

ENTREES | STARTERS

Soupe chaude de chou fleur Pignons de pins torréfiés et huile de truffe <i>Cauliflower hot soup with roasted pine nuts and truffle oil</i>	1000
Salade de pastèque et poulpe grillé Feta, menthe et orange <i>Grilled octopus and watermelon salad with feta cheese, mint and orange</i>	2550
Salade tropicale d'ananas et crevettes Poivrons, oignon rouge et agrumes <i>Shrimps & pineapple salad with pepper, red onion and citrus</i>	2400
Salade de papaye verte Poivron, courgette, tomate, carotte, concombre <i>Green papaya salad with pepper, zucchini, tomato, carrot and cucumber</i>	1600
Salade d'effiloché de canard confit, magret fumé Pignons de pins, fromage de chèvre et vinaigrette à la truffe <i>Frayed duck confit salad with smoked breast, pine nuts, goat cheese and truffle</i>	2500
Carpaccio de bœuf fumé, salade d'artichauts au parmesan <i>Smoked beef carpaccio, artichoke with parmesan salad</i>	2700

	<i>Entrée/Starter</i>	<i>Plat/Main</i>
Le poisson cru Tahitien Mariné au citron vert et au lait de coco <i>Tahitian style raw tuna marinated in lime and coconut milk</i>	1600	2800
Le sashimi de thon Trilogie de sauces (sashimi, wasabi, gingembre) <i>Tuna Sashimi with a trilogy of sauces (sashimi, wasabi, ginger)</i>	1600	2800

LES UMETES POLYNESESIENS

Le Umete du lagon (pour 2 personnes) Assortiment de poissons (fumé, cru, en sashimi et mi-cuit), crevettes de Moorea, servi avec du riz au jasmin / <i>Assortment of fish (smoked, raw, sashimi and half-cooked), prawns from Moorea served with jasmin rice</i>	6550
Le Umete de Moorea (pour 2 personnes) Assortiment de poissons (fumé, cru, en sashimi et mi-cuit) Crevettes de Moorea, salade de wakame, tartare de thon Salade de poulpes, sauces et riz au jasmin <i>Lagoon Umete (for 2 people) Assortment of fish (smoked, raw, sashimi and half-cooked), prawns from Moorea, wakame salad, tuna tartar, octopus salad, sauces and jasmin rice</i>	7600

LES PLATS LOCAUX / THE MAIN COURSES

Le thon sauté au curry et banane <i>Sauteed tuna in curry and banana</i>	2500
Le Bugna de poisson du lagon Crevettes, lait de coco & vanille de Tahiti <i>The lagoon fish « Bugna » with prawns, coconut milk & Tahitian vanilla</i>	2950
Filet de porc & crevette Croquette de patate douce, chutney papaye & ananas <i>Pork filet & shrimps, sweet potatoes croquette, papaya & pineapple chutney</i>	2900
Risotto au korori Champignons et parmesan <i>Korori risotto, mushrooms & parmesan</i>	2500
Papio pané à la coco Frites de uru, salade de papaye verte & mayonnaise au citron confit <i>Coconut breaded papio fish, uru fries Green papaya salad & candied lime mayonnaise</i>	2800

LES GRILLADES / ON THE GRILL CHOISISSEZ VOTRE GRILLADE / CHOOSE YOUR MAIN

L'entrecôte de bœuf Black Angus (300gr) <i>Black Angus ribeye (10.5 Oz)</i>	2950
La poitrine de poulet aux épices douces <i>Chicken breast with sweet spices</i>	2100
La longe de porc marinée <i>Marinated pork loin</i>	2300
Les crevettes de Moorea à l'ail (10 unités) <i>Prawns from Moorea cooked with garlic (10 pieces)</i>	2750
La pieuvre marinée / Marinated octopus	2300
Le mahi-mahi du large / Mahi-mahi fish	3000

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE / CHOOSE YOUR SAUCE (inclus/included)

