

RESTAURANT TEVAIROA



Pour nos clients en demi-pension (dîner inclus), nous vous proposons un dîner 3 plats sur la base suivante :

- Une entrée du jour ou une entrée « à la carte »
- Un plat du jour ou un poisson ou une viande ou un plat végétarien ou une pâte ou un risotto
- Un dessert du jour ou un dessert « à la carte »

Un supplément s'applique sur les plats comportant un astérisque*

For our guests with the meal plan (dinner included), we offer a 3-course dinner on the following basis:

- A starter of the day or a starter "à la carte"
- A main course of the day or a fish or a meat or a vegetarian dish or a pasta or a risotto
- A dessert of the day or a dessert "à la carte"

A supplement will be added on dishes with an asterisk *

Per i nostri ospiti di mezza pensione (cena inclusa), offriamo una cena di 3 portate sulla base seguente:

- Un antipasto del giorno o un antipasto "à la carte"
- Un piatto del giorno o un pesce o una carne o un piatto vegetariano o una pasta o un risotto
- Un dolce del giorno o un dolce "à la carte"

Per i piatti con asterisco è previsto un supplemento *

Nos accords mets et vins : Retrouvez en dessous de chaque plats, le verre de vin que nous vous recommandons.

Our food and wine pairings: Find below each dish, the glass of wine that we recommend.

I nostri abbinamenti enogastronomici: Trova sotto ogni piatto, il bicchiere di vino che consigliamo.



Plats sans gluten / Gluten free / Piatti senza glutine



Plats végétariens / Vegetarian dishes / Piatti vegetariani

Entrées / Starters/ Antipasti

Velouté de potiron à la vanille de Taha'a  	2200cfp
Pumpkin creamy soup flavoured with vanilla from Tahaa	18.45€
Vellutata di zucca con vaniglia di Taha'a	
<i>Tahiti Blanc de Corail: 1360cfp/11,40€</i>	
Mesclun à la vinaigrette, caviar d'aubergines et tomates confites  	2300cfp
Mixed salad leaves, eggplant dip, candied tomatoes	19.30€
Insalata mista, caviale di melanzana, pomodori secchi	
<i>Whispering Angel Rosé: 2070cfp/17,40€</i>	
Croustillant de thazard, sauce vierge aux fruits tropicaux	2600cfp
Wahoo fish in a thin crust, tropical fruits scented virgin sauce	21.80€
Tazar (pesce tombarello) croccante con salsa vergine ai frutti tropicali	
<i>Tahiti Blanc de Corail: 1360cfp/11,40€</i>	
Déclinaison de thon rouge (tartare, mi-cuit, sashimi, rilette)	2700cfp
Red tuna variation (tartare, half cooked, sashimi, rilette)	22.60€
Tonno rosso: variazioni sul tema (tartara, tonno appena scottato, sashimi, rilette)	
<i>Tahiti Rosé Nacarati: 1360cfp/11,40€</i>	
Carpaccio marbré de saumon, thon et crevettes, vinaigrette aux agrumes 	2700cfp
Salmon, tuna and shrimp carpaccio, citrus dressing	22.60€
Carpaccio di salmone, tonno e gamberetti con salsa agli agrumi	
<i>Lake Chalice, Sauvignon blanc: 1510cfp/12,65€</i>	
Tataki de bœuf & sauce teriaki 	2800cfp
Beef tataki & teriaki sauce	23.50€
Tataki di manzo, salsa teriaki	
<i>Bio de Guyot : 1400cfp/11,75€</i>	
Salade gourmande au foie gras, magret de canard fumé et asperges	3500cfp*
Gourmet salad garnished with foie gras, smoked duck breast and asparagus	29.35€
Insalata Golosa con foie gras, petto d'anatra affumicato e asparagi	
*Supplément –Extra charge – Supplimenti - ½ pension	500cfp/4,20€
<i>Pinot Noir Louis Max : 1710cfp/14,35€</i>	



Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / Prices above are all-tax and service included

