

Le LOBBY BAR propose un vaste choix de cocktails déclinés en versions premium
Premium: avec une base de cocktail composée de spiritueux premium

The LOBBY BAR offers a large choice of cocktails available in premium versions
Premium: made with premium spirit

Cocktail Barista - Barista Cocktail

CAFE FRAPPE 1 900
Café frappé, Bailey's, Cointreau – *Café frappé with Bailey's and Cointreau liqueur*

EXPRESSO MARTINI 2 300
Expresso, vodka Grey Goose, Kalhua, sirop de Tiare
Expresso, Grey Goose vodka, Kalhua, Tiare syrup

FENUA'TINI 1 900
Expresso, rhum Mana'o, liqueur de Vanille Manutea, Miel de Tetiaroa
Expresso, Mana'o rum, Manutea Vanilla liqueur and honey from Tetiaroa

TIARE FRAPPUCINO (Sans Alcool/Non Alcoholic) 1 400
Glace au Tiare, sirop de coco, café, lait
Tiare ice cream, coconut syrup, coffee, milk

Cocktail Caipirinha - Caipirinha Cocktail

CAIPIRINHA 2 300
Cachaça Sagatiba, sucre roux, citron vert - *Cachaça, brown sugar, lime*

CAIPIROSKA 2 300
Vodka Grey Goose, sucre roux, citron vert
Vodka, brown sugar, lime

Cocktail Champagne - Champagne Cocktail

BELLINI 3 200
Champagne Billecart Salmon Brut, crème de pêche - *Champagne Billecart Salmon Brut, peach liqueur*

CHAMBORD 3 200
Champagne Billecart Salmon Brut, Chambord, Vodka Smirnoff framboise, framboise fraîche
Champagne Billecart Salmon, Brut, Chambord, Raspberry Smirnoff vodka, fresh raspberry

VIOLETTE 3 200
Champagne Billecart Salmon Brut, liqueur de violette – *Champagne Billecart Salmon Brut, violette liqueur*

Cocktail Gin - Gin Cocktail

GIN FIZZ 2 300
Gin Beefeater 24, sucre blanc, soda, jus de citron vert – *Beefeater 24 gin, caster sugar, soda, lime juice*

BRAMBLE 2 300
Gin Beefeater 24, crème de mûre, sirop de canne, jus de citron vert
Beefeater 24 gin, blackberry cream, sugarcane syrup, lime juice

Cocktail Martini - Martini Cocktail

BUBBLE MARTINI 2 300
Vodka Grey Goose, sirop de bubble gum, Martini Bianco
Grey Goose vodka, bubble gum syrup, Martini Bianco

DIRTY MARTINI 2 300
Vodka Grey Goose, jus d'olive
Grey Goose vodka, olive juice

DRY MARTINI 2 300
Gin Beefeater 24, Martini Dry
Beefeater 24 gin, Martini Dry

Cocktail Rhum - Rum Cocktail

MOJITO

Rhum Havana 7 ans, sucre de canne, Perrier, citron vert, menthe fraîche
Havana 7 years rum, brown sugar, Perrier, lime, fresh mint

2 300

ROYAL MOJITO

Champagne Billecart Salmon Brut, rhum Havana 7 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche
Champagne Billecart Salmon Brut, Havana 7 years rum, brown sugar, lime, fresh mint

3 200

TRADER VIC'S MAITAI

Rhum Havana 7 ans, rhum Havana 3 ans, curaçao orange, jus de citron, sirop d'orgeat
Havana 7 years rum, Havana 3 years rum, orange curacao, lime juice, orgeat syrup

2 300

MANUTEA TI PUNCH

Rhum tahitien Manutea 50°, sucre roux, citron vert
Manutea tahitian rum 50°, brown sugar, lime

2 300

PINEAPPLE MANUTEA

Rhum Ananas « Manutea », jus d'orange, jus d'ananas, confiture ananas Rotui, jus de citron vert
Pineapple rum "Manutea", orange juice, pineapple juice, Rotui pineapple jam, lime juice

2 300

Cocktail Tequila - Tequila Cocktail *(Premium: Tequila Herradura Plata – Tequila Herradura Reposado)*

MARGARITA

Tequila Herradura, Cointreau, jus de citron – Herradura tequila, Cointreau, lime juice

