

**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 **8 850**
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 **10 330**
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 **12 710**
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 à Raiatea

Some of these dishes are made with Tahitian vanilla, produced by Alain Abel, in 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 appetizers - 冷菜

Salade de mozzarella croustillante, tomate confite,    3 200
mouillette aux olives et caviar d'aubergine

Crispy mozzarella salad, confit tomato, olive stick eggplant caviar bread



カリカリモッツァレラチーズのサラダ、トマトのコンフィ、オリーブとナスのキャビアのムイエット添え

Foie gras maison à la mirabelle et pistaches, brioche à la pistache,      4 000
sorbet à la figue, réduction au café

Homemade mirabelle plum and pistachio foie gras, pistachio brioche, fig sorbet, coffee reduction

ミラベルとピスタチオ風味のフォアグラのバロティン、ピスタチオのブリオッシュ、





イチジクのソルベ、コーヒー風味のソース

Tartare de crevettes aux agrumes, palet de riz basmati, espuma de roquette,   4 200
Vinaigrette au yuzu(sans gluten)

Prawn and citrus tartare, basmati rice wafer, arugula espuma, yuzu dressing (gluten free)

シトラス風味のエビのタルタル、バスマティライスのウエハース、ロケットサラダのエスプーマ、

ゆずドレッシング (グルテンフリー)

Carpaccio de thon fumé, noix de St-Jacques marinées à l'huile de gingembre, 4 700
crème de raifort, pickles de betterave, blinis au sarrasin    

Smoked tuna and ginger-marinated scallop carpaccio, horseradish cream, beetroot pickles, buckwheat blinis

スモークしたツナとジンジャーオイル風味の帆立貝のマリネのカルパッチョ、





西洋わさびクリーム、ビーツのピクルス、蕎麦のブリニ

Entrées chaudes - hot appetizers - 温菜

Ravioles et médaillon de crevettes, bouillon de crustacé au gingembre     3 500




Shrimp raviole and medallion, ginger shellfish broth

海老のラビオリとメダリオン、生姜風味の出汁

Noix de St Jacques en sukiyaki, espadon fumé sur un sushi chaud,     3 600
émulsion de sauce hollandaise

Sukiyaki scallops, hot sushi with smoked swordfish, hollandaise sauce emulsion




ホタテ貝のすき焼き風味、スモークしたカジキと温かい寿司、オランダーズエマルジョンソース

Filet de saumon poêlé, royale d'asperges, légumes croquants,    3 900
écume de truffes (sans gluten)

Pan-fried salmon fillet, asparagus flan, crunchy vegetables, truffle foam (gluten free)

サーモンのフィレのポエレ、アスパラガスのロワイヤル、クランチ野菜、

トリュフのエキューム (グルテンフリー)

Escalope de foie gras chaud, betterave braisée, framboises fraîches    4 200
espuma de patate douce, crumble à la noisette

Pan-fried foie gras escalope, braised beetroot, fresh raspberries, sweet potato espuma, hazelnut crumble

温かいフォアグラのエスカロープ、ビートルートのブレース、新鮮なラズベリー、

タロイモのエスプーマ、ヘーゼルナッツのクランブル

Viandes - Meat - 肉料理

Filet mignon de porc servi avec un pain perdu au foie gras, figue, 🌿 🍷 🍷 🍷 4 300
mousseline de mapé, sauce au foie gras

Pork filet mignon with foie gras French toast, fig, local chestnuts mousseline, foie gras sauce
豚ヒレ肉とフォアグラのフレンチトースト、イチジク、マペのムースリン、フォアグラのソース

Demi magret de canard poêlé, cuisse confite, en feuille de filo, 🌿 🍷 🍷 4 620
timbale de pommes de terre aux champignons, mousseline de panais,
espuma fromage blanc-Parmesan, sauce cassis

*Pan-fried half duck breast, confit duck leg in filo pastry, potato timbale with mushrooms
parsnip mousseline, cottage cheese & Parmesan espuma, blackcurrant sauce*
鴨の胸肉のステーキ、腿肉のコンフィ、アブ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 de bœuf poêlé, sauce à la vodka et au thym, polenta à la courgette 🌿 🍷 🍷 🍷 5 300
et tomate confite, mesclun de salade et copeaux de bœuf fumé

