

# MÆNU



Le bar Vue vous accueille  
tous les jours  
de 10h à 23h00

*Feel welcome at the  
Vue bar everyday  
from 10am to 11:00pm*

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

MOOREA IA ORA BEACH RESORT

# • RES my RT glass

Une sélection de boissons non alcoolisées toute la journée,  
bière, vin et cocktails de 16h30 à 18h30.

**4,995** XPF  
(42€) par personne  
par jour

Disponible en exclusivité pour les membres Le Club AccorHotels.  
Nous serions ravis de vous aider à le rejoindre!

## De 16h30 à 18h30

### *Ma bière et mon vin*

Bière locale Hinano

Vin de la semaine

Consultez notre sommelier  
pour notre sélection du moment

### *Mes spiritueux*

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Rum Havana Club

Whisky Cutty Sark

### *Mes cocktails*

Mojito

Maitai

Pinacolada

Punch

## Toute la journée

### *Boissons non alcoolisées*

Orangina

Fanta

Coca-Cola

Coca-Cola Light

Sprite

Tonic

### *Eaux*

Eau plate O'Tahiti

Eau gazeuse Badoit

### *Jus*

Ananas

Pomme

Tropical

Orange



• LE CLUB **ACCOR**  
**HOTELS**

• RES *my*  RT  
*glass*

A selection of soft drinks and juice throughout the day, plus, beer, wine and cocktails in the evening (from 4 :30pm to 6 :30pm).

**4,995** XPF  
(47\$) per guest,  
per day

Available exclusively to Le Club AccorHotels members.  
Ask us how to join !

From 4:30pm to 6:30pm My daytime

***My beer and my wine***

Local beer Hinano

Week wine

Ask to our sommelier  
for our selection of the moment

***My spirits***

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Rum Havana Club

Whisky Cutty Stark

***My cocktails***

Mojito

Maitai

Pinacolada

Punch

***Soft drink***

Orangina

Fanta

Coke

Diet coke

Sprite

Tonic

***Waters***

O'Tahiti still water

Badoit sparkling water

***Juices***

Pineapple

Apple

Tropical

Orange



• LE CLUB  ACCOR  
HOTELS



XPF EUR

## Les Signatures

### Plateaux de fruits de mer (minimum 2 personnes)

7 500 64.1

Selon arrivage, Huître de Nouvelle Zélande, langouste des Tuamotu, Crevette d'Opunohu, Crabe des neiges, Bulot, et coquillages

*Served with diver scallop skewer and croutons with cheese and aioli*

### Les Huitres de Kaipora (Nouvelle Zélande) (12dz)

4 900 41.8

Servies avec ses condiments, vinaigre de Xérès aux échalotes, sauce cocktail, citron, raifort et tabasco

*BBQ black angus beef tacos, aged cheddar, fresh tomato salsa with mango, guacamole*

### « Fish and Chips »

2 800 23.9

Beignets de goujonnette de poisson du lagon, sauce tartare et frites rustiques

*Black codfish and chips, large cut fries cooked in goose fat with house made tartar*

### Tacos de Moorea

2 300 19.6

Fondant de bœuf Angus aux épices mexicaines, râpé de Monterrey, guacamole et salsa de tomate à la mangue

*Beef rib-eye, French fries, mesclun salad, maître d' butter*

### Tartare de tofu bio aux légumes croquants choux vert

2 900 24.8

Choux verts et émulsion au gingembre doux

*Beef tartar overall winning recipe, mesclun salad and French fries*



XPF EUR

## Les Salades

### Salade Cobb

2 700 23

Cœur de romaine, poulet label rouge rôti, tomate, bacon, oignon, avocat, œuf, herbes fraîches, bleu d'auvergne, vinaigrette au xérès

*Brown Derby salad made with romaine lettuce, roasted free-range chicken, tomato, onion, bacon, egg, herbs, blue cheese and Jerez dressing*

### Salade des Iles

2 900 24.8

Mesclun de salade, crevettes d'Opunohu, poisson cru, chair de crabe, mange-tout, avocat, ananas, coco râpée, gingembre et coriandre, émulsion Pina Colada

*Organic leaves, Opunohu prawns, raw fish, crab meat, snow peas, avocado, pineapple, grated coconut, ginger and coriander, Pina-Colada emulsion*

### Roulade de Légumes (V)

2 300 19.7

Légumes marinés et grillés aux herbes, pignons de pin torréfiés, feta et parmesan, pistou

*Grilled vegetables with herbs rolled with pine nuts, feta and parmesan drizzled with pesto sauce*

