







ENTREES FROIDES
COLD STARTERS / 冷たい前菜

Tartare de thon 	2 200
<i>Tuna tartar</i> マグロのタルタル	
Carpaccio de bœuf, chutney de fruits secs et copeaux de parmesan 	2 400
<i>Beef carpaccio, dry fruits chutney and Parmesan cheese shavings</i> 牛肉のカルパッチョ, ドライフルーツチャツネとパルメザンチーズ	
Carpaccio de poisson fumé, crème d'aneth 	2 400
<i>Smoked fish carpaccio, 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	
Rosace de crevettes de Moorea aux légumes croquants et émulsion de combava*  	2 700
<i>Moorea prawns, crunchy vegetables and kaffir lime emulsion *</i> モーレア産エビ、野菜のクリスピーとコブミカンクリームソース*	
Mi-cuit de foie gras à la vanille des îles et son pain brioché* 	3 200
<i>Half cooked foie gras with vanilla and its brioche *</i> ポリネシア産バニラが香るフォアグラの半焼き、ブリオッシュパン*	

ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS / 温かい前菜

Petit risotto de volaille et champignons 	1 600
<i>Small chicken and mushrooms risotto</i> チキンとマッシュルームの小皿リゾット	
Bisque de crevettes de Moorea et son gâteau de légumes  	2 100
<i>Cream of Moorea prawns soup and its vegetable cake</i> モーレア産エビのビスクと野菜ケーキ	
Ravioles de St Jacques aux épinards et coco 	2 400
<i>Scallops raviolis with spinach and coconut</i> ほうれん草とココナッツ入りホタテのラビオリ	

*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –
*ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - 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-

Vegan/ビーガン






ENTREES VEGANS ET VEGETARIENNES

VEGAN AND VEGETARIAN STARTERS / ビーガンとベジタリアン前菜

- Soupe à l'oignon et son pain toasté  1 400
Onion soup and its toasted bread
 オニオンスープとトースト
- Salade tropicale à l'ananas et à l'orange, vinaigrette passion   1 800
Tropical salad with pineapple and orange, passionfruit dressing
 オレンジとパイナップル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
- Nuggets de pois chiches, sauce aigre douce, salade verte (7 pièces)  1 800
Chickpea nuggets, sweet and sour sauce, green salad (7 pieces)
 ヒヨコ豆のナゲット (7個)、サワーソース、サラダ

PLATS VEGANS ET VEGETARIENS

VEGAN AND VEGETARIAN MAIN DISHES / ビーガンとベジタリアンメイン料理

- Tofu mariné sauté aux légumes et shiitake  1 800
Marinated tofu sautéed with vegetables and shiitake mushrooms
 豆腐のマリネと椎茸と野菜の炒め物
- Steak de lentilles bio, sauce tomate, tian de légumes  2 200
Organic lentils steak, tomato sauce, vegetable tian
 レンズ豆のオーガニックステーキ、トマトソース、温野菜
- Lasagnes aux petits pois et asperges, coulis de betterave  2 200
Lasagna with green peas and asparagus, beet coulis
 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
- Conchiglioni primavera (carottes, courgettes, haricots verts, tomates, oignons)  2 400
Conchiglioni primavera (carrots, zucchinis, green beans, tomatoes, onions)
 コンキリオニ・パスタ (ニンジン、ズッキーニ、インゲン豆、トマト、オニオン)
- Risotto à l'huile de truffe et champignons des bois*  2 900
*Risotto with truffle oil and wild mushrooms**
 トリュフオイルとマッシュルームのリゾット*

*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –
 *ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - 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-

 Vegan/ビーガン

P
OISSONS
FISH / 魚料理

<p>Poisson du jour thaï (gingembre, oignons verts frits à l'huile de sésame, coriandre) </p> <p>Thai "catch of the day" (ginger, green onions fried in sesame oil, coriander)</p> <p>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)</p>	2 800
<p>Filet de poisson du lagon "meunière", tian de légumes grillés </p> <p>Lagoon fish fillet "meunière" style, grilled vegetables tian</p> <p>ラグーンフィッシュのムニエル、グリル野菜添え</p>	2 900
<p>Pavé de thon mi-cuit au sésame, légumes sautés à la coriandre </p> <p>Half cooked tuna steak with sesame, sautéed vegetables and coriander</p> <p>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</p>	3 000
<p>Brochettes de crevettes, sauce ananas, riz au jasmin  </p> <p>Prawns skewers, pineapple sauce, jasmine rice</p> <p>海老の串焼き、パイナップルソース、ジャスミンライス</p>	3 200
<p>Tagliatelles aux crevettes de Moorea*  </p> <p>Moorea prawns tagliatelles*</p> <p>モーレア産海老のタリアテッレ*</p>	3 300
<p>Filet de Mahi-Mahi rôti sur son gratin de potiron au coco, sauce vanille* </p> <p>Roasted Mahi-Mahi fillet on its pumpkin and coconut gratin, vanilla sauce*</p> <p>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*</p>	3 500
<p>Curry de la mer, riz madras aux fruits secs (moules, crevettes, poisson) *   </p> <p>Sea curry, madras rice with dried fruits (mussels, prawns, fish) *</p> <p>シーフードカレー、ドライフルーツの入ったライス (ムール貝、海老、魚) *</p>	3 600

