

Le Poreho

L'Équipe du restaurant Le Poreho vous souhaite la bienvenue et une agréable soirée

Formule Demi-Pension (applicable sur le Dîner)
et Pension Complète

Tous nos prix sont taxes et service compris

Benvenuti al ristorante Le Poreho, Vi auguriamo una buona serata

*Trattamento di Mezza Pensione e Pensione Completa:
Le tasse e il servizio sono inclusi nelle nostre tariffe*

Welcome to the Poreho Restaurant, we wish you a pleasant moment

Half (Dinner) and Full Board basis
All prices include tax and service

Pour votre compréhension de la carte - Per capire il Menu - For your understanding -



Supplément sur la demi-pension ou pension complète
Supplement on half and full board package
Supplemento per Ospiti in mezza pensione o pensione completa

Pour nos clients Végétariens
N'hésitez pas à demander conseil à notre Maître d'Hôtel
Per i nostri Ospiti Vegetariani
Non esitare a chiedere al Maître d'Hôtel per un piatto specifico
To our Vegetarian Guests
Kindly ask our Maître d'Hôtel for any recommendation

~ Entrées - Antipasti - Starters ~

Trilogie polynésienne de thon "tartare, sashimi, poisson cru" <i>Trilogia polinesiana dal tonno "Tartare, sashimi e pesce crudo"</i> Raw tuna plate, Polynesian style	2 900 cfp
Gaspacho de tomate à la menthe fraîche, pain grillé, fleur de sel & lait de coco <i>Gaspacho di pomodoro e menta fresca, pane grigliato con fior di sale e latte di cocco</i> Tomato Gaspacho with fresh mint, Fleur de Sel & coconut milk	1 400 cfp
Bruschetta de fromage au jambon cru <i>Bruschetta di formaggio e prosciutto crudo</i> Bruschetta with Cheese & raw ham	2 350 cfp
Duo de Foie Gras marbré, confit de papaye verte ★ (+1 500 cfp) <i>Duetto di foie gras marmorizzato, confit di papaya verde</i> Foie Gras Terrine, crystallized green papaya	3 950 cfp
Assortiment de poissons fumés "maison" <i>Scelta di pesci affumicati, insalata con salsa al limone e chips di pane</i> Home made smoked fish, lemon vinaigrette salad, bread chips	2 350 cfp
Salade de crevettes, concombre et pamplemousse, vinaigrette à l'aneth <i>Insalatina di pompelmo e cetriolo con gamberetti e salsa all'aneto</i> Cucumber salad with grapefruit & shrimps, dill sauce	2 950 cfp
Poisson cru à la Tahitienne <i>Pesce crudo alla Tahitiana</i> Raw fish Tahitian Style	2 300 cfp
Salade Cesar Pearl Beach au poulet <i>Insalata Cesare Pearl Beach al pollo (Insalata, crostini, pomodori, bacon)</i> Pearl Beach chicken Caesar Salad (Salad, crusts, tomatoes, bacon)	2 350 cfp

~ Poissons - Pesci - Fish ~

<p>Millefeuille de méka et uru, tagliatelle de légumes, sauce vanille <i>Milfefoglie di meka e uru con tagliatelle di verdure e salsa alla vaniglia</i> "Millefeuille" of meka & breadfruit tree, vegetables, vanilla sauce</p>	3 300 cfp
<p>Croquant de patate douce au thon rouge et ses deux sauces <i>Crocante di patata dolce al tonno rosso con le sue due salse</i> Crispy sweet potatoes and red tuna with 2 sauces salad</p>	3 350 cfp
<p>Tempura de St Jacques au citron vert, brunoise de pommes de terre fondantes <i>Tempura di Capa Santa al limone verde con brunoise di patate fondenti</i> Tempura of St Jacques with lime and potatoes</p>	3 450 cfp
<p>Pavé de Mahi-Mahi, quinoa aux céréales, sauce vierge et chips de uru <i>Filetto di Mahi Mahi con quinoa di cereali, salsa alla panna e chips di uru</i> Steak of Mahi Mahi, quinoa with cereals, creamed sauce & chips of breadfruit tree</p>	3 600 cfp
<p>Votre Pêche - <i>La Sua Pesca</i> - Your Catch of the Day Demandez à notre Chef de vous préparer à votre convenance votre pêche du jour <i>Chiedere al nostro Chef di cucinare il Suo pesce a piacere</i> Ask our Chef to cook your fishing your way</p>	★ 1 650 cfp/pers.

