

DEJEUNER – LUNCH - ランチ

11h30 - 14h30

11:30am - 2:30pm

土曜・日曜を除く毎日

Buffet Fraîcheur - Buffet Fraîcheur - サラダ・バー

3 530

Pour un déjeuner frais et varié, venez découvrir ce délicieux buffet comprenant : salades composées, assortiments de poissons (selon arrivage : sashimi, chaud-froid, terrines), de viandes froides et de crudités pour créer votre déjeuner sur-mesure avant de savourer quelques desserts gourmands (mini tartes et pâtisseries, fruits frais). Options végétariennes et végétaliennes disponibles sur le buffet. Disponible tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés

For a fresh and varied lunch, discover this delicious buffet, featuring mixed salads, assortments of fresh fish (according to arrivals: sashimi, pan-seared, terrine), cold cuts, and crudités to create your own tailor-made fresh meal before you indulge in some delightful desserts (mini tarts and pastries, fresh fruits). Vegetarian and vegan options available on the buffet. Available every day, except on Sundays and public holidays

新鮮なビュッフェランチでは、ミックスサラダ、様々な魚料理（刺身、ホット&コールド、テリーヌ）、コールドミート、グルメなデザート（ミニパイ、ペストリー、新鮮なフルーツ）などを用意して皆様のご利用をお待ちしておりますので、是非お楽しみください。ビュッフェ式のベジタリアンとビーガンのオプションもあります。日曜日と祝日を除く毎日利用可能です

Le Wok - The Wok - ウォック

3 530

Faites votre choix parmi notre sélection de produits frais, cuisinés à la minute : viandes, poissons, fruits de mer et légumes. Disponible tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés

Make your own selection, cooked « à la minute »: fresh fish, seafood, meat and vegetables. Available every day, except on Sundays and public holidays

海鮮・肉・野菜どれも大好みの食材を選んでください。それをライスまたはヌードルと一緒に炒めて出来上がり。土・日・祝日を除く毎日

Tiare Express - Tiare Express - ティアレ・エクスプレス・ランチ

4 200

Découvrez notre formule « Tiare Express » incluant : Le Wok ou le Buffet Fraîcheur et une boisson au choix (eau/soft/verre de vin/bière pression), et un café. Disponible tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés

Discover our lunch “Tiare Express” including: the Freshness buffet or the Wok. And one drink of your choice (water/soft/glass of wine/draft beer) and one coffee. Every day except on Sunday and public holidays

「ティアレクスプレス」を含むランチをご覧ください：サラダバーまたは鍋ピノ・ノワールまたはソーヴィニヨン・ブラン。土・日・祝日を除く毎日

如需中文菜单, 请向服务人员洽询

ENTREES - STARTERS - 前菜

Crème froide Dubarry, espuma de betteraves, brochette de crevette 🍷 1 130
Cold cauliflower soup, beetroot foam, shrimp skewer - カリフラワーのスープ、レッドビートのエスプーマ、エビの串焼き

Soupe de nouilles au poulet - Chicken noodle soup 🌿 1 130
チキン・ヌードル・スープ

Soupe à l'oignon - French onion soup 🍷 🌿 1 340
オニオン・スープ (インターナショナル)

Velouté de lentilles au chorizo, émulsion de mozzarella fumée 🌿 🗣️ 🍷 1 460
Lentill velouté with chorizo, smoked mozzarella foam - チョリソとレンズ豆のスープ、スモークモッツァレラフォーム

Miso - Miso soup - 味噌汁 🌿 1 950

Salades César - Caesar Salads - シーザー・サラダ

Classique - The classic - グリーン 🗣️ 🌿 🍷 1 400

Au saumon - Salmon - サーモン 🗣️ 🌿 🍷 1 950

Au poulet - Chicken - チキン 🗣️ 🌿 🍷 2 160

Au mi- cuit de thon - Seared tuna - ハーフ・クックド・ツナ 🗣️ 🌿 🍷 2 600

Polynésie & Pacifique – Polynesia & Pacific - 地元料理

	Entrées - Starter 前菜	Plat – Main メインディッシュ
Poisson cru au lait de coco - Marinated fish in coconut milk 🍷 🌿 <i>ココナツ風味のマグロのマリネ</i>	2 480	3 180
Sashimi de thon & condiments - Tuna Sashimi - マグロの刺身	2 270	3 240
Tartare de thon - Tuna tartar - マグロのタルタル	2 650	3 350