2 300

Cocktail Vodka - Vodka Cocktail

BLOODY MARY

Vodka Grey Goose, jus de tomate, jus de citron vert, assaisonnements
Grey Goose vodka, tomato juice, lime juice and seasoning

2 300

CHICHI

Vodka Grey Goose, jus d'ananas, glace coco - Vodka, pineapple juice, coconut ice cream

2 300

COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, Cointreau, jus d'airelle, jus de citron vert - Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice

2 300

Cocktail Tennessee - Tennessee Cocktail

RUSTY NAIL

Jack Daniel's Gentleman, Drambuie - Jack Daniel's Gentleman, Drambuie

2 300

WHISKEY SOUR

Jack Daniel's Gentleman, sirop de canne, cerise à l'eau de vie
Jack Daniel's Gentleman, sugarcane syrup, brandied cherry

2 300

Cocktail sans Alcool - Virgin Cocktail

DR NO

Jus de Cranberry, sirop de coco, Sprite
Cranberry juice, coconut syrup, Sprite

1 400

GINGER

Sprite, jus de pomme, miel tahitien de Tetiaroa, jus de citron vert, sirop de gingembre
Sprite, apple juice, honey from Tetiaroa, lime juice, ginger syrup

1 400

FLEUR D'AMOUR

Jus de banane & ananas frais, jus de mangue – Fresh banana & pineapple juice, mango juice

1 400

TAHITIAN SUN

Jus d'orange, mangue, banane et jus tropical – Orange, mango, banana & tropical juices

1 400

JUNIOR MOJITO

Canada Dry, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne - Ginger Ale, lime, fresh mint, sugarcane syrup

1 400

ALCOOL *Classique Brands (6 cl)*

***Prix Conventionnés-Imposed Government Rates**

APERITIFS

Martini Bianco, Rosso & Dry	1 000
Porto Cruz, Suze	1 000
Pastis 5l	1 250
Campari	1 370

GIN*

Beefeater 24	770
Hendrick's	1 240
Bercloux Bio	1 400
Monkey 47°	2 770

RHUM*

Havana Blanc 3 ans	790
Mana'o – Rhum agricole Tahitien	770
Manutea 50° - Rhum Tahitien	810
Bacardi 8 ans	1 300
Havana Club 7 ans	1 250
Zacapa	1 740

TEQUILA*

Cuervo Gold ou Silver	930
Herradura Reposado	1 290
Herradura Anejo	1 320
Patron Reposado	1 800

VODKA*

Ciroc coconut	1 200
Ciroc	1 180
Absolut Elyx	1 280
Crystal Head	1 520
Grey Goose	1 590

WHISKY

Scotch

Ballantine's	660
Chivas Regal 12 ans	1 210
Macallan Gold	2 260
Chivas Regal 18 ans	2 140

Tennessee

Jack Daniel's Gentleman	1 390
Jack Daniel's Single Barrel	1 950

EAUX DE VIE - DIGESTIF – LIQUEUR*

Liqueur

Bailey's	600
Get 27	990
Drambuie	1 050
Get 3l	1 150
Malibu	1 000
Amaretto Disaronno	1 250
Cointreau	1 350
Grand Marnier	1 850

Cognac - Calvados

Calvados Williams Massenez	1 030
Delamain XO	2 450

Eaux de vie blanche

Poire Williams Massenez	900
Vielles Prunes Massenez	960

BIERES

Hinano Bouteille - 5°	700
Hinano Ambré Bouteille - 5.5°	800
Hinano Gold Bouteille - 6°	1 000
Tabu Vodka - 5.5°	1 000
Tabu Tequila - 5.5°	1 000
Heineken Bouteille - 5°	800
Budweiser - 4.7°	900
Lefe Blonde - 6.6°	1 100
Duvel - 8.5°	1 100
Desperados - 5.9°	1 100
Corona - 4.7°	1 100

Eau de source locale - Local spring water

O'Tahiti 50 ou 100cl	370/600
----------------------	---------

Eaux gazeuses - Sparkling water

Perrier 33 cl	390
San Pellegrino 25 cl ou 75 cl	380/650

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais - Fresh juice

Ananas, Orange - Pineapple, Orange	1 400
------------------------------------	-------

