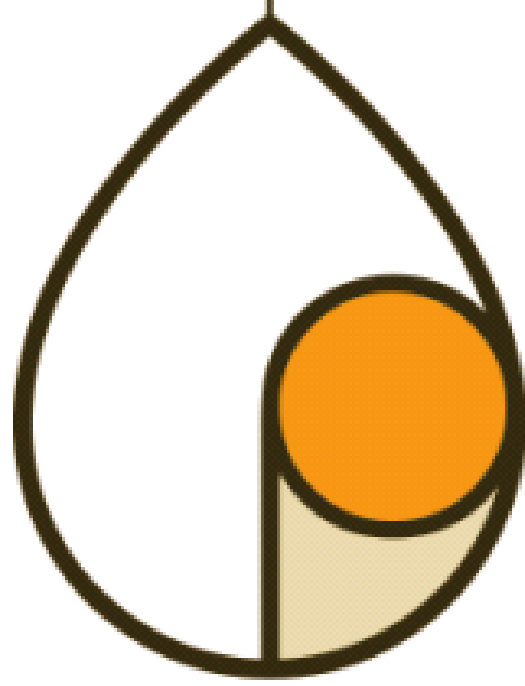


pure



# Venez vivre les Magnifiques soirées polynésiennes

Rejoignez-nous tous les mercredis et dimanches au restaurant Pure pour une soirée d'exception dans la pure tradition polynésienne à partir de 17h. Vous profiterez des activités culturelles, dégusterez les spécialités locales cuites au four tahitien et pourrez vivre un spectacle de danse au rythme des percussions.



Join us every Wednesday and Sunday from 5pm at restaurant Pure for a traditional polynesian evening. You will enjoy cultural activities, local cuisine cooked in the "ahi ma'a" and a spectacular dance show with live music.

## Restaurant K

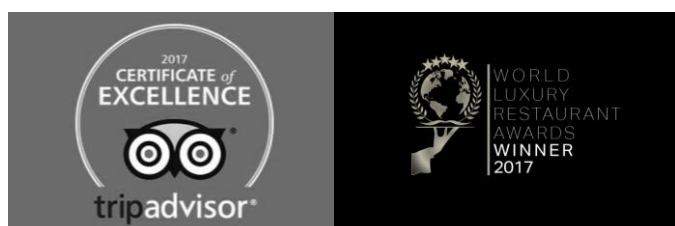
C'est le rendez-vous des gourmets en Polynésie Française ! Le Chef Marc Lintanf, le sommelier Fabrice Jarry et leur équipe sauront vous offrir un dîner hors du temps, les pieds dans le sable dans un cadre enchanteur et intimiste.

Réservez recommandée auprès des concierges.



K restaurant is an invitation for a world class experience. Enjoy the cuisine of the internationally acclaimed Chef Guillaume Burlion and discover the unique collection of wines selected by Fabrice Jarry.




The perfect dining venue for a memorable dinner!









Entrées / Starters	XPF	Eur
<b>Foie gras de canard mariné au moelleux d'ananas</b> Chutney de Queen Tahiti aux épices de vanille, vinaigrette de fruits sec et dentelle de pain au levain <i>Crispy pyramid of yellow fin tuna tartar with avocado and mango</i>	2250	18.9
<b>Salade de poule rouge grillé aux aromates</b> Hummus relevé au piment d'espelette, pastille de chorizo et coulis de piquillos <i>Mediterranean style salad of grilled octopus with sweet bell pepper and pesto</i>	1950	16.6
<b>Chartreuse de crabe et crevette d'Opunohu aux fruits exotiques</b> Mikado de pomme rafraîchie au champagne et rémoulade de quinoa aux éclats de mangue citron <i>Duck foie gras terrine, coconut jam, brioche scented with truffle</i>	2100	18
<b>Taboulé de quinoa aux légumes et à la menthe fraîche du jardin, salade corail au xérès</b> <i>Tabbouleh of quinoa with vegetables and fresh mint, mix green with Jerez vinaigrette</i>	1600	13.6
<b>Tacos de Moorea</b> <i>BBQ black angus beef tacos, aged cheddar, fresh tomato salsa with mango, guacamole</i>	2300	19.6
<b>Roulade de légumes et jeunes pousses, feta et parmesan, réduction balsamique</b> <i>Roll of vegetables and organic greens, feta, parmesan and balsamic reduction</i>	2000	17
<b>Salade Cobb</b> Cœur de romaine, poulet label rouge rôti, tomate, bacon, oignon, avocat, œuf, herbes fraîches, bleu d'auvergne, vinaigrette au xérès <i>Brown Derby salad made with romaine lettuce, roasted free-range chicken, tomato, onion, bacon, egg, herbs, blue cheese and Jerez dressing</i>	2700	23
<b>Salade des Iles</b> Mesclun de salade, crevettes d'Opunohu, poisson cru, chair de crabe, mange-tout, avocat, ananas, coco râpée, gingembre et coriandre, émulsion Pina Colada <i>Organic leaves, Opunohu prawns, raw fish, crab meat, snow peas, avocado, pineapple, grated coconut, ginger and coriander, Pina-Colada emulsion</i>	2900	24.8