Spécialités - Specialties - スペシャルティ

Salade Kauai, vinaigrette pimentée 🍷 🌿 1 680
Kauai salad, chili vinaigrette - カウアイ島のサラダ、スパイシーなドレッシング

Ahi Poké : thon mariné aux algues façon hawaïenne 🍷 🌿 2 160
Ahi Poké : hawaiian marinated tuna with seaweed - アヒ・ポケ : ハワイ風海藻とマグロのマリネ

Carpaccio de bœuf - Traditional beef carpaccio - 牛肉: ロンドジーカルパッチョ 🌿 🗣️ 🍷 2 200

Tofu fumé maison et condiments 🌿 🍷 🌿 2 380
Homemade smoked tofu and condiments - 自家製スモーク豆腐と香辛料

Salade de crevettes panées aux pignons de pin et Parmesan, tomates, pommes, oignons rouges et vinaigrette balsamique 🌿 🍷 🍷 2 600
Pine nuts and Parmesan crumbed prawns, tomato, red onion, apple salad, balsamic dressing
サラダ (トマト、リンゴ、レッドオニオン、松の実、海老、パルメザン、バルサミコのドレッシング)

Croustillant de fromage de chèvre au pain d'épices, confiture, sauce aux fruits rouges 🌿 🍷 🍷 3 130
Ginger bread crumbed goat cheese, jam, red berries sauce
ヤギのチーズ揚げとジンジャーブレッド、ジャム、レッドベリーソース

Escalope de foie gras poêlé, chutney de pommes, sauce aux olives 🌿 🍷 3 240
Pan fried foie gras escalope, apple chutney, black olive sauce
薄切りのフォアグラのソテー、リンゴのチャツネ、ブラックオリーブソース

Nos prix sont exprimés en Francs Pacifique TTC, TVA 13% et 5% service charge
En cas de rupture d'un produit, une alternative vous sera proposée
Our rates are expressed in French Pacific Francs, tax inclusive, VAT 13% and 5% service charge
In case of non-availability of an item, another choice will be proposed
料金はパンフィックフランで表示しており、13%の税と5%のサービスチャージが含まれております

PLATS - MAIN COURSES - メイン・ディッシュ

Saveurs Polynésiennes - Local & Regional Specialties - 地元・地方料理

Travers de porc à l'aigre douce, frites 🗑️🌿 Sweet and sour pork ribs, French fries - チャーシュー風ポーク・リブ	2 380
Poisson du lagon à la plancha, purée de fei, espuma d'ananas 🍷🍷🍷🌿 « A la plancha » lagoon fish, local banana purée, pineapple foam ラグーンフィッシュのプランチャ、バナナのピューレ、パイナップルフォーム	2 380
Poulet fafa au lait de coco, légumes du fenua, riz blanc 🍷🍷 Chicken breast simmered in taro leaves and coconut cream, local vegetables, steamed rice プレ・ファファ(鶏の胸肉とタロイモの葉のココナツクリーム煮)、地元産の野菜添え	3 120
Poisson de la pêche grillé, sauce vanille, riz coco (selon livraison) 🍷 Grilled catch of the day & vanilla sauce (according to delivery) マヒマヒのグリルとバニラソース (お薦めの一品)	4 110

Saveurs asiatiques – Asian flavors - アジア風味のスペシャリティ

Brochette Yakitori de fromage, bœuf et bacon, salade asiatique, vinaigrette sauce poisson 🍷🗑️🍷🍷🗑️🌿 Beef, cheese and bacon Yakitori skewers, asian salad, fish sauce vinaigrette チーズとビーフとベーコンの串焼き、アジア風サラダ、魚醤ビネグレット	2 600
Saumon laqué au sirop d'érable, tagliatelles à l'encre de seiche, sauce wasabi 🍷🌿🍷🍷🍷 Maple syrup lacquered salmon, cuttlefish ink tagliatelle, wasabi sauce メープルシロップ風味のサーモン、イカスミのタリアテッレ、わさびソース	4 210