Jus Alain Milliat - Alain Milliat Juice

Carotte, fraise, pêche, abricot, raisin merlot, pomme reinette, poire d'été	1 000
Carrot, strawberry, peach, apricot, grape merlot apple rennet, spring pear	1 000

SODA - Soft Drinks

Coca Cola, Diet Coke, Coca Zero	600
Sprite,	600
Ginger Ale, Orangina, Fanta	600
Schweppes Tonic	600
Red Bull	1 100

COUPE DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BY GLASS (16cl)*

Billecart Salmon, Brut	3 050
Billecart Salmon, Rosé	4 620

VINS AU VERRE - WINE BY GLASS (22 cl)

Vins Blancs - White Wine*

Chardonnay Héron, 2016	1 910
Chablis J.Moreau, 2015	1 910
Blanc Bio, Château Léoube, 2015	2 560

Vins Rosé - Rose Wine*

Château Miraval, 2016	2 390
-----------------------	-------

Vins Rouges - Red Wine*

Cabernet Sauvignon, Héron 2016	1 530
Château Haut Surget, 2015	1 970
Rouge Bio, Château Léoube 2013	1 970

CHAMPAGNE

Billecart Salmon, Brut 13 860
Champagne Dom Pérignon, Vintage, 2003 47 000

CHAMPAGNE ROSE

Billecart Salmon, Rosé 21 020

VINS BLANCS - WHITE WINE

Californie, Chardonnay, Héron, 2016 6 300
Bourgogne, Chablis J. Moreau, 2015 6 320
Provence, Blanc de Léoube Bio, Château Léoube 2015 8 460
Tahiti, Blanc Moelleux, 2016 5 220
Tahiti, Blanc de Corail, 2016 5 220
Tahiti, Vin Moelleux d'ananas, 2016 5 700

VINS ROSES - ROSE WINE

Tahiti, Rosé Nacarat, 2016 5 220
Provence, Château Miraval, 2016 7 900

VINS ROUGES - RED WINE

Californie, Cabernet sauvignon, Héron, 2016 5 050
Bordeaux, Château Haut Surget, 2015 6 490
Provence, Rouge de Léoube Bio, Château Léoube, 2013 6 490

Le coin salé – Salt corner

De 11h30 à 21h30 – From 11:30 am to 9:30 pm

FRITES – FRENCH FRIES 🍟 520

CACAHUETES (150gr) – Peanuts (150gr) 🍬 750

PETIT POIS WASABI – WASABI GREEN BEANS 🍌 750

PISTACHES (120gr) ou NOIX DE CAJOU (135gr) 🌰 1 000
Pistachios (120gr) or Cashew nuts (135gr)

NOIX MELANGEES (Amandes, Noix de CAJOUX, Macadamias, Pistaches -130gr) 🌰 1 000
Mixed Nuts (almonds, cashews, Macadamias, Pistachios - 130gr)

L'ASIATIQUE – ASIAN SNACK 🌿 2 990

LA CAMPAGNARDE - RUSTIC PLATTER 🌿 🍷 3 300
Saucisson, jambon cru, terrines, olives, croûtons - Salami, cured ham, terrine, olives, and croutons

LA NORDIQUE - NORDIK PLATTER 🌿 🍷 3 600
Saumon fumé et ses toasts – Smoked salmon & toasts

LA TEXANE - TEXANE PLATTER 🌿 2 580
Ailerons de poulet, sauce barbecue - Chicken wings and barbecue sauce

RILLETTES DE THON FUME MAISON – HOME MADE TUNA RILLETTES 🌿 🍷 2 500

CROQUE MONSIEUR - TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH 🌿 🍷 🍷 2 270

CLUB SANDWICH CLASSIQUE - TRADITIONNAL CLUB SANDWICH 🌿 🍷 🍷 🍷 2 270

WRAPS DE POULET TERIAKI - CHICKEN TERIAKI WRAPS 🌿 🍷 🍷 2 580
Poulet, tomates, oignon, ail, gingembre, salade – Chicken, tomatoes, onions, ginger, garlic, lettuce

