

# MENU DÎNER



## ENTRÉES - STARTERS

- Carpaccio de betteraves rouge et jaune,     
vinaigrette mandarine et éclats de féta et pignons de pins 2 150 XPF  
*Red and golden beetroot carpaccio, tangerine dressing, feta and pinenuts*
- Œuf parfait, champignons sauvages en persillade,    
sauce vin rouge 2 150 XPF  
*Perfect egg, wild mushrooms sautéed with parsley and garlic and wine sauce*
- Tataki de thon rouge,     
salade de lentilles à la citronnelle, sauce gingembre romarin 2 400 XPF  
*Red tuna tataki, lentil salad with lemongrass, ginger rosemary dressing*
- Tartare de thon rouge,      
gaspacho de melon au vinaigre balsamique blanc et basilic frais 2 400 XPF  
*Red tuna tartar, cantaloupe gazpacho with white balsamic vinegar and fresh basil*
- Ceviche de poisson « retour de pêche »,      
yuzu et fruit de la passion, ananas grillé et herbes fraîches 2 950 XPF  
*Catch of the day ceviche, grilled pineapple and fresh herbs*
- Poisson cru Kia Ora      
Thon rouge, concombres, gingembre, tomates, miel, poivrons 3 250 XPF  
*Kia Ora raw fish, Red tuna, cucumber, ginger, tomatoes, honey, bell peppers*
- Salade de nouilles thaï aux crevettes ou au bœuf      
*Thai style noodle salad, with beef or local prawns* 3 300 XPF
- Carpaccio de bœuf, condiment anchois et parmesan,     
huile d'olive à la bergamote de la maison « Pensato » 3 500 XPF  
*Beef carpaccio, bergamot infused olive oil from «Maison Pensato », anchovies and parmesan dressing*
- Ballotine de foie gras,   
au rhum Manutea et vanille de Moorea, brioche toastée 3 950 XPF  
*Duck foie gras ballotine with Manutea rum and vanilla from Moorea, toasted brioche*



Bien être/Well being



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












## PLATS - MAIN COURSE

### NOS VIANDES - OUR MEAT

- Porc braisé en papillote de feuille de chou vert**  3 840 XPF  
*Braised pork in foil with green cabbage leaves*
- Magret de canard en croûte de dragée,  
mousseline de umara aux zestes d'orange, sauce pain d'épice** 4 250 XPF  
*Duck breast crusted with candied almonds,  
sweet potato puree with orange zests, ginger bread sauce*
- Filet de bœuf doré au sautoir,**   4 350 XPF  
**gratin de pomme de terre et taro, sauce vin rouge**  
*Pan roasted beef tenderloin, potato and taro gratin, red wine sauce*
- Mignon veau rôti,**  4 450 XPF  
**piperade de poivrons au chorizo et frite de polenta**  
*Roasted veal filet mignon,  
confit bell peppers with chorizo, polenta fries*
- Carré d'agneau rôti à l'ail, purée de carotte au cumin,**  4 530 XPF  
**beurre noisette, semoule aux fruits secs et ras el hanout**  
*Rack of lamb roasted with garlic, carrot puree  
with brown butter and cumin, dried fruit and ras el hanout couscous*

### NOS POISSONS - OUR FISH

- Filet de poisson grillé, garnitures et sauces aux choix**   3 550 XPF  
*Grilled fish fillet, side dishes and sauces of your choice*
- Garnitures : Riz blanc- Légumes confits- Salade composée**  
*Side dishes: White rice- confit vegetables- mixed salad*  
**Sauces : Rougaille tahitienne- Vanille- Teriyaki**  
*Tahitian rougaille-Vanilla-Teriyaki*
- Joue de saumon des dieux à la plancha,**   3 940 XPF  
**galette de risotto safranée, sauce bisque**  
*Seared moonfish cheek a la plancha, pan fried risotto, bisque sauce*



 Bien être/Well being  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




## PLATS - MAIN COURSE


Pavé de thon rouge au sésame, choux fleurs grillés   4 150 XPF  
edamame, bouillon miso et condiment wakame ponzu  
*Seared tuna with sesame seed,  
grilled cauliflower and edamame, miso broth and wakame ponzu condiment*

Ballotine de Mahi Mahi,    4 300 XPF  
fenouil confit et pomme granny Smith, sauce vierge  
mangue et curcuma  
*Steamed Mahi Mahi ballotine,  
confit fennel and Granny Smith apple, mango and turmeric  
salsa*

