

Carte du Diner



« Le seul moyen de se délivrer d'une tentation,
c'est d'y céder » - Oscar Wilde



Les Entrées Starters

Soupe à l'oignon et ses croûtons   1620
Traditional onion soup

Salade fraîcheur et sa vinaigrette balsamique     1620
Fresh salad with balsamic vinaigrette

Consommé de volaille    1720
Poultry broth

Tartare de thon rouge, coulis de passion    2130
Red tuna tartare and passion fruits coulis

Carpaccio de bœuf   2430
Huile d'olive, copeaux de parmesan, pesto et basilic frais
Angus carpaccio, olive oil, parmesan shavings, pesto and fresh basil

Poisson cru à la Tahitienne    2630
Thon cru mariné, concombres, tomates, carottes, oignons, lait de coco
Tahitian raw fish
Raw tuna marinated, cucumber, tomato, carrot, onion, coconut milk

★ **Poisson cru Kia Ora**    3140
Thon rouge – concombres – gingembre – tomates – miel – poivrons - coco
Kia Ora raw fish
Red tuna – cucumber – ginger – tomatoes – honey – peperoni – coco

Tiradito thon rouge, meka et mahi-mahi et sauce ponzu    3140
Tiradito red tuna, meka fish and mahi-mahi ponzu sauce

Salade de Boeuf Thaï et sa sauce Nam Jin    3240
Thai Beef Salad, Nam Jin Sauce

Salade de Moorea aux crevettes d'Opunohu, Korori et vinaigrette ananas    3440
Moorea salad with Opunohu shrimps, Korori and pineapple dressing

Foie gras à la vanille de Moorea, brioche maison et chutney goyave  3940
Foie gras with vanilla flavoured, homemade brioche and guava chutney

Plats ♦ Main Dishes

La Mer ♦ From the Sea

Dans une démarche de pêche raisonnée, nous vous proposons uniquement du poisson issu de pêche locale / In a reasoned fishing approach, we only offer fish from local fishing

Filet de poisson grillé, garnitures et sauces aux choix 3240
Grilled fish fillet, topping and sauces of your choice

Garnitures : Riz blanc – légumes sautés – salade composée

Toppings: White rice – vegetables stir-fry – mixed salad

Sauce : Rougaille tahitienne – Vanille – Teriyaki

Dressings : tahitian rougaille – Vanilla – Teriyaki

Tataki de thon rouge à la pâte de miso, tagliatelles de légumes 3540
Red tuna tataki with miso paste, vegetables tagliatelle

Mahi-mahi en feuille de bananier, risotto coco, légumes glacés 3540
Mahi-mahi in banana leaf, coconut risotto and glazed vegetables

★ **Paraha peu'e en papillote riz vénéré et sauce meunière** 4250
Paraha peu'e in foil revered rice and meunière sauce

Les Viandes ♦ Meat

Rouelle de volaille farcie à la mousseline de fafa 3140
Gratin de uru, jus suprême au coco
Poultry roll stuffed with fafa mousseline, uru gratin with supreme coco juice

Filet mignon de veau rôti aux aromates 3140
Polenta aux tomates séchées et olives noires sauce romarin
Filet mignon of veal roasted with herbs
Polenta with sun-dried tomatoes and black olives with rosemary sauce

Porc braisé en papillote de feuille de choux vert 3240
Braised pork in foil with green cabbage leaves

Magret de canard 3840
Croustillant de taro et fagot d'haricots verts, sauce au thym et au miel
Duck breast, crispy taro and green bean bundle, thyme and honey sauce

Filet de bœuf Angus 4250
Écrasé de pommes de terre à l'ail, pota sauté, sauce marchand de vin
Angus beef tenderloin, mashed potatoes with garlic flavoured
Stir-fried pota, wine merchant sauce

Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes) 5960
Pommes de terre rattes confites, champignons sauvages et sauce morilles
Grilled rib of beef (for 2 people) Candied fingerling potatoes, wild mushrooms and morels sauce

Les Pâtes Pasta

Chao men wok Polynésien     2630
Nouilles sautées, crevettes, volaille, carottes, choux, navet, céleri, pota, oignons
Chao men Polynesian Wok
Stir-fried noodles, shrimps, poultry carrots, cabbage, turnip, celery, pota, onions

Linguine aux tomates cerises     2940
Olives noires, pousses d'épinards frais, herbes fraîches
Cherry tomato linguine, black olives, fresh baby spinach and fresh herbs

Penne aux crevettes, crème au pesto et parmesan  3240
Penne with prawns, pesto cream and parmesan

Desserts

Bananes flambées à la vanille et glace vanille   1320
Flambeed banana with vanilla and vanilla ice cream

Assiette de fruits frais tranchés     1520
Plate of sliced fresh fruit

Riz au lait vanillé    1420
Vanilla rice pudding

Crème brûlée à la vanille    1620
Vanilla crème brûlée

Carpaccio d'ananas Queen Tahiti, sorbet coco et sauce piña colada    1720
Queen Tahiti pineapple carpaccio, coconut sorbet and pina colada sauce

Moelleux au chocolat, glace au chocolat   2130
Chocolate lava cake, chocolate ice cream

Soufflé glacé au citron et son sablé breton   2130
Iced lemon soufflé and Breton shortbread

Cheesecake à la passion   2130
Passion fruit cheesecake

★ **Îles flottantes au miel de Moorea**   2230
Moorea Honey Floating Islands

Glaces et Sorbets    410/760/1120
Chocolat, vanille, fraise, noix de coco, mangue, citron, fruit de la passion, pamplemousse, banane, ananas, corossol, tiare
Sorbet and Ice cream : Chocolate, vanilla, strawberry, coconut, mango, lemon, passion fruit, Grapefruit, banana, pineapple, corossol, tiare

NOS RENDEZ-VOUS ROMANTIQUES OUR ROMANTIC RENDEZ-VOUS

Dîner romantique Bout Du Ponton 'pour 2 personnes'

28 080

Romantic Dinner On Deck 'For 2 people'

**Dégustez votre diner romantique 3 plats en bout de ponton,
préparé par notre chef**

Enjoy your romantic 3-course dinner on the deck prepared by our chef

Dîner romantique sur la plage 'pour 2 personnes'

40 810

Romantic Dinner on the Beach 'For 2 people'

**Les pieds dans le sable blanc au bord du paisible lagon,
vivez une expérience unique avec un diner romantique
4 plats, préparé par notre Chef**

*Feet in the white sand beach on the edge of the peaceful lagoon,
live a unique experience with a romantic 4-course dinner prepared by our
Chef*

