillante et shiitake, sauce à l'orange

3 850 XPF

低温で焼き上げた鴨のステーキ (マグレドカナール)
クリスピーポレンタとしいたけ、オレンジソース



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Chateau Hartes

(Fruité et note de tanin / フルーティーで強いタンニン)

Verre / グラス18cl : 720 XPF



Poitrine de porc caramélisée et son filet mignon, croquettes de patate douce, purée de potiron

3 110 XPF

ポークむね肉のキャラメリゼとフィレミニョン
さつまいものクロケット カボチャのピューレ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Pinot Noir, Fumée blanche

(Léger et gourmand sur une note de framboise / ライトでフランボワーズのアロマ)

Verre / グラス18cl : 900 XPF



Ballotin de mignon de veau à la mozzarella, croûte au basilic, pommes de terre aux herbes, coeur d'artichaut mariné, jus crème au chorizo

3 850 XPF

モッツアレラチーズ入り仔牛のバロティーヌ バジルバターをのせて
ハーブ入りポテト アーティチョークのマリネ チョリゾーのクリーミーソース



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Mouton Cadet rouge

(Léger en tanin et sur une note de fruits noirs / ライトなタンニンと黒フルーツのアロマ)

Verre / グラス18cl : 1 200 XPF



Suprême de volaille aux poireaux et champignons, mousseline de panais, sauce vanille

3 420 XPF

チキンのもも肉のステーキ ポワロー葱ときのご
パースニップのムスリーヌ ヴァニラソース



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Pinot Noir, Fumée blanche

(Léger et gourmand sur une note de framboise / ライトでフランボワーズのアロマ)

Verre / グラス18cl : 900 XPF

LES DESSERTS / デザート



Tiramisu parfumé à la mangue, chantilly vanille

I 770 XPF

マンゴー風味ティラミス ヴァニラシャンディー

La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Champagne Coutelas

Flute / グラス12cl : I 690 XPF

(Fines bulles / きめの細かい泡, léger et fruité / ライトでフルーティー)



Palette de glaces et sorbets

I 770 XPF

Vanille, coco, chocolat, goyave, mangue

アイスクリームとソルベのパレット

(ヴァニラ, ココナッツ, チョコレート, ギャバ, マンゴー)

La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Champagne Mumm Cordon Rouge brut

Flute / グラス12cl : 2 I 20 XPF

(Sec et floral / 辛口, フローラル)



Croquettes et Sundae

I 770 XPF

Croquettes chocolat « grand cru », sundae vanille

クロケットとサンデー

グランクリュチョコレートクロケット, ヴァニラソース

La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Banyuls, vin doux naturel

Verre / グラス10cl : 890 XPF

(Note de noix et cerise confite / ナッツとチェリーコンフィのアロマ)



Jardin de fruits rouges

I 770 XPF

Palet fraise, cœur de cassis, bâtonnet cerise amande, sorbet framboise

赤フルーツのジャルダン

カシス入りイチゴのアントルメ, チェリーとアーモンドのムース, フランボワーズソルベ

La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Champagne Coutelas

Flute / グラス12cl : I 690 XPF

(Fines bulles / きめの細かい泡, léger et fruité / ライトでフルーティー)



Tong mangue goyave coussin croquant vanille, sorbet ananas

I 770 XPF

マンゴーとギャバのトング

クリスピーヴァニラ, パイナップルソルベ

La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Moelleux, Vin de Tahiti

Verre / グラス18cl : I 330 XPF

(100% Muscat / 100% マスカット, note de pêche, abricot et clémentine / 桃, 杏, みかんの香り)



Mi-cuit au chocolat « grand cru » crème glacée caramel au beurre salé

I 770 XPF

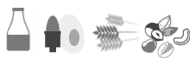
《グランクリュヴァローナ》半生チョコレートケーキと塩バターキャラメルアイスクリーム

La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Banyuls, vin doux naturel

Verre / グラス10cl : 890 XPF

(Note de noix et cerise confite / ナッツとチェリーコンフィのアロマ)



Café gourmand

I 230 XPF

Expresso servi avec entremet, cup cake, panna cotta vanille, sablé

カフェグルモン

エスプレッソとアントルメ, カップケーキ, ヴァニラパンナコッタ, サブレ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Banyuls, vin doux naturel

Verre / グラス 10cl : 890 XPF

(Note de noix et cerise confite / ナッツとチェリーコンフィのアロマ)

Assiette de fruits locaux

I 770 XPF

フレッシュフルーツの盛り合わせ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Champagne Mumm Cordon Rouge brut

Flute / グラス 12cl : 2 120 XPF

(Sec et floral / 辛口、フローラル)



Crème brûlée à la vanille des îles

I 405 XPF

島バニラのクレームブリュレ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Moelleux, Vin De Tahiti

Verre / グラス 18cl : I 330 XPF

(100% Muscat / 100% マスカット, note de pêche, abricot et clémentine / 桃, みかんの香り)



Desserts sans gluten sur demande

I 770 XPF

Cappuccino au chocolat blond, macarons

bonbon chocolaté, sorbet goyave, meringue coco, fruits rouges

グルテンフリーデザートもご要望に応じて承ります。

ブロンドチョコレートのカプチーノ, マカロンとボンボンショコラ, ギャバのソルベ,

ココナッツメレンゲ, 赤フルーツ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Champagne Coutelas

Flute / グラス 12cl : I 690 XPF

(Fines bulles / きめの細かい泡, léger et fruité / ライトでフルーティー)

GLACES & SORBETS / アイスクリーム&シャーベット

Vanille, Noix de coco, Fraise, Caramel,

boule / スクープ 425 XPF

Chocolat Noir, Café Espresso

ヴァニラ, ココナッツ, ストロベリー, キャラメル,

ビターチョコ, エスプレッソ

Framboise, Goyave, Mangue, Citron, Passion

フランボワーズ, ギャバ, マンゴー, レモン, パッションフルーツ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Champagne Mumm Cordon Rouge brut

Flute / グラス 12cl : 2 120 XPF

(Sec et floral / 辛口、フローラル)

Le mercredi soir et dimanche soir,
le Chef Pâtissier vous propose...

4 490 XPF

水曜日と日曜日の夜

パティスリーシェフのおすすめ

La fondue au chocolat à partager à deux

magnums vanille, fruits frais, biscuits, meringues

マグナムヴァニラアイス, フルーツ, ビスケット, メレンゲ



La recommandation du sommelier / ソムリエのおすすめ

Banyuls, vin doux naturel

Verre / グラス 10cl : 890 XPF

(Note de noix et cerise confite / ナッツとチェリーコンフィのアロマ)

