

SOFITEL
HOTELS & RESORTS



MENU DÉJEUNER

Flacons d'Exception - Reserve Wines

Rouges - Red

2014 Pessac-Léognan-Château Malartic Lagravière	20 050
2018 Cornas "les Ruchets" - Domaine Colombo	21 610
2016 Saint-Estèphe- Les Pagodes de cos- Second vin	21 910
2014 Château le bon pasteur Pomerol	27 320
2017 Margaux- Chateau Lascombe 2eme Grand Cru Classé	33 780
2015 Saint Julien- Chateau Beychevelle Grand cru Classé	48 960
2007 Saint Emilion Grand Cru- Chateau Angélu 1er Grand Cru Classé B	65 810
2007 Le petit mouton rotchild	71 610
2011 Italie- Solaia, Toscane- Antinori	86 410
2009 Pomerol, Chateau la Conseillante	87 090
2005 Saint-Estèphe, Chateau Cosd'Estournel- 2eme Cru Classé	124 870
2010 Californie- Opus One, Napa Valley	169 420
2007 Pessac- Leognan, Chateau Haut Brion	229 230
2008 Bourgogne- Vosnes Romanée, "Duvault Blochet"- Romanée Conti	239 010

Flacons d'Exception - Reserve Wines

Blancs - White

2021 Chablis 1er cru montée du Tonnerre Maligny	11 400
2015 Les arums de lagrande	12 340
2013 CDR st esprit Delas	13 730
2015 Savigny Les Beaunes Haut Marconnets	14 500
2013 Quarts de Chaume 50cl (moelleux)	17 080
2018 Condrieu- "Amour de Dieux", Domaine Colombo	17 090
2017 Meursault - Domaine Faiveley	17 710
2013 Châteauneuf du Pape Cht de Beaucastel	39 660
2011 Corton Charlemagne Gd Cru Bouchard	49 630
2003 Sauternes- Chateau d'Yquem, 1er Cru Supérieur	118 740


Rouges - Red




2014 Californie- Merlot Robert Mondavi, Napa Valley	11 980
2012 Italie- Sanglovese, Badia A Passignano	12 190
2018 Margaux - La sirene de Giscours	13 250
2016 Pomerol- Clos Beaugard	13 550
2017 Nuits Saint Georges, Domaine Faiveley	13 820
2015 Sain Emilion Grand Cru, Chateau Fombrauge	14 800
2015 Californie- Merlot Duckhorn	14 900
2019 Châteauneuf du Pape- "Les Bartavelles", Domaine Colombo	15 590
2017 Gevrey Chambertin - Vieilles vignes, Domaine Faiveley	16 710
2016 Pommard, Domaine Faiveley	17 030
2017 Pauillac, Château Haut Bages Libéral	18 700
2011 Pauillac - Echo de Lynch Bages- Second vin	18 820
2011 Saint Emilion Grand Cru Classé, Château Bellefont- Belcier	19 300

Les Entrées, Salades & Soupes - Starters, Salads & Soup




XPF

Salade fraîcheur et sa vinaigrette passion     1620
Fresh salad with passion fruit dressing




Gaspacho de concombre rafraîchi  1950
à la menthe, fromage de chèvre frais aux fruits secs
Chilled cucumber gazpacho,
with mint, goat cheese and dry fruits






Poisson cru à la Tahitienne    2800
Thon cru mariné, concombre, tomates, carottes, oignon, lait de coco, jus de citron vert, herbes
Tahitian raw Fish
Raw Tuna, cucumber, tomato, lime juice, onion, carrot, coconut milk, aromatic herbs

Salade César au poulet ou aux crevettes 3240
Salade romaine, œuf dur, bacon, parmesan, anchois, croutons, poulet grillé ou crevettes, sauce Caesar
Caesar salad grilled chicken or prawns,
romaine lettuce, bacon, boiled egg, parmesan, anchovies, croutons,