Pâtes & risottos / Pastas & risottos / Pasta e risotti

Risotto à l'encre de seiche et mini poulpe 2.500cfp

Squid ink risotto garnished with baby octopus 20.95€

Risotto al nero di seppia e polipetti

Bio de Guyot : 1400cfp/11,75€

Tagliatelle à la crème de truffes et blancs de volaille 2.900cfp

Truffles cream tagliatelle with chicken 24.30€

Tagliatelle alla crema di tartufo e pollo

Ménage à trois, Chardonnay:1450cfp/12,15€

Risotto aux pattes de crabes et mahi parfumé à l'estragon 3.000cfp

Risotto with crab legs and mahi fish, perfumed with tarragon 25.15€

Risotto all zampe di granchio e mahi mahi profumato al dragoncello

Lake Chalice, Sauvignon blanc: 1510cfp/12,65€

Linguini au beurre blanc et œufs de hareng fumés 3.300cfp

Linguini with beurre blanc sauce and smoked haddock eggs 27.65€

Linguine con crema di burro, e uova di aringa affumicate

Lake Chalice, Sauvignon blanc: 1510cfp/12,65€

Plats végétariens/ Vegetarian dishes/ L'angolo vegetariano

Spaghetti de courgettes à l'huile de truffes et parmesan   2.300cfp

"Zoodle" (zucchini noodle) flavoured with truffles oil and parmesan 19.30€

Spaghetti di zucchini all'olio di tartufo e parmigiano

Ménage à trois, Chardonnay:1450cfp/12,15€

Légumes au balsamique grillés et gratinés à la mozzarella et pistou   2.500cfp

Grilled marinated vegetables in balsamic, mozzarella and pesto gratinated 20.95€

Verdure grigliate marinate all'aceto balsamico e gratinate con pesto e mozzarella

Whispering Angel Rosé: 2070cfp/17,40€

Curry de patates douce, courgettes et tofu au lait de coco   2.500cfp

Sweet potato curry garnished with zucchini and tofu with coconut milk 20.95€

Curry di patate dolci, zucchini e tofu al latte di cocco

Tahiti Blanc de Corail: 1360cfp/11,40€



Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / Prices above are all-tax and service included

Les Poissons/ Fishes/ Il pesce

Saumon braisé au beurre blanc, compotée de courgettes et fenouil **3.600cfp**

Braised salmon with beurre blanc sauce, zucchini and fennel compotée

30.15€

Salmone brasato al burro bianco, compote di zucchini e fennel

Ménage à trois, Chardonnay: 1450cfp/12,15€

Dos de mahi rôti et gratiné, pommes miettes à l'huile de truffes, émulsion citronnée **3.600cfp**

Roasted mahi mahi fish, mashed potatoes with truffles oil scented, lemon emulsion

30.15€

Mahi Mahi arrostito e gratinato, patate schiacciate all'olio di tartufo e emulsione di limone

Lake Chalice, Sauvignon blanc: 1510cfp/12,65€

Filet de thazard poêlé à la basquaise et crème de chorizo **3.600cfp**

Pan-fried wahoo fish with pepper, onion and tomato, chorizo cream

30.15€

Filetto di tazar (pesce tombarello) alla basca con crema di chorizo

Lake Chalice, Sauvignon blanc: 1510cfp/12,65€

Crevettes sautées à l'ail, au persil et piment, risotto safrané **3.700cfp**

Sautéed shrimps with garlic, parsley and pepper, safran risotto

31.00€

Gamberetti saltati all'aglio, prezzemolo e peperoncino, risotto allo zafferano

Pinot Noir Louis Max : 1710cfp/14,35€

Tournedos de thon mi-cuit, poêlée d'épinard, pommes sautées, sauce porto **3.800cfp***

