

Nous vous invitons à choisir la formule qui vous séduira le plus ou à choisir à la carte

*You are invited to choose amongst these set menus
Or make your choice « à la carte »*

以下のセット・メニューをご用意しております
あるいは「ア・ラ・カルト」お好みのチョイスで

Menu Fine Bouche - Fine Bouche Menu - フィンブーシュ・メニュー **8 600**
2 plats - entrée froide ou chaude & plat

2 courses - cold or hot appetizer and main course

二皿 - 前菜一品とメインディッシュ一品

Menu Gourmet - Gourmet Menu - グルメ・メニュー **10 030**
3 plats - entrée froide ou chaude, plat et dessert

3 courses - cold or hot appetizer, main course and dessert

三皿 - 前菜一品とメインディッシュ一品とデザート一品

Menu Dégustation - Degustation Menu - デグスタシオン・メニュー **12 340**
4 plats - entrée froide, entrée chaude, plat et dessert

4 courses - cold starter, hot appetizer, main course and dessert

四皿 - 前菜(温・冷)一品ずつとメインディッシュ一品とデザート一品

Certains plats sont préparés avec la vanille de Tahiti, produite chez Alain Abel Raiatea



Some of these dishes are made with the Tahitian vanilla, produced by Alain Abel, Raiatea

この印の品はライアテアのアラン・アベル氏の農園産のタヒチバニラを使用しています。

Entrées froides - cold appetizer - 冷菜

Tartare de bœuf et de magret fumé, mozzarella, 🌿 🍷 🍷 3 400
espuma olive, sorbet rhubarbe

Beef and smoked duck breast tartare, mozzarella, olive espuma, rhubarb sorbet

牛肉のタルタルとスモークした鴨の胸肉、モッツァレラ、オリーブのエスプーマ、ルバーブのシャーベット

Pain d'espadon fumé et sashimi de thon, salade Asiatique, 🌿 🌿 🍷 🍷 3 600
mayonnaise au wasabi, espuma de riz au coco

Smoked swordfish and tuna sashimi terrine, asian salad, wasabi mayonnaise, coconut flavored rice espuma

メカジキのスモークとマグロの刺身のテリーヌ、アジア風サラダ、わさびマヨネーズとココナッツ風味のライスエスプーマ添え

Terrine de foie gras à la poire, sorbet à la pomme, brownie salé 🌿 🍷 🍷 🍷 4 300
Foie gras and pear terrine, apple sherbet, savoury brownie

フォアグラと梨のテリーヌ、リンゴのグラニテ、塩漬けのブラウニー

Salade de crabe rôti salade exotique, 🍷 🍷 🍷 🌿 4 700
chao pao à l'encre de seiche, vinaigrette passion

Roasted king crab salad, exotic salad, cuttlefish ink chao pao, passion fruit vinaigrette

スカンピのサラダ、野菜、イカ墨のチャオパオとパッションフルーツのビネガー

Entrées chaudes - hot appetizer - 温菜

Bisque aux saveurs thai, croustillant de crevettes en feuille de brik, 🍷 🍷 🌿 🍷 3 700
pois gourmands, espuma au céleri rave

Thai flavoured bisque, shrimp wrapped in pastry brik, snow peas, celeriac espuma

海老のペストリーフィロ、スナップエンドウ、タイ風味の煮汁、セロリのエスプーマ

Marmite du pêcheur 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 3 900

St-Jacques, pavé de saumon des dieux et crevettes de Taravao poêlés,

Marmelade de tomates à l'orange et espuma de fromage blanc au combawa

Fisherman's pot

Scallop, pan-fried opah and Taravao prawn, tomato and orange marmalade, fromage blanc and kaffir lime espuma

フィッシャーマンズポット

ホタテ、アカマンボウとエビ、トマト、オレンジマーマレード、フロマージュブランとコブミカンのエスプーマ

Raviole de marrons, escalope de foie gras, cèpes, consommé au porto 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 4 200
Chestnuts ravioli, foie gras escalope, cep mushroom, porto consommé

栗のラビオリ、フォアグラのエスカロープ、セップ茸、ポルトのコンソメ

Tartelette aux légumes et paraha peue, glace au caviar 🌿 🍷 🍷 4 500

Vegetable and batfish tartlet, caviar ice cream

野菜のタルト、ツバメウオ、キャビアアイスクリーム

Viandes - Meat - 肉料理

Demi magret de canard poêlé, cuisse confite, en feuille de filo, 🌿 🍷 🥘 🍷 4 400
timbale de pommes de terre aux champignons, mousseline de panais,
espuma fromage blanc-Parmesan

*Half panfried duck breast, leg wrapped in pastry filo, potato & mushroom timbale,
parsnip mousseline, cootage cheese & Parmesan espuma*

鴨の胸肉のステーキ、腿肉のコンフィ、アプリコットとイチジクのペストリーフィロ、
ジャガイモとマッシュルームのティンベール、ルタバガのムースリン、チーズのエスプーマ

Filet mignon de porc, duo choux vert et rouge confit, poitrine 🗨 🍷 🌿 🥘 🍷 4 900
de porc laquée miel et bière Hinano, espuma à la moutarde

*Pork filet mignon, confit of red cabbage, green cabbage, honey and Hinano beer
lacquered pork belly, mustard foam*

ポークフィレミニョン、赤キャベツと緑キャベツのコンフィ、ヒナノビールと蜂蜜風味の豚バラ肉のラッケ、マス
タードのエスプーマ添え

Filet de bœuf poêlé, purée de pommes de terre à la trompette 🍷 🥘 🌿 🍷 5 400
de la mort, jus de viande à la liqueur de cacao