Poke de thon rouge    3250
Quinoa, edamame, tomates cerises, concombre, wakamé, mangue, mi-cuit de thon rouge, sauce gingembre romarin
Red Tuna Poke Bowl
Quinoa, edamame, cherry tomatoes, cucumber, wakame, mango, tuna tataki, ginger rosemary dressing

Salade de nouilles thaï au bœuf ou aux crevettes   3300
Vermicelles de riz, bœuf Angus d'Australie grillé ou crevettes grillées, noix de cajou, herbes, sauce Nam Jim
Thai style noodles salad with beef or prawns
Grilled Australian Angus beef or grilled prawns, aromatic herbs, cashew nuts, Nam Jim sauce, rice vermicelli

Tartare de filet de bœuf au couteau servi avec frites ou salade verte    3800
Hand cut tartar of beef tenderloin, served with french fries or green salad

 Vegan/ Vegan  Sans gluten/ Gluten free  Vegetarien/ Vegetarian  Sans fruit à coque/ Nuts free  Sans lactose/ Lactose Free

Dans une démarche éco-responsable nous mettons en avant des produits issus de l'agriculture et de la pêche locale

As part of our eco-responsible approach, we promote products from local agriculture and fishing.

Prix en francs Pacifique TVA et service inclus/ Price in Pacific Francs, VAT and service included

Prix en francs Pacifique TVA et service inclus/ Price in Pacific Francs, VAT and service included

SANDWICHES & SNACKS

XPF

Bordeaux

Wrap de légumes

Tomates, laitue, ananas, oignons confits, carottes, concombre
-supplément poulet

Vegetables wrap

Tomato, lettuce, pineapple, candied onions, carrots cucumber
-add chicken

2020

+ 610

+ 610

Croq'Kia Ora

Jambon blanc à l'eau de coco, ananas, emmental, zestes de citrons verts

Coconut steamed ham, pineapple, emmental cheese, lime zest

2800

Burger Beyond Vegan

Viande végétale grillée, laitue, tomates, cornichons; oignons confits, pesto
roso

Beyond Vegan Burger

Grilled Plant-based meat, lettuce, tomato, candied onions, pesto, pickles

3030

Burger au poulet

Filet de poulet, oignons confits, pickles, laitue, tomates

Chicken Burger

Grilled chicken, candied onions, pickles, lettuce, tomato

3140

Burger au poisson

Filet de poisson grillé, ananas, salade, mayonnaise vanille

Fish Burger

Grilled fish filet, pineapple, salad, vanilla mayonnaise

3140

Cheese Burger ANGUS

Steak haché de bœuf Angus, bacon, oignons confits, pickles, laitue, tomate,
cheddar