### Salade Caesar Classique

1 900 16.2

Copeaux de parmesan, jambon de Parme, baguette toastée

*Shaved parmesan, Parme ham, toasted baguette*

Supplément crevettes ou suprême de volaille grillé  
/ Grilled shrimps or chicken breast

+800 6.8



	XPF	EUR
<b>Salade de blé germé, lentille corail et quinoa aux agrumes</b>	1 900	16.2

Choux kale, pousses d'herbes et pois verts, vinaigrette carotte citron

*Yellow fin tuna cured with fresh coconut milk, lime and crunchy vegetables*

<b>Salade tomate mozzarella</b>	1 900	16.2
---------------------------------	-------	------

Pesto d'herbes fraîches et réduction de vinaigre balsamique

*Yellow fin tuna cured with fresh coconut milk, lime and crunchy vegetables*

## Le Thon du Pacifique

<b>« A la Tahitienne »</b>	1 900	16.2
----------------------------	-------	------

Servi en bois de coco, citron vert, légumes croquants et lait de coco frais

*Yellow fin tuna cured with fresh coconut milk, lime and crunchy vegetables*

<b>En Tartare aux fruits exotiques</b>	1 500	12.8
--	-------	------

Crème d'avocats, tomate, concombre, herbes fraîches et vinaigrette à la passion

*Yellow fin tuna tartar with avocado, tomato, cucumber, basil, lemon jus with passion fruit*

<b>Carpaccio</b>	1 500	12.8
------------------	-------	------

Thon, oignons, câpres, parmesan, huile d'olive

*Tuna carpaccio, onions, capers, parmesan, olive oil*



### Dégustation

2 500 21.4

En sashimi, cru au lait de coco et en tartare, salade de patate douce et poisson fumé

*Yellow fin tuna 3 ways! Sashimi, cured with coconut milk and lemon, tartar with tropical flavours, sweet potatoes and smoked fish salad*

### Sashimi

2 200 18.8

Shibazuke salade avec julienne de concombre et algue japonaise marinée au ponzu

*Yellow fin tuna sashimi, julienne of Japanese vegetable salad, ponzu sauce*



	XPF	EUR
<b>Les Sandwichs</b>		
<b>Le Club Sandwich</b>	2 700	23.1
Thon rouge au pistou et légumes frais marinés à la provençale <i>Yellow fin tuna with fresh marinated vegetables in pesto sauce</i>		
<b>Le « Wagyu » Beef Burger</b>	2 900	24.8
Pain viennois, steak haché de bœuf Wagyu, cheddar, oignons, cœur de romaine, sauce thousand islands <i>“viennois” bread, wagyu beef burger, onions, romaine lettuce, cheddar, thousand islands sauce</i>		
<b>Croque-Monsieur</b>	1 600	13.7
Pain toasté, jambon blanc, gruyère râpé et sauce béchamel <i>Toasted sandwich with cooked ham, gruyère cheese and béchamel sauce</i>		
<b>Les Pizzas</b>		
<b>Margherita (V)</b>	1 900	16.2
Sauce tomate rustique cuite au four, mozzarella, tomates cerise séchées <i>Old-fashioned tomato sauce cooked in the oven, mozzarella cheese, sun-dried cherry tomatoes</i>		
<b>Quatre Fromages (V)</b>	2 300	19.7
Parmesan, mozzarella, comté, fromage de chèvre		
<b>« Tartuffo » (V)</b>	3 200	27.3
Sauce crème infusée à la truffe d’Alba, champignons, oignons, reggiano <i>White sauce infused with Alba truffle, mushrooms, onions, reggiano</i>		
<b>Océane</b>	2 700	23.1
Mahi-mahi, crevettes d’Opunohu, supions, noix de Saint Jacques <i>Mahi-mahi, Opunohu prawns, squid, scallops</i>		





	XPF	EUR
<b>Les Pâtes &amp; Risotto !</b>		
<b>Yaki Udon</b> Pâte japonaise udon, émincé de bœuf black angus grillé, choux vert mariné, oignon vert et carotte en julienne <i>Japanese udon noodle, paper fin cut black angus, Marinated cabbage, green onion and carrot julienne</i>	3 200	27.3
<b>Linguinis aux Fruits de Mer</b> <i>Seafood linguini</i>	3 500	29.9
<b>Pappardelles (V)</b> Aux tomates confites et olives noires, pousses d'épinard, mozzarella et parmesan, crème basilic <i>With confit tomatoes and black olives, spinach leaves, mozzarella and parmesan, basil cream</i>	2 200	18.8
<b>Lasagnes de Bœuf - (15min de cuisson)</b> Millefeuille de lasagne et bœuf façon Bolognaise, sauce tomate et béchamel, gratiné au parmesan <i>Lasagna and Bolognese-style beef, tomato sauce and Béchamel cooked with parmesan cheese</i>	2 900	24.8
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Pancetta et reggiano	2 900	24.8
<b>Risotto à la truffe, champignons sauvages, parmesan (V)</b> <i>Truffle and wild mushrooms risotto with parmesan cheese</i>	3 500	29.9