Autour du monde - International - インターナショナル

Mi- cuit de thon au sésame, beurre blanc au poivrons rouges, riz coco 🍷 Pan seared tuna in sesame seeds, red bell pepper sauce, coconut rice - ゴマ風味のハーフ・クックド・ツナ	2 910
Magret de canard poêlé, croustilles de patates douces et mozzarella, jus de viande au chou rouge et épices 🌿 Pan fried duck breast, sweet potato and mozzarella croquette, red cabbage and spices jus 鴨のマグレのパンフライ、スイートポテトとモッツアレラチーズのクロメスキ、赤キャベツとスパイスのソース	3 350
Entrecôte « Angus » * 300g, pommes campagnardes 🗑️ « Angus » sirloin steak * 300g, potato wedges - アンガスビーフのリブローズのグリル、ポテトソテー	4 220
Filet de bœuf grillé, pommes campagnardes 🗑️ Grilled beef filet, potato wedges - アンガスビーフのフィレのグリル、ポテトソテー	4 540

* Option foie gras Rossini - « foie gras Rossini » | 340 CPF 🍷

Garnitures - Side dishes - サイド・ディッシュ

Légumes sautés, frites, pommes campagnardes, purée, purée de patates douces, riz vapeur Sautéed vegetables, French fries, potato wedges, mashed potato, mashed sweet potato, steamed rice 野菜、フレンチフライ、カントリーサイドポテト、マッシュポテト、マッシュスイートポテト、ライス Frites de uru (530 CFP supp) / Uru chips (add 530 CFP) / ブレッドフルーツチップス (補充530 CFP)

SNACKING -スナック

Burgers - ハンバーガー

Bœuf* - Beef* - ビーフ 🍷 🍷 🍷 🍷 2 400

* **Option 210 CFP : tranche de fromage, bacon, Brie et œuf « à cheval »**

Optionnal 210 CFP: cheese slice, bacon, Brie cheese, egg

Poisson* - Fish - シイラ 🍷 🍷 🍷 3 180

Pâtes – Pasta - パスタ

Tagliatelle napolitaine - tagliatelle a la napolitana - タリアテッレ・ナポリタン 🍷 🍷 2 170

Spaghetti bolognaise - spaghetti bolognese - スパゲティ・ボロネーズ (ミートソース) 🍷 🍷 2 500

Penne carbonara - penne carbonara - ペンネ・カルボナーラ 🍷 🍷 🍷 🍷 2 500

Pizzas - ピザ

Légumes grillés (Option végétalienne sans fromage) 🍷 🍷 🍷 2 890

Grilled vegetable (vegetarian option) / 野菜のグリルとロケットサラダ (ベジタリアン)

Reine : sauce tomate, fromage, jambon, olives, champignons de Paris 🍷 🍷 🍷 3 000

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

Chèvre : sauce tomate, fromage de chèvre, miel, jambon, fromage 🍷 🍷 🍷 3 120

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

Paninis - パニーニ

Brie : jambon cru, oignons confits et pesto de poivrons rouges 🍷 🍷 🍷 🍷 2 200

Brie cheese: ham, onions confit and red bell pepper pesto - ブリーチーズ: 生ハム、オニオンコンフィ、赤ピーマンピストゥ

Poulet : tomates, mozzarella, pesto de poivrons rouges 🍷 🍷 🍷 2 400

Chicken: tomato, mozzarella cheese, red bell pepper pesto - チキン: トマト、モツアレラチーズ、赤ピーマンピストゥ

Italien : tomates, mozzarella, jambon cru, pesto et basilic 🍷 🍷 🍷 🍷 2 600

Italian: tomato slice, mozzarella, ham, pesto and basil - イタリアン: トマト、モツアレラチーズ、ピストゥ、バジリコ

Sandwiches - サンドイッチ

Club traditionnel - Traditional club sandwich - トラディショナル・クラブサンドイッチ 🍷 🍷 🍷 2 340

Steak sandwich - ステーキ・サンドイッチ 🍷 🍷 🍷 2 640

Club au saumon fumé – Smoked salmon club sandwich - スモークサーモン・クラブサンドイッチ 🍷 🍷 🍷 2 750

Garnitures - Side dishes - サイド・ディッシュ

Légumes sautés, frites, pommes campagnardes, purée, purée de patates douces, riz vapeur

Sautéed vegetables, French fries, potato wedges, mashed potato, mashed sweet potato, steamed rice

野菜、フレンチフライ、カントリーサイドポテト、マッシュポテト、マッシュスイートポテト、ライス

Frites de uru (530 CFP supp) / Uru chips (add 530 CFP) / ブレッドフルーツチップス (補充530 CFP)