*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –
*ハーフボードとフルボードのお客様は500 フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - 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-

 Vegan/ビーガン

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	2 800
Emincé de bœuf asiatique au sésame, nouilles chinoises <i>Asian Minced beef with sesame, Chinese noodles</i> アジア風牛肉の炒め物、中華麺	2 900
Burger du Chef (150gr viande limousine), potatoes maison <i>Chef's burger (150gr labeled meat), home-made potatoes</i> シェフバーガー (150グラム、AOCラベル肉使用)、自家製ポテト	3 000
Entrecôte grillée (250gr), sauce au choix parmi beurre à la béarnaise, bleu ou poivre, garniture au choix <i>Grilled steak (250gr), sauce to be chosen between "béarnaise" butter, blue cheese, pepper, side dish of your choice,</i> リブ肉のステーキ (250グラム)、ベアネーズソース又はブルーチーズソース又はペッパーソース、付け合わせをお選び下さい	3 300
Souris d'agneau braisée aux figues, tagliatelles au beurre* <i>Figs braised lamb hind 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*	3 800
Filet de bœuf (250gr) et son Parmentier de pomme de terre, sauce poivre * <i>Beef fillet (250 gr) and its 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*	3 900

Garniture au choix : salade verte, légumes, frites, riz
Side dish of your choice: green salad, vegetables, French fries, rice
付け合せ (グリーンサラダ、野菜いため、フライドポテト、白米)

*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –
*ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - 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-

Vegan/ビーガン

Glaces - Chocolat / Vanille/ Coco / Café / Stracciatella (prix par boule)	400
<i>Ice cream - Chocolate / Vanilla / Coconut / Coffee / Stracciatella (price per scoop)</i> アイスクリーム - チョコ/バニラ/ココナッツ/コーヒー/チョコチップ (1ボールの値段)	
Sorbets - Artisan glacier de Moorea (prix par boule)	400
<i>Citron vert / Ananas / Fruit de la passion / Mangue / Corossol</i> <i>Sorbets - Artisan ice cream maker from Moorea (price per scoop)</i> <i>Lime / Pineapple / Passion fruit / Mango / Soursop</i> モーレア産シャーベット (1ボールの値段) 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	
Tiramisu	1 300
ティラミス	
Moelleux au chocolat, glace vanille	1 300
<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	
Profiteroles au chocolat (glace vanille, sauce chocolat chaud)	1 300
<i>Chocolate profiteroles (vanilla ice cream, hot chocolate sauce)</i> チョコレートミニシュークリーム (バニラアイス、ホットチョコレートソース)	
Manava Sphère	1 300
<i>(Sphère en chocolat, crumble, bananes poêlées, glace fraise, mousse passion et coulis de fruits rouges)</i> <i>(Chocolate sphere, crumble, fried bananas, strawberry ice cream, passion fruit mousse and a red berry coulis)</i> (ドーム型チョコレート、クランブルケーキ、焼きパイナップル、イチゴアイス、パッションフルーツのムース、ベリーソース)	
Tarte fine à l'ananas	1 300
<i>Thin pineapple tart</i> パイナップルタルト	
Cheesecake tropical, coulis d'agrumes	1 300
<i>Tropical cheesecake, citrus fruit coulis</i> トロピカルチーズケーキ、柑橘系フルーツのクーリ添え	
Crème brûlée à la vanille	1 300
<i>Vanilla crème brûlée</i> バニラ風味クレームブリュレ	
Carpaccio d'ananas au citron vert	1 300
<i>Pineapple carpaccio with lime</i> ライムが香るパイナップルのカルパッチョ	
Panna cotta au lait d'amande vanillé et coulis de fruits rouges	1 300
<i>Panna cotta with a vanilla almond milk and red berries coulis</i> ベリーとバニラアーモンドクリームのパンナコッタ	
Trio de fromages (bleu, chèvre, brie)	1 300
<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)	

*supplément de 500 CFP en ½ pension et pension complète – extra charge of XPF 500 for half board and full board guests –
*ハーフボードとフルボードのお客様は500フランの追加料金がかかります

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses - 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-

✓ Vegan/ビーガン