Angus beef patties, bacon, candied onions, pickles, lettuce, tomato,
cheddar

3540

Club Sandwich

Suprême de poulet, tomates, laitue, œuf, bacon, sauce au parmesan

Chicken breast, tomatoes, lettuce, egg, bacon, parmesan sauce

3240

Bordeaux- "Clarendelle", Domaine C. Dillon

5 320

Puisseguin Saint Emilion, Château Branda

5 780

Lalande de Pomerol6 Chateau Haut Surget

6 280

Saint Estephe- Chateau La croix de Marbuzet

6 290

Pessac Léognan- Chateau Grand Bourdieu

6 310

Saint EMILION grand Cru, Chateau les RELIGIEUSES

6 440

Graves- Chateau de Chantegrive

7 610

Pomerol- Chateau Grand Moulinet

8 140

Haut Médoc- Héritage de Chasse Spleen, Second vin

8 900

Margaux- Confidences Prieuré Lichines, Second vin

12 990

Pauillac- La Chapelle de Haut Bages Libéral, Second vin

12 230

Vin du Monde - Wine of the world

Italie- Prugnolo Gentile, Braccasca

6 940

Chili - Carménéré, Primus

7 120

California- Pinot Noir, Heron wines

7 610

Nouvelle Zélande- Pinot Noir, Villa Maria

7 720

California- Merlot, Rodney Strong

9 100

VINS ROUGE - RED WINES

Bourgogne - Burgundy

Hautes Cotes de Nuits- Domaine Moillard 6 570

Bourgogne - Domaine Faiveley 7 610

Vallée de la Loire - Loire Valley

Muscadet " Chateau de Cléray" - Maison Sauvion 3 720

Haut Poitou - Sauvignon - Maison Sauvion 3 980

Sancerre - Domaine P. Jolivet 8 140

Blanc Fumé - Domaine P. Jolivet 8 160

Sancerre- " Silex" - Domaine Delaporte 9 390

Sub- Ouest

"Haute Cote de fruit" Malbec Bio- Mas Del Perie 4 590

Vallée du Rhône - Rhône Valley

Cotes du Rhône - "Les Abeilles"- Domaine Colombo 3 880

Crozes Hermitage - "Les fées Brunes"- Domaine Colombo 4 820

Beaujolais

Julienas- Domaine L. Tête 5 140

AU GRILL- FROM THE GRILL

XPF

La pêche du jour    3550
Catch of the day

Entrecôte Black Angus    3740
Black Angus beef sirloin

Filet de boeuf Black Angus    4250
Black Angus beef tenderloin

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix : Frites, salade verte, légumes sautés


Garniture supplémentaire : 600xpf

All our mains courses are served with a side of your choice : French fries, salad, sautéed vegetables

Extra side dish : 600 xpf

LES PIZZAS & PATES - PIZZA & PASTA

Pizza Margherita   2230
Coulis de tomates, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

Pizza 4 fromages   2630
Coulis de tomates, mozzarella, emmental, bleu, fromage de chèvre
Tomato sauce, mozzarella, emmental, blue cheese, goat cheese

Pizza Chorizo  2830
Mozzarella, tomates fraîches, chorizo, parmesan
Mozzarella, fresh tomatoes, chorizo, parmesan

Pizza Moorea  2830
Mozzarella, crème, ananas, poulet
Mozzarella, cream, pineapple, chicken

Linguine ou/ or Penne (sans gluten à la demande/ gluten free upon request)

Sauce au choix- Selection of sauces

Arrabiata    2630
Piment rouge, ail, basilic
Red chili, garlic, basil

Tomates cerises, olives noires, pousses d'épinards frais, herbes fraîches   2960
Cherry tomatoes, black olives, fresh baby spinach and fresh herbs

Crevettes de la baie d'Opunohu, sauce bisque à l'estragon 3350
Local prawns, bisque sauce with fresh tarragon

Dans une démarche éco-responsable nous mettons en avant des produits issus de l'agriculture et de la pêche locale

As part of our eco-responsible approach, we promote products from local agriculture and fishing.

Prix en francs Pacifique TVA et service inclus/ Price in Pacific Francs, VAT and service included



Vegan/ Vegan



Sans gluten/ Gluten free



Vegetarien/ Vegetarian



Sans fruit à coque/ Nuts free



Sans lactose/ Lactose Free

Dans une démarche éco-responsable nous mettons en avant des produits issus de l'agriculture et de la pêche locale

As part of our eco-responsible approach, we promote products from local agriculture and fishing.

Prix en francs Pacifique TVA et service inclus/ Price in Pacific Francs, VAT and service included

DESSERTS

XPF

A la boule - At the scoop

410

Glaces et Sorbets

Chocolat, vanille, fraise, noix de coco, mangue, citron, fruit de la passion, pamplemousse, banane, ananas, corossol, tiare

Ice cream & Sorbets

Chocolate, vanilla, strawberry, coconut, mango, lemon, passion fruit, grapefruit, banana, pineapple, soursop, tiare

Assiette de fruits frais tranchés



Fresh fruits platter

1675

Crème brûlée à la vanille



Vanilla creme brulée

1800

Eclair exotique, feuillantine au chocolat blanc, ganache montée aux fruits de la passion, gel passion

1890

Exotic éclair with white chocolate feuillantine, passion fruit ganache and passion jelly

Coulant au chocolat, gâteau au chocolat cœur coulant, glace vanille et chantilly mascarpone



Chocolate lava cake with vanilla ice cream and mascarpone whipped cream

1980

Tartelette ananas, marmelade d'ananas de Moorea aux agrumes, crème montée à la vanille et zeste d'agrumes



