







## ENTREES FROIDES / COLD STARTERS / 冷たい前菜

Salade tropicale à l'ananas et au pamplemousse, vinaigrette passion <i>Tropical salad with pineapple and grapefruit, passionfruit dressing</i>   パイナップルとグレープフルーツのトロピカルサラダ、パッションフルーツドレッシング添え	1 700
Tartare de thon <i>Tuna tartar</i>  マグロのタルタル	2 100
Carpaccio de bœuf, chutney de fruits secs et copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, dry fruits chutney and Parmesan cheese shavings</i> 牛肉のカルパッチョとフルーツチャツネ	2 300
Carpaccio de poisson fumé et crème d'aneth <i>Smoked fish carpaccio and dill cream</i>  スモークフィッシュのカルパッチョとディルクリーム	2 300
Rosace de crevettes de Moorea aux légumes croquants et patate douce* <i>Moorea prawns, crunchy vegetables and sweet potato</i>   モーレア産エビ、野菜のクリスピーとサツマイモ	2 600
Mi-cuit de foie gras à la vanille des îles* <i>Half cooked foie gras with vanilla</i> フォアグラ、バニラ風味	3 100

## ENTREES CHAUDES / HOT STARTERS / 温かい前菜

Soupe à l'oignon et pain toasté <i>Onion soup and toasted bread</i>  オニオンスープとトースト	1 400
Petit risotto de volaille et champignons <i>Small chicken and mushroom risotto</i> モーレア産エビのビスクと野菜ケーキ	1 600
Bisque de crevettes de Moorea et son gâteau de légumes <i>Moorea prawns bisque and vegetable cake</i>   モーレア産エビのビスクと野菜ケーキ	2 100
Ravioles de St Jacques aux épinards et coco <i>Scallops raviolis with spinach and coconut</i>  ホタテとほうれん草のラビオリ	2 300

\*supplément de 500 CFP en ½ pension – extra charge of XPF 500 for half board guests –

\* 朝食・夕食つきのお客様は500 フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes inclus - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パシフィックフラン表示、税サ込み

végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product / ポリネシア産



PATES ET RISOTTOS / PASTA AND RISOTTOS / パスタとリゾット

Lasagne aux petits pois, asperges et coulis de betterave <i>Lasagna with green peas, asparagus and beet coulis</i> グリーンピースとアスパラガスのラザニア、レッドビートのクーリ添え	2 100
Conchiglionis primavera <i>Conchiglionis primavera</i> トマトと野菜の貝殻型のパスタ	2 300
Risotto à l'huile de truffe et champignons des bois* <i>Risotto with truffle oil and wild mushrooms</i> トリュフオイルとマッシュルームのリゾット	2 800
Tagliatelles aux crevettes de Moorea* <i>Moorea prawns tagliatelles</i> 海老のタリアテッレ	3 200

POISSON / FISH / 魚料理

Poisson du jour thaï (gingembre, oignons verts frits à l'huile de sésame, coriandre) <i>Thai "catch of the day" (ginger, green onions fried in sesame oil, coriander)</i> 本日のお魚：タイ風味(ジンジャー、ごま油風味のねぎ、コリアンダー)	2 700
Filet de poisson du lagon "meunière", tian de légumes grillés <i>Lagoon fish fillet "meunière" style, grilled vegetables tian</i> ラグーンフィッシュのムニエル、グリル野菜添え	2 800
Pavé de thon mi-cuit au sésame, légumes sautés à la coriandre <i>Half cooked tuna steak with sesame, sautéed vegetables and coriander</i> ゴマ風味まぐろのタタキ、コリアンダー風味の野菜炒め添え	2 900
Gratin de crevettes de Moorea au taro et combava, ananas, riz coco <i>Moorea prawns gratin with taro and kaffir lime, pineapple, coconut rice</i> タロイモとモーレア産エビのグラタン、ココナッツライス添え	3 300
Tajine de curry de la mer, riz madras aux fruits secs* <i>Sea curry, madras rice with dried fruits</i> シーフードカレー、ドライフルーツ入りサフランライス	3 500
Filet de Mahi-Mahi rôti sur gratin de potiron au coco, sauce vanille* <i>Roasted Mahi-Mahi fillet on a pumpkin and coconut gratin, vanilla sauce</i> ココナッツ風味のかぼちゃグラタンのセマヒマヒのロティ、バニラソース添え	3 600

\*supplément de 500 CFP en ½ pension – extra charge of XPF 500 for half board guests –