*Pan-fried beef filet, vodka and thyme sauce, zucchini and confit tomato polenta,
mixed salad and smoked beef shavings*

牛肉のフィレのステーキ、タイム風味のウオッカソース、ズッキーニとトマトのコンフィのポレンタ、
削ったスモークビーフ入りミックスサラダ

Veau poêlé, mousseline de vitelottes, jambon cru, champignons sautés, 🍷 🍷 🍷 5 900
panais glacé, artichaut, jus au Porto

*Pan-fried veal filet, vitelotte potato mousseline, cured ham, sautéed mushrooms, glazed parsnip,
artichokes, Port wine jus*

仔牛のポエレ、紫イモのマッシュ、生ハム、マッシュルームのソテー、
パースニップのグレーズ、アーティチョーク、ポルトソース

Poissons - Fish - 魚料理

Filet de poisson de la pêche, parfait de potiron, chutney de banane 🍷 🌿 🍷 3 800
et pota, sauce au rhum Manao et vanille de Tahiti

*Pan-fried fish fillet (catch of the day), pumpkin flan, banana and Chinese cabbage chutney,
Manao rum and Tahitian vanilla sauce*

今日水揚げした魚のポエレ、カボチャのパルフェ、バナナとポタのチャツネ、
ラムとバニラのソース

Filet de papio poêlé, tartelette au fei, crème de fromage blanc, 🍷 🌿 🍷 🍷 3 900
sauce au vermouth blanc

Pan-fried pomfret fish fillet, local plantain tartlet, cottage cheese cream, white vermouth sauce

パピオフィッシュ(カスミアジ)のフィレのポエレ、フェイのタルトレット、
コテージチーズクリーム、ホワイトベルモットソース

Pavé de thon poêlé au sukiyaki, julienne de légumes tandoori, 🍷 🍷 🍷 4 100
noix de cajou, mousse de riz

Sukiyaki pan-fried tuna, tandoori vegetables, cashew nuts, rice foam














すき焼き風味のマグロのステーキ、タンドリー風味の野菜、カシューナッツ、ライスムース

Maraîchère d'aile de raie et de poulpe, bouillon au parfum d'aïoli, 🍷 🍷 🌿 4 300
tuile aux épices douces


Skate wing and octopus maraîchère, aioli bouillon, sweet spices biscuit

エイヒレとタコのマレシエール、アイオリスープ、甘辛いビスケット添え

Desserts - Desserts - デザート

- Red garden,   
Streusel chocolat noir et fleur de sel, crémeux pistache, | 600
sphère framboise et fruits rouges frais
Red garden,
Black chocolate and fleur de sel streusel, pistachio cream
raspberry sphere and fresh berries
レッドガーデン
ブラックチョコレートと地元のコーヒー入り、クリーミーなピスタチオ、
ラズベリースのスフィアとレッドフルーツ
- Chocolat Madong, cœur café du Fenua, sorbet cacao et fleur de sel    | 800
Madong chocolate with a heart of local coffee, cocoa and fleur de sel sorbet
地元のコーヒー入りマドンゴチョコレート、ココアと地元のコーヒー入りのソルベ
- Sphère chocolat praliné, glace caramel au beurre salé (sans glut    | 990
Praline chocolate sphere, salted caramel ice cream (gluten free)
チョコレートのスフィアのプラリネ、塩味のバターキャラメルのアイスクリューム(グルテンフリー)
- Chocolat noir 71%, mousse coco, biscuit à la châtaigne, coulis passion (vegan)  2 000
71% dark chocolate, coconut mousse, chestnut biscuit, passion fruit coulis
71%ダークチョコレート、ココナッツムース、栗のビスケット、パッションフルーツのクーリ(ヴィーガン)
- Ananas poché au bouillon exotique, glace à la vanille de Taha'a    2 100
Pineapple poached in exotic broth, Taha'a vanilla ice cream
エキゾチックな出汁の風味のポーチドパイナップル、タハア産バニラのアイスクリーム

 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 5% 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 5% service

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

 Don't hesitate to ask for our vegetarian menu

料金はフランスバシフィックフラン(CFP)で表示されており、13%の税と5%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