Pineapple pie, Moorea pineapple marmalade with citrus fruit, vanilla whipped cream and citrus zest

2180

Café gourmand du chef, 3 gourmandises sucrées avec glace



Café gourmand with 3 mini pastries and ice cream

2250

VINS BLANCS - WHITE

Bourgogne - Burgundy

Chardonnay - Domaine Faiveley

6 570

Chablis - "Monflory" F. Martenot

7 610

Vallée de la Loire - Loire Valley

Muscadet "Chateau de Cléray" - Maison Sauvion

3 720

Haut Poitou - Sauvignon - Maison Sauvion

3 980

Sancerre - Domaine P. Jolivet

8 140

Blanc Fumé - Domaine P. Jolivet

8 160

Sancerre- "Silex" - Domaine Delaporte

9 390

Vallée du Rhône - Rhône Valley

Cotes du Rhône - "Les Abeilles"- Domaine Colombo

4 590

Cotes du Rhône - "La Redonne"- Domaine Colombo

5 490

Alsace

Riesling - Maison RhielJ

3 880

Gewurztraminer - Maison Klipfel

4 820

Bordeaux

Bordeaux "Clarendelle"- Domaine C.Dillon

5 370

Pessac - Léognan "Les Dauphins d'Olivier"- Secondvin

7 680

Vins Doux Naturel - Natural Sweet Wine

Coteau du Layon - Maison Sauvion

4 260

Tariquet Dernière Grive

7 350

Quarts de chaume 50 cl

17 080

Vins du Monde - Aroud the World

Nouvelle Zélande - Sauvignon, Villa Maria

4 450

Nouvelle Zélande - Chardonnay, Villa Maria

4 450

Italie- Pinot Grigio, Classic Subtirol Adig

5 750

Californie - Sauvignon, Heron Wines

5 940

Australie - "Mathilda", Domaine Tournon

5 990

Californie- Chardonnay, Heron Wines

6 400



Dans une démarche éco-responsable nous mettons en avant des produits issus de l'agriculture et de la pêche locale

As part of our eco-responsible approach, we promote products from local agriculture and fishing.

Prix en francs Pacifique TVA et service inclus/ Price in Pacific Francs, VAT and service included

Prix en francs Pacifique TVA et service inclus/ Price in Pacific Francs, VAT and service included

Champagnes

NM Billecart-Salmon- Brut Nature	17 270
Moët & Chandon Nectar Impérial	20 060
NM Veuve Clicquot- Cuvée Brut Ponsardin	21 300
1999 Pommery- Brut- Cuvée Louise	36 680
2009 Cristal Roederer- Brut	64 040
2009 Dom Pérignon- Brut - Cuvée D.P	69 560
1998 Billecart-Salmon - Brut, Clos Saint Hilaire	62 820