\* 朝食・夕食つきのお客様は500 フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes inclus - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パンフィックフラン表示、税サ込み

végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product /ポリネシア産



## VIANDES / MEAT / 肉料理

Suprême de volaille jaune farcie aux champignons, choucroute de papaye verte <i>Chicken supreme stuffed with mushrooms, green papaya sauerkraut</i> きのこと鶏肉のファルシ、青パパイヤのサワークラウト添え	2 700
Emincé de bœuf asiatique au sésame et nouilles chinoises <i>Asian Minced beef with sesame and Chinese noodles</i> アジア風牛肉の炒め物と中華麺	2 800
Burger du Chef et potatoes maison (150gr viande limousine) <i>Chef's burger and home-made potatoes (150gr labeled meat)</i> シェフバーガー(150 グラム、AOCラベル肉使用)	2 900
Escalope de veau viennoise, compoté de tomate (garniture au choix) <i>"Viennese" Veal cutlet, tomato compote (side dish of your choice)</i> ウィーン風子牛のカツレツ、トマトコンポート添え(付け合わせをお選びください)	3 100
Entrecôte grillée, beurre à la béarnaise (250gr garniture au choix) <i>Grilled steak, "béarnaise" butter (250gr side dish of your choice)</i> グリルステーキ、"ベアルネーズ"バター(250 グラム - 付け合わせをお選びください)	3 200
Souris d'agneau braisée aux figues, tagliatelles au beurre* <i>Figs braised lamb shank with tagliatelle pasta</i> 子羊肉とイチジクの蒸し煮、バター風味のタリアテッレ添え	3 700
Filet de bœuf, Parmentier de pomme de terre, sauce poivre (250gr)* <i>Beef fillet, potato Parmentier, pepper sauce</i> 牛ヒレ肉のステーキ、牛ひき肉とじゃがいもの重ね焼き、ペッパーソース添え	3 800

\*supplément de 500 CFP en ½ pension – extra charge of XPF 500 for half board guests –

\* 朝食・夕食つきのお客様は500 フランの追加料金がかかります



Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes inclus - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パシフィックフラン表示、税サ込み

végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product /ポリネシア産



## DESSERTS / *DESSERTS* / デザート

Trio de fromages (bleu, chèvre, brie) <i>Selection of three cheeses (blue cheese, goat cheese, brie)</i> 3種チーズの盛り合わせ(ブルーチーズ、やぎチーズ、ブリーチーズ)	1 200
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>  バニラ風味クレームブリュレ	1 200
Tiramisu “Classic” “クラシック”ティラミス	1 200
Sélection de glaces (3 boules au choix) <i>Ice cream selection (3 scoops of your choice)</i> アイスクリームの盛り合わせ(3種類お選びください) Chocolat / Vanille / Coco / Café / Stracciatella <i>Chocolate / Vanilla / Coconut / Coffee / Stracciatella</i> チョコレート / バニラ / ココナッツ / コーヒー	1 200
Tarte fine à l’ananas <i>Thin pineapple tart</i>  パイナップルタルト	1 200
Cheesecake tropical, coulis d’agrumes <i>Tropical cheesecake, citrus fruit coulis</i> トロピカルチーズケーキ、赤い果実のクーリ添え	1 200
Manava Sphere マナヴァ・スフィア(球体のムース入りチョコレート菓子)	1 400
Farandole de sorbets (5 boules) Artisan glacier de Moorea Citron vert / Ananas / Fruit de la passion / Mangue / Corossol <i>Sorbet medley (5 scoops) Artisan ice cream maker from Moorea</i>  Lime / Pineapple / Passion fruit / Mango / Soursop モーレア産シャーベットの盛り合わせ(5種類お選びください) ライム / パイナップル / パッションフルーツ / マンゴー / コロソル	1 400
Baba au rhum <i>Rum baba</i> ババ・オ・ロム(ラム酒風味のケーキ)	1 400
Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i> モエルー・オ・ショコラ、バニラアイス添え	1 400

\*supplément de 500 CFP en ½ pension – extra charge of XPF 500 for half board guests –

\* 朝食・夕食つきのお客様は500 フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes inclus - Our prices are in pacific francs, all taxes included

パシフィックフラン表示、税サ込み

végétarien/vegetarian/ベジタリアン - crustacés/shellfish/甲殻類 - pimenté/spicy/スパイシー - produit local/local product / ポリネシア産