## Le Thon du Pacifique / Fresh Pacific Tuna

<b>« A la Tahitienne »</b> Cru au lait de coco frais, citron vert et légumes croquants <i>Yellow fin tuna cured with fresh coconut milk, lime and crunchy vegetables</i>	1900	16.2
<b>En Tartare</b> Avocat, tomate, concombre, jus de basilic au citron et passion <i>Yellow fin tuna tartar with avocado, tomato, cucumber, basil, lemon jus with passion fruit</i>	1500	12.8
<b>Dégustation</b> En sashimi, cru au lait de coco et en tartare, salade de papaye verte <i>Yellow fin tuna 3 ways! Sashimi, cured with coconut milk and lemon, tartar with tropical flavours, green papaya salad</i>	2500	21.4
<b>Sashimi</b> Shibazuke salade avec julienne de concombre et algue japonaise marinée au ponzu <i>Yellow fin tuna sashimi, julienne of Japanese vegetable salad, ponzu sauce</i>	2200	18.8

Soupes / Soups	XPF	Eur
 <b>Soupe aux légumes d'ici et d'ailleurs</b> <i>Soup with vegetables from here and elsewhere</i>	1300	11.1
  <b>La Bouillabaisse</b> <i>Served with diver scallop skewer and croutons with cheese and aioli</i>	2200	18.8

Cuisine végétarienne et végétalienne / Vegetarian & vegan		XPF	Eur
	<b>Pappardelles aux tomates confites et olives noires, pousses d'épinard, mozzarella et parmesan, crème basilic</b> <i>Pappardelles with confit tomatoes and black olives, spinach leaves, mozzarella and parmesan, basil cream</i>	2200	18
	<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>	2300	19.6
	<b>Veggie burger</b> <i>Tarama végétal au tofu fumé et algue wakamé, pommes allumettes</i> <i>Braised vegetables spread with lightly smoked tofu, wakame seaweed and French fries</i>	2500	21.4
	<b>Risotto à la truffe et champignons sauvages, parmesan</b> <i>Truffle and wild mushrooms risotto with parmesan cheese</i> (Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp / 4.3 €)	3500	29





Risotto & Pasta		XPF	Eur
	<b>Risotto au vieux parmesan reggiano, bresaola tirolese et asperges vertes</b> <i>Risotto with aged reggiano parmesan cheese, bresaola tirolese and green asparagus</i>	2900	24.8
	<b>Pappardelles aux tomates confites et olives noires</b> <i>Pappardelles with candied tomatoes and black olives</i>	2200	18.8
	<b>Linguinis aux fruits de Mer</b> <i>Seafood Linguini</i>	3500	29





*Notre verger Sofitel respecte l'environnement et vous donne des épices fraîches bio tous les jours.  
Les herbes aromatiques, les fruits et les légumes choisis par notre Chef sont au maximum issus de ce dernier mais également des potagers et vergers autour de l'île de Moorea.*



*Our Sofitel orchard respects the environment and gives you fresh organic spices every day.  
Aromatic herbs, fruits and vegetables selected by our chef are organic and as much as possible locally grown in our beautiful island of Moorea.*