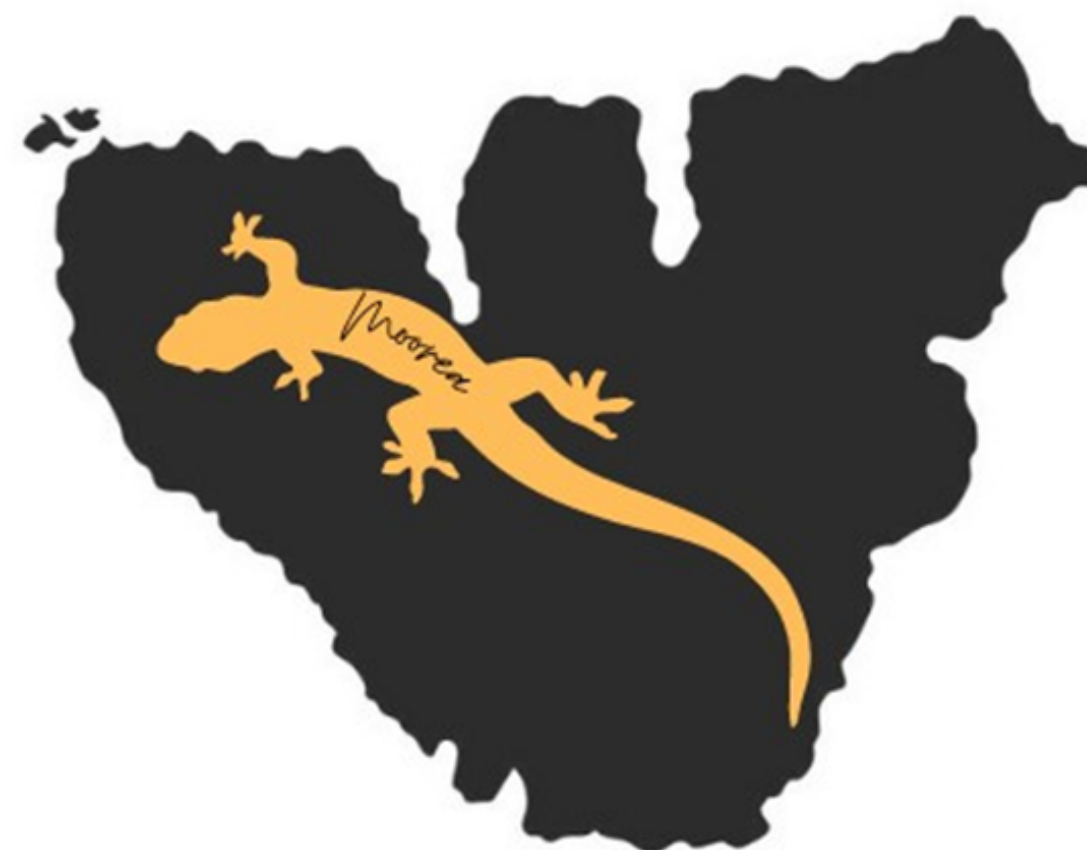
Rosés

NM Besserat De Bellefon Rosé	21 160
NM Louis Roederer Rosé	21 290
NM Deutz- Brut	21 450
NM Laurent Perrier- Brut	21 930
2004 Dom Pérignon- Cuvée DP- Brut	126 750

Vins rosés

Coteaux d'Aix en Provence- Aix	4 820
IGP Méditerranée- Studio by Miraval	5 360
Château Léoube	6 300
Cotes de Provence- Miraval	7 230
Bandol- Chateau Romassan, Domaine Ott (Magnum)	23 890

VOYAGE AUTOUR DU VIN JOURNEY THROUGH THE WORLD OF WINE





LES VINS LOCAUX - LOCAL WINES

Rangiroa	
Rosé Nacarat	5 090
Moelleux de Tahiti	5 110
Blanc de Corail	5 120
Clos du Récif	6 150
Moorea	
Moelleux d'ananas	7 060
Brut d'ananas	10 750

VINS AU VERRE - BY THE GLASS

Champagnes

Billecart Salmon- Brut nature	3 550
Besserat de Bellefon- Rosé	4360

Vins Blancs - White

Nouvelle-Zélande - Sauvignon, Villa Maria	910
Alsace- Gewurztraminer- Domaine Kipfel	990
Bordeaux "Clarendelle" - Domaine C.Dillon	1 100
Australie "Mathilda"- Domaine Tournon	1 230
Californie- Chardonnay - Domaine Heron Wines	1 310
Sud- Ouest - Tariquet Derniere Grive (sweet wine)	1 510

Vins Rouges - Red

Sud Ouest - "Haute Côte de fruit" Malbec Bio- Mas Del Perie	1 020
Beaujolais- Julienas	1 060
Bordeaux- "Clarendelle"- Domaine C. Dillon	1 090
Bourgogne- Pinot Noir- Domaine Faiveley	1 530
Californie- Pinot Noir- Heron- Domaine Heron Wines	1 560
Vallée du Rhône- Crozes Hermitage- "Fée Brunes"- Domaine Colombo	1 620

Vins Rosés - Rosé

Coteaux d'Aix en Provence	990
Côtes Provence- Miraval	1490