DESSERTS - デザート

Crème brûlée à la vanille, compotée d'ananas, sorbet citron vert et tuile coco 🍷 🍳 🌿 🍪 | 390
 Vanilla crème brûlée, pineapple compote, lime sorbet and coconut biscuit
 バニラクリームブリュレ、パイナップルコンポート、ライムシャーベットとココナッツビスケット

Cheesecake aux fruits rouges et à la pistache, sorbet citron vert (sans gluten) 🍳 🍪 | 390
 Red berries and pistachio cheesecake, lime sorbet (gluten free)
 レッドベリーとピスタチオのチーズケーキ、ライムシャーベット(無グルテンの)

Farandole de fruits tropicaux, sorbet citron vert 🌿 | 390
 Fresh fruit platter, lime sorbet - フレッシュフルーツプラッター、ライムシャーベット添え

Vacherin glacé à l'ananas et noix de coco, glace coco, coulis ananas (sans gluten) 🍳 🍷 | 390
 Pineapple and coconut frozen vacherin, coconut ice cream, pineapple coulis (gluten free)
 パイナップルとココナッツのフローズンヴァシュラン(無グルテンの)

Moelleux chocolat, cœur coulant à la noix de coco, glace vanille 🍷 🍳 🌿 | 390
 Coconut chocolate fondant, vanilla ice cream
 ココナッツ風味のモワルーショコラ、バニラアイスクリーム

Café gourmand et ses mini pâtisseries 🌿 🍷 🍳 | 390
 Café gourmand: coffee with sweet delicacies - コーヒーとミニデザート

Café et sa tuile aux amandes 🌿 🍪 🍳 | 720
 Coffee and almond biscuits - コーヒーとアーモンドビスケット

Bananes caramélisées au rhum et glace vanille 🍷 🍳 🍷 | 390
 Caramelized bananas with rhum and vanilla ice cream
 ラム風味のキャラメルバナナ、バニラアイスクリーム添え

Parfait glacé à la mangue, compotée de bananes au caramel et miel, coulis de mangues | 390
 Iced mango parfait, caramel & honey banana compote, mango coulis - アイスマンゴーパフェ (グルテンフリー) 🍳 🍷

COUPES MAISON - ICE CREAM & SORBETS - アイスクリームとシャーベット

Coupe Chookie: glace chocolat, glace noisette, brownies, éclats de cookies, sauce chocolat, chantilly 🍷 🍪 🍳 🌿 | 600
 Chookie cup: chocolate and hazelnut ice cream, brownies, cookies chunks, chocolate sauce, whipped cream
 クッキー・アイスクリーム
 チョコレートとヘーゼルナッツのアイスクリーム、ブラウニー、クッキーチャンク、チョコレートソース、ホイップクリーム

Coupe Tahaa: glace vanille, crumble vanille, noisettes torréfiées, sauce caramel-vanille, chantilly 🍷 🍳 🌿 🍪 | 600
 Tahaa cup: vanilla ice cream, vanilla crumble, roasted hazelnuts, caramel-vanilla sauce, whipped cream
 タハア・アイスクリーム
 バニラアイスクリーム、バニラクラムブル、ローストヘーゼルナッツ、キャラメルバニラソース、ホイップクリーム

Coupe aux 3 parfums, chantilly - 3 scoops with whipped cream | 600
 クープトロワパフューム(3色アイスクリーム、ホイップクリーム)

Sorbets: passion, citron vert, corossol, ananas, mangue
 Sorbets : passion fruit, lime, soursop, pineapple, mango
 シャーベット : パッションフルーツ、ライム、サワーソップ、パイナップル、マンゴー

Glaces: vanille, chocolat, café, fraise, coco, menthe, caramel, banane, rhum raisin
 Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, coconut, mint, caramel, banana, rum raisin 🍷 🍪 🍳 🍷
 アイスクリーム : ティアレフラワー、バニラ、チョコレート、コーヒー、イチゴ、ココナッツ、ミント、キャラメル、バナナ、ラムレーズン

Description des symboles - Symbols description - アレルギ-食材図表

🌿 **Végétarien** - Vegetarian - ベジタリアン

🍪 **Noix** - Nuts - ピーナッツ

🍷 **Alcool** - Alcohol - 酒

🍳 **Œuf** - Egg - 卵

🍷 **Produit laitier** - Dairy product - 乳製品

🌿 **Blé** - Wheat - 小麦

🍖 **Bœuf** - Beef - 牛

🐷 **Porc** - Pork - 豚

🐠 **Fruit de mer** - Seafood -