Poissons et Fruits de Mer / Fish and Seafood	XPF	Eur
<b>Plateaux de fruits de mer (minimum 2 personnes)</b> Selon arrivage, Huitre de Nouvelle Zélande, langouste des Tuamotu, Crevette d'Opunohu, Crabe des neiges, et coquillages <i>Red curry of local korori, diver scallops cooked over hot stone, black rice and fei banana</i> (Supplément demi-pension / Add on : <b>+500 Cfp / 4.3 €</b> )	7500	62.8
<b>Les Huitres de Kaipora (Nouvelle Zélande) (12dz)</b> Servies avec ses condiments, vinaigre de Xérès aux échalotes, sauce cocktail, citron, raifort et tabasco <i>Fresh Mahi Mahi wrapped in puff pastry with vegetables in a crustacean's reduction</i> (Supplément demi-pension / Add on : <b>+500 Cfp / 4.3 €</b> )	4900	41
<b>Chartreuse de crabe et crevette d'Opunohu aux fruits exotiques</b> Mikado de pomme rafraichie au champagne et rémoulade de quinoa aux éclats de mangue citron <i>Half-seared yellow fin tuna crusted with wasabi sesame seeds, island lemon sauce</i> (Supplément demi-pension / Add on : <b>+500 Cfp / 4.3 €</b> )	2400	20

Viandes / Meat	XPF	Eur
 <b>Suprême de Poulet Fermier farci aux agrumes et jeunes légumes glacés</b> <i>"Wellington" style free-range chicken breast and caramelized baby vegetables</i>	3300	28.2
 <b>Filet d'agneau au fromage de brebis rôti à la fleur de thym, sauté d'épinard frais aux champignons sauvages</b> <i>Filet of lamb roasted with sheep's milk cheese and rosemary, fresh spinach and wild mushrooms</i>	3700	31.6
 <b>Filet mignon de veau, fricassé de champignons, épinards</b> <i>Milk-fed veal filet crusted with herbs, local chard au gratin</i> (Supplément demi-pension / Add on : <b>+500 Cfp / 4.3 €</b> )	3900	33.3
<b>Filet de Bœuf Angus, mousseline de patate douce, sauce aux morilles et légumes glacés</b> Pommes allumettes, salade mesclun, sauce béarnaise <i>Centercut of Angus beef tenderloin, French fries, mesclun salad, béarnaise sauce</i> (Supplément demi-pension / Add on : <b>+900 Cfp / 7.7 €</b> )	4400	37.6
 <b>Le « Wagyu » Burger</b> Pain viennois, steak haché de bœuf Wagyu, cheddar, oignons, coeur de romaine, sauce thousand islands <i>"viennois" bread, wagyu beef burger, onions, romaine lettuce, cheddar, thousand islands sauce</i>	2900	24.8

Les Pizzas	XPF	Eur
  <b>Margherita</b> 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>	1900	16.2
  <b>Quatre Fromages</b> Parmesan, mozzarella, comté, fromage de chèvre	2300	19.7
 <b>Paris-Moorea</b> Jambon de Paris, pota, ananas, sauce BBQ <i>Cooked ham, chard leaves, pineapple, BBQ sauce</i>	2000	17
 <b>Océane</b> Mahi-mahi, crevettes d'Opunohu, supions, Saint Jacques <i>Mahi-mahi, Opunohu prawns, squid, scallops</i>	2700	23.1



*Un voyage culinaire au Coeur de la cuisine santé!*

*Développé par Thalassa Sea & Spa, le programme De-Light vous propose des recettes gourmandes élaborées à partir de produits frais. Il s'agit de limiter les matières grasses, le sucre et les calories pour une alimentation équilibrée.*

















*A gastronomic adventure in healthy eating!*

*De-Light by Sofitel is a pleasurable surprise of refined taste with the freshest ingredients and tempting flavors.*

*Developed exclusively by Thalassa Sea & Spa, the recognised nutrition and wellness experts in France for over 40 years, De-Light*

Le menu « delight »

*by Sofitel reflects the unique skills of our Sofitel Chefs in creating an innovative array of well-balanced, low-calorie, portion controlled meals to help you meet your health and weight goals in delicious style.*