Caviar Petrossian

CAVIAR PETROSSIAN PARIS, ALVERTA ROYAL, 12 GR 🍷 9 900

CAVIAR PETROSSIAN 12 GR + BILLECART SALMON BRUT 19 900



Le Coin Sucré - Sweet Corner

Glaces – Ice Cream

- TROPICANA** 🍷 🍷 2 170
Glace rhum raisins, vanille, coco banane, coulis au coco, Chantilly
Rum raisins, vanilla, coconut and banana ice cream, coconut coulis, Chantilly
- DELICE CROQUANT** 🍷 🍷 🍷 2 170
Glace vanilla, glace caramel, glace nougatine, croquant au nougat et caramel léger, Chantilly
Vanilla, caramel and nougat ice cream, nougat biscuit and caramel sauce, Chantilly
- COCO DES ILES** 🍷 🍷 2 170
Glace au coco, glace vanille, glace miel, ananas frais, Malibu, sauce miel, Chantilly
Vanilla, coconut and honey ice cream, fresh pineapple slices, Malibu, honey sauce, Chantilly
- VAHINE TAHITI** 2 170
Sorbets: passion, mangue, ananas, corossol, citron vert, fruits frais, sauce vanille
Sorbets: passion fruit, mango, pineapple, soursop and lemon sorbets, fresh fruits, vanilla sauce
- ICEBERG** 🍷 🍷 2 170
Glace menthe, glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, Get 27
Mint, chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, Get 27
- TAMARII** 🍷 1 450
Glace enfant, le bonhomme de neige au chocolat et à la vanille, Chantilly
Kid's special, snow man of vanilla and chocolate ice cream, Chantilly

Glaces Magnum - Magnum Ice Cream

- MAGNUM DOUBLE CAMEL, DOUBLE CHOCOLAT, DOUBLE COCO** 🍷 650
- MAGNUM BLANC FRAISE** 🍷 650
- MAGNUM AMANDE VANILLE** 🍷 🍷 650
- MACARONS MAISON** 🍷 6 macarons 1 200
12 macarons 2 100
- ASSIETTE DE FRUITS FRAIS/ FRESH FRUITS PLATTER** 1 650

Gaufres Maison - Homemade Waffles (15/20 minutes de préparation – 15/20 minutes of preparation)

- MAUPITI** 🌿 🍷 🍷 1 240
Sucre glace, glace vanille
Icing sugar, vanilla ice cream
- TAHA 'A** 🌿 🍷 🍷 1 450
Chocolat, glace vanille, Chantilly
Chocolate, vanilla ice cream, Chantilly
- TUAMOTU** 🌿 🍷 🍷 1 450
Chocolat, glace coco, coco frais, Chantilly
Chocolate, coconut ice cream, fresh coconut, Chantilly
- GAMBIER** 🌿 🍷 🍷 1 450
Chocolat, banane fraîche, glace banane, Chantilly
Chocolate, fresh banana, banana ice cream, Chantilly
- VAHINE** 🌿 🍷 🍷 1 450
Confiture de goyave, mélange de fruits frais, glace fraise, Chantilly
Guava jam, mixed of fresh fruits, strawberry ice cream, Chantilly

Menu Nuit - Night Menu

De 21h30 à 04h30 – From 09:30 pm to 4:30 am

Soupes et salades - Soups and salads - スープとサラダ

Soupe à l'oignon - Onion soup - スープ オニオン・スープ 🍷 🍷	1 360
Soupe de nouilles au poulet - Chicken noodle soup - チキン・ヌードル・スープ 🌿	1 200
Salade César poulet - Chicken Caesar salad - シーザー・サラダ 🌿 🍷	2 640
Salade César mi-cuit de thon - Seered tuna Caesar salad - ハーフ・クックド・ツナ 🌿 🍷	3 500