Pan-fried beef filet, mash potato and black chanterelle cocoa liqueur flavored jus

ビーフフィレ、マッシュポテトとカカオリキュール風味の黒アンズタケのジュース

Longe d'agneau, croûte aux fines herbes, panisse, mousseline d'artichaut, 🌿 🥘 🍷 5 800
sauce aux champignons

Loin of lamb, aromatic herbs crust, chick pea fries, artichoke mousseline, mushroom sauce

骨付き羊肉とひよこ豆、アーティチョークのムース、アミガサタケのソース

Poissons - Fish - 魚料理

Filet de poisson de la pêche, croustillant de poe, nem à la pota, 🌿 🗨 🥘 🍷 3 700
papaye et poulpe, sauce au curry vert et coco

*Pan-fried fish fillet (catch of the day), pumpkin arrancini, pota, papaya and octopus nem,
green curry and coconut sauce*

今日捕れた魚のパンフライ、カボチャのアランチーニ、ポタとパパイヤとタコのネム

Mi-cuit de thon poêlé, Tatin au fenouil, sauce au rea, beurre à la betterave 🌿 🥘 🍷 🍷 3 900
Pan seared tuna, fennel Tatin tartlet, ginger sauce, beetroot butter

マグロたたき風ステーキ、フェネルのタルト、ジンジャーソース、ビートルート味のバター

Filet de papio poêlé, nouilles soba aux légumes sautés, écume au saké 🌿 🍷 🥘 🍷 4 100
Pan-fried papio fillet, soba noodles and sautéed vegetables, sake espuma

マヒマヒのフィレのパンフライ、蕎麦と野菜のソテー、日本酒のエスプーマ

Noix de St-Jacques poêlées, risotto au pistou vert, 🗨 🌿 🥘 🍷 4 300
écume marinère safranée

Pan-fried scallops, green pesto risotto, shellfish and safran sauce

ホタテ貝のソテー、グリーンピストウーのリゾット、貝とサフランのソース添え





Desserts - Desserts - デザート

Mousse légère à la cacahuète, marmelade passion-vanille, biscuit au cacao Sacher et fleur de sel, glace arachide      | 600

Light peanut foam, passion fruit-vanilla marmelade, Sacher cocoa and fleur de sel biscuit, peanuts ice cream

ライトピーナッツフォーム、パッションフルーツバニラマーメイド、カカオと天然塩のビスケット

Sphères chocolat cardamome



Mousse chocolat noir amer, sauce cacao et cardamome, biscuit brownie,     | 700

Cardamom-chocolate spheres

Dark chocolate mousse, cocoa and cardamom sauce, brownie and cocoa-fleur de sel sorbet

チョコレートとカルダモンのスフィア

ダークチョコレートムース、カカオとカルダモンソース、ブラウニービスケット、カカオと天然塩のシャーベット

Mousse au fromage blanc au miel, caramel fondant au citron vert,   | 800

crémeux aux agrumes, sablé aux zestes, glace lactée

Cottage cheese and honey mousse, lime soft caramel, citrus sauce,

biscuit with citrus fruits zests and milk ice cream

Cottageチーズとハニーのムース、ライム風味のソフトキャラメル、

クリーミーなシトラスとゼストのビスケット、ミルクアイスクリーム

Vacherin framboises-pistache, coulis de framboises, espuma au poivre de Sechuan et framboises fraîches (sans gluten)    | 900

Raspberry and pistachio vacherin, raspberry coulis, Szechuan pepper espuma

and fresh raspberries (gluten free)

ラズベリーとピスタチオのヴァシュラン、ラズベリーソース、四川ペッパーとラズベリーのエスプーマ（グルテンフリー）

Variation autour du cacao (sans gluten et vegan)   | 2 000

Palet cacao, cookie, coulis chocolat, sorbet cacao et fleur de sel


Chocolate swing (gluten free)

Soft cocoa biscuit, cookie, chocolate coulis, cocoa & fleur de sel sorbet

チョコレートスイング（グルテンフリー）

ソフトココアビスケット、クッキー、チョコレートソース、ココアと天日塩のシャーベット


 Restaurant Le Lotus Tahiti


 @icfr_polynesia #RestaurantLeLotus

Pictogrammes allergènes / Allergens pictograms / アレルギー食材図表

 Végétarien / Vegetarian / ベジタリアン

 Bœuf / Beef / 牛

 Porc / Pork / 豚

 Fruits de mer / Shellfish / 貝

 Œuf / Egg / 卵

 Blé / Wheat / 小麦

 Alcool / Alcohol / 酒

 Produit laitier / Dairy / 乳製品

 Cacahuète / Peanut / ピーナッツ


Nos prix sont exprimés en francs pacifiques TTC, 13% TVA 4% service charge comprise

En cas de rupture d'un produit, une alternative vous sera proposée

 N'hésitez pas à demander notre carte végétarienne


Our rates are expressed in french pacific francs, all taxes 13% and 4% service

If one product is missing, we will propose to you an alternative

 Don't hesitate to ask for our vegetarian menu

料金はフランスバンフィックフラン(CFP)で表示されており、13%の税と4%のサービス

チャージが含まれています。

 ご希望の品が品切れの場合は、他のお薦めの品をお選びください。

ベジタリアンメニューをご希望の方はご連絡なくお申し出ください