Ecomagesest/Desserts / Cheese and Dessert		XPF	EUR
	<b>La sélection de fromages affinés AOP de France (5 variétés)</b> <i>Raw-milk cheese from France, mesclun salad and condiment</i>	2300	19.7
	<b>Taboulé de quinoa aux légumes et à la menthe fraîche du jardin (337 Kcal)</b> <i>Tabbouleh of quinoa with vegetables and fresh mint, mix green with Jerez vinaigrette</i>	1500	13.6
	<b>Cheesecake</b> <i>Old fashioned cheesecake with its red berry coulis</i>	1300	11.1
	<b>Soupe du jour aux légumes d'ici et d'ailleurs (166 Kcal)</b> <i>Soup of the day with vegetables from here and elsewhere</i>	1300	11.1
	<b>Rocher praliné au caramel malte et sauce chocolat grand cru</b> <i>Rocher praline with salty caramel and "grand cru" chocolate sauce</i>	1500	12.8
	<b>Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp / 4.3 €</b>		
	<b>Légumes grillés, tofu bio au citron, salade de pois chiche et taboulé de quinoa (355Kcal)</b> <i>Grégatariu Bento Box (grilled vegetables, tofu with lemon, garbanzo bean salad, tabbouleh of quinoa)</i>	2350	20
	<b>Cœur coulant au chocolat Valrhona « Manjari » (10min)</b> <i>Valrhona "Manjari" chocolate molten cake</i>	2000	17.1
	<b>(Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp / 4.3 €)</b>		
<b>Les plats principaux / main course</b>			
	<b>Crème Brûlée à la vanille de Tahiti</b> <i>Tahitian vanilla crème brûlée</i>	1300	11
	<b>Brochette de fruits de mer royale (647 Kcal)</b> <i>Jumbo skewer of diver scallops, Alaska king crab, Opunohu prawns, squid and catch of the day</i>	4500	38.5
	<b>Tarte fraiche à la pomme et glace à la vanille des îles (10min)</b> <i>Apple tart and vanilla ice cream</i>	1300	11.1
	<b>(Supplément demi-pension / Add on : +900 Cfp / 7.7 €)</b>		
	<b>Profiteoles</b> <i>Vanilla ice cream and warm chocolate sauce</i>	1300	11
	<b>Filet de poisson du jour grillé à l'huile d'olive, légumes vapeurs</b> <i>Catch of the day grilled with olive oil, steam vegetables.</i>	3000	35.6
	<b>Brochette de volaille fermière façon « kombu shoyu » (365 Kcal)</b> <i>Japanese-style skewer of free range chicken marinated in a "kombu shoyu" sauce</i>	2900	24.8
<b>Les desserts / desserts</b>			
	<b>Assiette de fruits frais tranchés (65 Kcal)</b> <i>Cut fresh fruit plate</i>	1100	9.2
	<b>Fromage blanc nature, mangue ou framboise (38 Kcal)</b> <i>Plain, raspberry or mango cottage cheese (38 cal)</i>	600	5



## Glaces

Café, Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Yaourt Grec

1 boule 400 3.4

2 boules 750 6.4

## Sorbets

Acaï, Citron vert, Passion, Ananas, Taro, Mangue, Corossol, Tiare, Fraise, Framboise, Banane, Noix de coco

3 boules 1100 9.4

Nos menus ne sont pas recommandés pour les clients qui souffrent de certaines allergies ou intolérance au lait, blé, féculent, œuf ou strictement végétarien. Les produits à base de noix sont présents dans nos recettes. Nous vous prions de bien vouloir prévenir le responsable de service ou le Chef avant de commander.

*Our menus are not suitable for guests with allergies or intolerance of dairy products, wheat gluten, eggs including strict vegans. Nuts cannot be avoided in all recipes and trace elements may exist. Please consult the Restaurant Manager or Chef to let us know before you order*



Fruit de mer/ Seafood



Noix/Nuts



Blé/Gluten



Produits laitiers/ Lactose



Oeufs/Eggs



Végétalien/ Vegan

*Marc Lintanf, Chef exécutif et son équipe vous accueillent tous les jours de 18h30 à 22h pour déguster une cuisine gourmande au goût des îles dans une ambiance polynésienne.*

\*\*\*

*Marc Lintanf, Executive Chef and his team welcome you every day from 6.30pm until 10pm to taste a gourmet cuisine with local flavors in a relaxed and polynesian ambiance.*



*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!*