Plats - Dishes - メインディッシュ

Poisson cru au lait de coco - Marinated fish in coconut milk - ココナツ風味のマグロのマリネ 🍷 🍷	3 500
Carpaccio de bœuf - Traditional beef carpaccio - 牛肉: ロンドジーカルパッチョ 🍷 🍷 🍷	2 240
Tagliatelle napolitaines - Tagliatelli a la Napolitana - タリアテッレ・ナポリタン 🌿 🍷	2 210
Penne carbonara - penne carbonara - ペンネ・カルボナーラ 🌿 🍷	2 550
Pizza Reine : sauce tomate, fromage, jambon, olives, champignons de Paris 🌿 🍷 🍷 Reine: Tomato sauce, cheese, ham, olives, mushrooms - レインヌ: トマトソース、チーズ、ハム、オリーブ、マッシュルーム	3 340
Pizza Chèvre : sauce tomate, fromage de chèvre, miel, jambon, fromage 🌿 🍷 🍷 Goat cheese: tomato sauce, goat cheese, honey, ham, cheese - 山羊のチーズ: トマトソース、山羊のチーズ、蜂蜜、ハム、チーズ	3 460
Panini Italien: tomates, jambon cru, mozzarella, pistou et basilic 🌿 🍷 🍷 🍷 Italian Panini: tomato, ham, mozzarella cheese, pistou and basil- パニーニ (イタリアン トマト、ハム、モツアレラチーズ、ピストゥ、バジリコ)	2 580
Burger au bœuf - Beef burger - ビーフ・バーガー 🌿 🍷 🍷 🍷	2 580
Club sandwich traditionnel - Traditional club sandwich - トラディショナル・クラブサンドイッチ 🌿 🍷 🍷 🍷	2 580

Desserts - デザート

Coupe exotique: sorbet orange des Marquises, sorbet ananas, sorbet corossol, coulis mangue 480 Exotic cup: Marquisian orange sorbet, pineapple sorbet, soursop sorbet and mango coulis クープエキゾチック (オレンジ、パイナップル、コロソルのシャーベット、マンゴーソース)	1 480
Coupe Maohi: banane fraîche, caramel crémeux, citron vert, glace coco, glace caramel, glace vanille, chantilly 480 Maohi cup: fresh banana, caramel with lemon, coconut & vanilla ice cream, whipped cream クープマホイ (バナナ、キャラメルとライム、ココナツとパニラアイスクリーム、ホイップクリーム) 🍷	1 480
Coupe Taina: glace à la vanille, sorbet citron, sorbet noix de coco, Malibu, ananas frais 🍷 🍷 Taina cup: vanilla ice cream, lime sorbet, coconut sorbet, Malibu, fresh pineapple クープタイナ (パニラアイスクリーム、ライムとココナツのシャーベット、マリブ、パイナップル)	1 480

Disponible de 4h à 6h uniquement

Available only from 4 am to 6 am - 午前4時から午前6時までのみの取り扱い品

Café, thé, salade de fruit frais, assiette charcuterie et fromage, toasts, viennoiseries, beurre et confiture 🌿 🍷 🍷 🍷 Coffee, tea, fresh fruit salad, delicatessen and cheese platter, toasts, pastries, butter and jam コーヒー、紅茶、フルーツサラダ、ハムとチーズ、トースト、ペーストリー、バターとジャム	2 460
---	-------

Tea Time

A partir de 14h30 – From 2:30 pm

Pâtisseries à emporter - Take away pastries

Clafoutis aux fruits – fruit clafoutis

1 pièce	200
6 pièces	800
8 pièces	1 200

Macaron

1 pièce	200
6 pièces	1 200
12 pièces	2 100

Cookie

1 pièces	150
6 pièces	900
12 pièces	1 500

Tartelette – Tartlet

1 pièces	350
5 pièces	1 500

Notre sélection – Our selection

Macaron & Boisson chaude – Macaron & hot beverage

1 500

Six macarons et une boisson chaude au choix – six macarons and one hot beverage

Macarons & Champagne

4 000

Six macarons et une coupe de de Billecart Salmon brut (16cl)

Six macarons and one glass of Billecart Salmon brut (16cl)

Macarons & Champagne

5 000

Douze macarons et une coupe de de Billecart Salmon brut (16cl)

Twelve macarons and one glass of Billecart Salmon brut (16cl)

Clafoutis & Boisson chaude - Fruits Clafoutis & hot beverage

1 150

Quatre mini clafoutis aux fruits et une boisson chaude au choix

Four mini fruit clafoutis and one hot beverage

Cookies & Boisson chaude – Cookies & hot beverage

1 250

Six cookies et une boisson chaude au choix – six cookies and one hot beverage

Tartelette & Boisson chaude – Tartlet & hot beverage

700


Une tartelette et une boisson chaude au choix – One tartlet and one hot beverage

Description des symboles - Symbols description

 **Végétarien** – Vegetarian

 **Œuf** – Egg

 **Bœuf** – Beef


 **Noix** – Nuts

 **Produit laitier** – Dairy product

 **Porc** – Pork

 **Alcool** – Alcohol

 **Blé** – Wheat

 **Fruit de mer** – Seafood