Roquefort, Roquefort sauce
Vierge exotique, Exotic « Sauce Vierge »
Thym, thyme
Vanille de Tahiti, Tahitian Vanille
Citron, Lemon
Barbecue coco, Coconut BBQ
Sucré & salé, sweet & salty

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE / CHOOSE YOUR SIDE

500

Riz au jasmin, Jasmin rice
Riz à l'ananas, Pineapple rice
Gratin de patates douces, Sweet potato grati
Salade mixte Mixed salad
Frites French fries
Wok de légumes à l'asiatique
Asian vegetable wok
Purée de pommes de terre au beurre noisette et ail
Mashed potatoes with garlic butter

LES DESSERTS 1450

Crème brûlée à la vanille de Tahiti, glace pané coco <i>Tahitian vanilla Crème brulée, coated coconut ice cream</i>	
Brownie au chocolat/noisette fait maison, glace vanille & crème anglaise à la mangue <i>Homemade chocolate hazelnuts brownie, vanilla ice cream & mango custard</i>	
Assiette de fruits frais, Fresh fruit platter	
Nems de poire et pistache, coulis chocolat & glace caramel à la fleur de sel <i>Pear & pistachio nems, chocolate coulis & « fleur de sel » caramel ice cream</i>	
L'île flottante du Fare Hana, crème anglaise au lait de coco <i>The Fare Hana floating island, coconut milk custard</i>	
Mousse au chocolat, crumble spéculos & amandes, glace vanille <i>Chocolate mousse, speculos & almond crumble, vanilla ice cream</i>	
Trio aux fruits rouges : mousse, mini tartelette & glace <i>Trio of red fruits: mousse, mini tart & ice cream</i>	
L'ardoise de desserts à partager (2 personnes) <i>Dessert platter to share:</i> Brochette de fruits, panna cotta, tartelette de fruits, truffe au chocolat et amaretto mini muffins, choux craquelins, chantilly, coulis et crumble <i>Fruit skewer, panna cotta, fruit pie, chocolate and amaretto truffle, mini muffins, "choux craquelin", whipped cream, coulis and crumble</i>	2500

LES COUPES GLACEES / ICE CREAM CUP 1450

La coupe Moorea
Glace banane, glace ananas, glace corossol, banane et ananas flambé au rhum, chantilly
Banana ice cream, pineapple ice cream, soursop ice cream, rum flambéed banana and pineapple, whipped cream
La coupe tout Chocolat
Glace chocolat blanc, glace chocolat noir, glace chocolat/noisette, crumble au chocolat et fleur de sel, sauce chocolat et chantilly
White chocolate ice cream, dark chocolate ice cream, chocolate and "fleur de sel" crumble, chocolate sauce, whipped cream
La coupe Fruits Rouges
Glace fraise, glace framboise, glace myrtille, morceaux de fruits rouges, coulis et chantilly
Strawberry, blueberry ice creams, coulis and whipped cream

Les glaces et sorbets de Moorea 3 boules parfums au choix :

Selection of Moorea ice creams and sorbets (3 scoops) :

Vanille, chocolat, café, pistache, rhum/raisin, banane, caramel, chocolat blanc, yaourt fruits des bois, yaourt, fraise, mangue, ananas, fruits de la passion, citron, noix de coco, corossol, framboise, goyave, menthe, orange, litchi, chocolat/noisette et myrtille.
Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, rum & grapes, banana, caramel, white chocolate, frozen yoghurt, frozen berry yoghurt, strawberry, mango, pineapple, passion fruit, lemon, coconut, soursop, raspberry, guava, mint, orange, litchi, chocolate/hazelnut and blueberry.

Nos prix sont exprimés en Franc Pacifique, taxes et services inclus. Merci de présenter votre pièce d'identité pour tout paiement par chèque

Our prices are listed in Pacific Francs, taxes and gratuities included. Please inform your server of any food allergies, food intolerances, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.