

BEACH BAR

CARTE DEJEUNER LUNCH MENU

Les Tapas / Tapas

Humus crémeux aux aromates (V)
salsa de concombre, éclats de feta et pétales
d'olives Kalamata
Humus with cucumber salsa, feta and Kalamata olives
1 600 XPF

Ailerons de poulet mariné à la Texane,
accompagné de sauce BBQ fumé
Marinated chicken wings, smoked BBQ sauce
1 850 XPF

Accras de morue des îles
Sauce "chien" épicée
Cod fish fritters, spicy creole sauce
1 950 XPF

Samossas aux légumes
Sauce sucrée- salée au piment
Vegetables samosas, spicy sweet & sour sauce
1 650 XPF

Les Entrées / Starters

Planche de poissons fumés du Pacifique,
beurre d'algues et pain de campagne
Smoked fishes, algae butter and country bread
3 400 XPF

Poisson cru à la tahitienne, lait de
coco et jus de lime fraîche
Tahitian Raw Fish, coconut milk and fresh lime juice
2 250 XPF

Cœur de romaine comme une Caesar, sauce
crémeuse aux anchois, bacon, croûton de
baguette, tomate, câpres et copeaux de
Parmigiano Reggiano
*Like a Caesar Salad, heart of romaine lettuce, anchovies creamy sauce,
bacon, croutons, tomatoes, capers and shaved Parmigiano Reggiano*
2 200 XPF
(supplément crevette ou poulet 800 XPF)
Add Shrimps or Chicken - 800 XPF

Mozzarella di Buffala, tomate fraîche
et légumes grillés, vinaigre balsamique (V)
Mozzarella di Buffala, fresh tomatoes and grilled vegetables, balsamic vinegar
2 800 XPF

Les Sandwichs / Burgers

Wrap végétarien aux légumes grillées
Mozzarella et pesto de basilic (V)
Vegetarian wrap with grilled vegetables, mozzarella and pesto
1 500 XPF

Panini au jambon de Paris et brie
"Jambon de paris" and brie panini
1 500 XPF

Panini au poulet grillé, guacamole et
tomates séchées
Grilled chicken panini, guacamole and dried tomatoes
1 500 XPF

Les Desserts

Crème brûlée à la vanille de Moorea
Vanilla of Moorea Crème brûlée
1 400 XPF

Tartelette au citron meringuée
Key lime pie
1 400 XPF

Envie de fraîcheur ? Demandez notre carte de
glaces et sorbets locaux
For your ice cream cravings: ask our local sorbets and ice cream menu