La cuisine « Vegan » 	XPF	EUR
<b>Soupe du jour aux légumes d'ici et d'ailleurs</b> <i>Soup of the day with vegetables from here and elsewhere</i>	1 300	11.1
<b>Curry indien de pomme de terre et chou fleur, raita de carotte</b> <i>Indian curry of fingerling potato and cauliflower in a raita sauce with baby carrots</i>	1 600	13.6
<b>Salade de pois chiche grillés aux épices tandoori sur fondue de chou rouge et vinaigrette à la pulpe de concombre</b> <i>Grilled Garbanzo bean salad tandoori style with red cabbage and cucumber dressing</i>	1 800	15.4
<b>Curry des îles aux légumes, lait de coco, riz parfumé à la feuille de kéfir</b> <i>Baby vegetables curry with coconut milk, steamed rice with kefir lime leave</i>	2 300	19.6
<b>Parmentière de potiron superposée de ratatouille au curcuma</b> <i>Napoleon of roasted pumpkin ratatouille infused with curcuma</i>	1 800	15.4
<b>Veggie burger</b> Tarama végétal au tofu fumé et algue wakamé, pommes allumettes <i>Braised vegetables spread with lightly smoked tofu, wakame seaweed and French fries</i>	2 500	21.4
<b>Paella végétalienne au riz safrané et légumes grillés et marinés au lait de coco</b> <i>Organic paella with saffron rice and grilled vegetables marinated in coco milk</i>	2 300	19.6



	XPF	EUR	
<b>Les Fromages et Desserts</b>			
<b>Fromages Affinés</b>	2 300	19.7	
Origine France, mesclun de salades et condiments <i>French raw-milk cheese, mesclun salad and condiment</i>			
<b>Cœur Coulant Chocolat Valrhona « Manjari » (10min)</b>	2 000	17.1	
<i>Valrhona "Manjari" chocolate molten cake</i>			
<b>Pamplemousse de Moorea</b>	1 350	11.5	
Assaisonné de vanille et menthe sur pain de Gênes <i>Sweet and sour grapefruit of Moorea flavored with vanilla and mint on its soft biscuit</i>			
<b>Tarte au citron meringuée</b>	1 350	11.5	
<i>Meringue lemon tart</i>			
<b>Crème Brûlée à la vanille de Tahiti</b>	1 300	11	
<i>Tahitian vanilla crème brûlée</i>			
<b>Profiteroles</b>	1 300	11	
Glace vanille et sauce chocolat tiède <i>Vanilla ice cream and warm chocolate sauce</i>			
<b>Les Glaces</b>	1 200	10.3	
<b>Banana Split</b>			
Glaces chocolat, vanille et fraise, émincé de banane, chantilly et sauce chocolat <i>Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, banana, Chantilly and chocolate sauce</i>			
<b>Café Liégeois</b>	1 200	10.3	
Glaces café et vanille, café, crème chantilly <i>Coffee and vanilla ice cream, coffee and Chantilly</i>			
<b>Glaces et Sorbets</b>			
<i>Citron vert, Passion, Ananas, Taro, Café, Mangue, Corossol, Chocolat, Tiare, Fraise,</i>	1 boule	400	3.4
<i>Framboise, Banane, Vanille, Noix de coco, Caramel beurre salé, Rhum-raïsans, Açai</i>	2 boules	700	6
<i>Lime, Pineapple, Passion fruit, Taro, Coffee, Mango, Corossol, Chocolate, Tiaré,</i>	3 boules	1000	8.5
<i>Strawberry, Raspberry, Banana, Vanilla, Coconut, Salted butter caramel, Rhum-raïsans,</i>			
<i>Açaï</i>			

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux et  
n'hésitez pas à partager  
votre Magnifique expérience et vos plus  
beaux souvenirs !

*Share your Magnifique experience  
and your best memories  
on social networks!*



POLYNÉSIE FRANÇAISE  
Teavaro BP 28 - 98730 Maharepa - Moorea  
Tel : (689) 40 55 12 12  
Email : [h0566@sofitel.com](mailto:h0566@sofitel.com)  
[www.sofitel.com](http://www.sofitel.com)

*Life is Magnifique!*