~ Pâtes - Pasta - Pasta ~

<p>Spaghetti Napolitaine - <i>Alla Napoletana</i> - Tomato Sauce Bolognaise - <i>Alla Bolognese</i> - Bolognese Sauce Carbonara - <i>Alla Carbonara</i> - Bacon and Cream Sauce Sauce Pistou - <i>Al Pesto</i> - Pesto Sauce</p>	2 000 cfp
<p>Lasagne au four à la Bolognaise <i>Lasagne Alla Bolognese al Forno</i> Lasagne Bolognese</p>	2 000 cfp

~ Viandes & Volailles - Carni & Pollami - Meat & Poultry ~

Suprême de Volaille Fermière sur son risotto, sauce aux morilles <i>Petto di pollo sul suo risotto con salsa ai funghi spugnole</i> Chicken fillet with risotto, sauce with morels	3 500 cfp
Souris d'Agneau à la Napolitaine sur son nid de spaghetti <i>Muscoletto d'Agnello alla Napoletana con spaghetti</i> Knuckle of lamb with Napoletana sauce with spaghetti pasta	3 300 cfp
Magret de canard à la Plancha, polenta frite, Sauce Vin Rouge aux Echalotes ★ (+1 500 cfp) <i>Petto d'anatra alla piastra con polenta e salsa al vino rosso e scalogno</i> Duck breast with fried polenta, red wine sauce & shallots	3 600 cfp
Tournedos de Bœuf, Ecrasé de Pommes de Terre, Sauce Périgourdine <i>Medaglione di manzo con patate pestate, prezzemolo all'olio d'oliva e salsa Perigord</i> Beef tenderloin with Mashed Potatoes, Truffle sauce	3 750 cfp
Entrecôte : nature, beurre de roquefort, ou beurre à l'ail <i>Bistecca : alla Naturale oppure al burro di Roquefort, o al Burro all'aglio</i> Grilled Rib Eye Steak : Plain or Roquefort or Garlic butter	2 850 cfp

~ Fromages & Desserts - Formaggi & Dolci - Cheese & Desserts ~

Assortiment de Fromages <i>Variatione di formaggi</i> Selected cheese plate	2 200 cfp
Délice de chocolat et son coulis de fruits rouges <i>Delizia al cioccolato su specchio di salsa ai frutti rossi</i> Chocolate Mousse Cake with red fruits sauce	2 000 cfp
Tiramisu et son biscuit à la Kahlua et nougatine <i>Tiramisù col suo biscotto al Kahlua e nocciolato</i> Tiramisu with Kahlua (coffee liquor) biscuit and « nougatine »	1 500 cfp
Le Moelleux au Chocolat Pearl Beach et sa Glace Vanille (15 mn) <i>Tortino di cioccolato Pearl Beach con il suo gelato alla vaniglia (15 mn)</i> Pearl Beach chocolate cake with its melted heart and vanilla ice-cream (15mn)	2 000 cfp
Assiette de Fruits Frais <i>Assortimento di frutta fresca</i> Fresh fruits plate	1 750 cfp

~ Glaces ~ Gelati ~ Ice Cream

Coupe de Glace 3 Boules

1 300 cfp

Glaces : Vanille, Chocolat, Coco

Sorbets : Fruits Rouges, Citron, Fruits du Fenua

Gelato 3 Gusti

Vaniglia, Cioccolato, Cocco

Frutti del bosco, Limone, Frutti del Fenua

Ice Cream 3 Scoops

Vanilla, Chocolate, Coconut

Red Fruits, Lime, Fruits of Tahiti

Coupe Tikehau

1 600 cfp

Vanille, Chocolat, Chantilly, Amandes, Sauce Caramel

Vaniglia, Cioccolato, Chantilly, Mandorle, Caramello

Vanilla, Chocolate, Whipped Cream, Almonds, Caramel Sauce