Tuna steak, pan fried spinach, sautéed potatoes, port sauce

31.85€

Bistecca di tonno, spinaci al padella, patate saltate e salsa al Porto

***Façon Rossini avec une tranche de foie gras, en supplément**

800cfp

*Rossini Style with a slice of foie gras, **extra charge**

6.60€



*Rossini con foie gras **Supplimenti - ½ pension**

Pinot Noir Louis Max : 1710cfp/14,35€

Les viandes/ Meats /Le carni

Volaille aux morilles, risotto aux fèves et poitrine fumée, sauce morilles	3.300cfp
Morel stuffed poultry supreme, risotto with beans and smoked bacon, morel sauce	27.65€
Petto di pollo farcito alle spugnole, risotto con fave e bacon, salsa di spugnole	
<i>Ménage à trois, Chardonnay: 1450cfp/12,15€</i>	
Entrecôte, pommes sautées à l'ail, asperges gratinées, sauce vigneronne 	3.800cfp
Rib eye steak, sauteed potatoes with garlic, gratinated asparagus, red wine sauce	31.85€
Costata di manzo, patate saltate con aglio, asparagi gratinati, salsa al vino rosso	
<i>Ménage à trois, Cabernet Sauvignon: 1710cfp/14,35€</i>	
Magret de canard rôti, purée de patate douce vanillée, réduction de tériaki	3.900cfp
Roasted duck breast, mashed sweet potatoes with vanilla scent, teriyaki juice	32.70€
Petto d'anatra arrosto, purea di patate dolci alla vaniglia, salsa teriaki	
<i>Chateau Vernous: 1600cfp/13,40€</i>	
Filet de bœuf grillé, polenta crémeuse au chèvre, jus acidulé aux petits oignons	4.600cfp*
Grilled beef fillet, creamy polenta with goat cheese, gravy juice and baby onion	38.55€
Filetto di manzo alla griglia, polenta cremosa al formaggio di capra, salsa acidula alle cipolline	
*Supplément –Extra charge – Supplimenti - ½ pension	800cfp/6.60€
<i>Ménage à trois, Cabernet Sauvignon: 1710cfp/14,35€</i>	
Carré d'agneau poêlé au cumin, ratatouille orientale, coulis de pois chiche 	5.000cfp*
Roasted rack of lamb, oriental scented ratatouille, chickpeas coulis	41.90€
Carré d'agnello marinato al cumino, ratatouille orientale, coulis di ceci	
*Supplément –Extra charge – Supplimenti - ½ pension	1000cfp/8.30€
<i>Chateau Vernous: 1600cfp/13,40€</i>	

Desserts / I dolci

Soufflé glacé au caramel, sauce caramel beurre salé	1.500cfp
Frozen caramel soufflé, salted toffee sauce	12.60€
Soufflé gelato al caramello, salsa al caramello al burro salato	
Tahiti Moëlleux: 1510cfp/12,65€	
Macaron coco, sorbet mangue 	1.500cfp
Coconut macaroon, mango sorbet	12.60€
« Macaron » al cocco, sorbetto al mango	
Prosecco: 1970cfp/16,50€	
Délice chocolat-framboise	1.500cfp
Chocolate and raspberry delight	12.60€
Delizia al cioccolato e lampone	
Tahiti Moëlleux: 1510cfp/12,65€	
Gaspacho de fraise, espuma de chocolat blanc 	1.500cfp
Strawberry gaspacho, white chocolate espuma	12.60€
Gaspacho di fragole con spuma al cioccolato bianco	
Prosecco: 1970cfp/16,50€	
Moëlleux chocolat, glace vanille, crème anglaise	1.500cfp
Soft warm chocolate cake, vanilla ice cream, custard sauce	12.60€
Tortino caldo e morbido al cioccolato, gelato alla vaniglia e crema inglese	
Tahiti Moëlleux: 1510cfp/12,65€	
Glaces / Ice Cream / Gelato	400cfp/boule
Vanille, Chocolat, Banane, Café, Coco	3,35€/scoop /palla
Vanilla, Chocolate, Banana, Coffee, Coconut	
Vaniglia, Cioccolato, Banana, Caffè, Cocco	
Sorbets / Sherbet / Sorbetto	400cfp/boule
Mangue, Passion, Citron, Fraise, Corossol, Pistache	3,35€/scoop /palla
Mango, Passion, Lemon, Strawberry, Soursop, Pistachio	
Mango, Passione, Limone, Fragola, Soursop, Pistacchio	
Prosecco: 1970cfp/16,50€	

Le plateau de fruits de mer
The seafood platter
Il piatto di pesce

Sur réservation 24h à l'avance / On reservation 24 hours in advance / Su prenotazione con 24 ore di anticipo



Langouste, pattes de crabes, crevettes, moules (selon arrivage)
Lobster, crab legs, shrimps, mussels (according to arrival)
Aragosta, zampe di granchio, gamberetti, cozze (secondo l'arrivo)

*Une garniture par personne inclus/ One side dish per person included/ Una
guarnizione per persona inclusa*

12.000cfp* / 2 pers.

100.56€

Supplément –Extra charge – Supplemento - ½ pension
5.000cfp pour 2 pers / 41,90€ for 2pers.

Champagne Duval Leroy: 2620cfp/21,95€ (coupe,glass)



Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / Prices above are all-tax and service included