Steak de Meka grillé,    4 560 XPF  
purée de mautini anisée et wok de pota, salsa d'agrumes au gingembre  
*Grilled deep-sea swordfish steak, pumpkin puree with star anise and stir-  
fried local bok choï, citrus and ginger salsa*

## NOS PATES - OUR PASTA

Linguine aux tomates cerises (Sans gluten à la demande)  2 960 XPF  
Olives noires, pota, herbes fraîches  
*Cherry tomato linguine (Gluten free upon request)  
Black olives, local bok choï and fresh herbs*

Penne aux crevettes de la baie d'Opunohu,  3 350 XPF  
sauce bisque à l'estragon (Sans gluten à la demande)  
*Penne with local prawns from Opunohu bay,  
bisque sauce with fresh tarragon (Gluten free upon request)*



Bien être/Well being



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






## D E S S E R T S

**Fruits et arômes du jardin**      1 950 XPF  
Salade de fruits de saison à la lavande, sorbet catalan,  
relevée à l'huile de mandarine  
*Seasonal fruit salad with lavender, Catalan sorbet, spiced with tangerine oil*

**Autour des abeilles**  2 350 XPF  
Moelleux de Uru, crème montée au miel de Polynésie,  
gelée de citron et sorbet citron vanille  
*Breadfruit sponge cake, whipped cream with local honey,  
lemon jelly and lemon vanilla sorbet*

**Suzette et passion**  2 400 XPF  
Cake à l'orange sans gluten, mousse légère à la passion fraîche,  
chouchous à la pistache et glace au lait entier  
*Gluten free orange sponge cake, light passion fruit cream,  
candied pistaccio and full fat milk ice cream*

**Le chocolat du récif** 2 450 XPF  
Ganache onctueuse au chocolat Valhrona et fleur de sel au piment,  
croustillant praliné au café, sorbet à la fleur d'hibiscus  
*Dark Valhrona chocolate soft cream with chili sea salt, hazelnut and  
coffee crisp, hibiscus sorbet*

**Nauru de Moorea**    2 500 XPF  
Mousse de noix de coco, carpaccio ananas, basilic et vanille,  
croquant amande et noix de coco grillée, coulis passion  
*Pineapple carpaccio with basil and vanilla, coconut cream, almond and  
coconut crisp, passion fruit coulis*

**Le Sweet and lemon** 3 000 XPF  
Caramel salé au miel de Moorea, crémeux citron vert,  
ganache montée lactée, sorbet chocolat et croquant noisette  
*Salted honey from Moorea caramel, lime whipped cream,  
milk chocolate ganache, chocolate sorbet and hazelnuts crisp*



Bien être/Well being



Sans gluten/ Gluten free



Vegetarien/ Vegetarian



Sans fruits 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



## COUPES DE GLACE - ICE CREAM SCOOPS

- A la boule - At the scoop** 410 XPF  
Glaces : Chocolat, vanille, fraise, pistache, rhum raisin, caramel  
beurre salé, café  
Sorbets : Fruit de la passion, mangue, corossol, ananas, noix de coco,  
citron vert, tiare, pamplemousse, orange, framboise, banane  
*Ice cream: Chocolate, vanilla, strawberry, pistachio, malaga, salted  
butter caramel, coffee*  
*Sorbets: Passion fruit, mango, soursop, pineapple, coconut, lime, tiare,  
grapefruit, orange, raspberry, banana*
- Désir chocolat** 1 890 XPF  
Glace chocolat, sorbet passion, rose des sables chocolat, crème  
montée praliné vanille sauce passion  
*Chocolate ice cream, passion fruit sorbet, chocolate cornflakes candy,  
vanilla and hazelnut whipped cream, passion fruit coulis*
- Fenua Moorea** 1 890 XPF  
Sorbet ananas, corossol, pamplemousse, chantilly vanille, brunoise  
de mangue, coco grillé  
*Pineapple sorbet, soursop, grapefruit, vanilla whipped cream, mango lace,  
coconut crisp*
- Banana Split** 1 890 XPF  
Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat et banane fraîche,  
chantilly vanille, amande grillée  
*Vanilla ice cream, strawberry, chocolate, chocolate sauce and fresh  
banana, vanilla whipped cream, toasted almond*
- Mango Melba** 1 890 XPF  
Sorbet mangue, glace vanille, mangue fraîche, coulis de mangue,  
chantilly vanille, crumble  
*Mango sorbet, fresh mango, vanilla ice cream, mango coulis, vanilla  
whipped cream, crumble*
- Sorbet Noyé** 1 890 XPF  
2 boules de sorbet citron, tiare ou passion arrosées au rhum blanc  
chantilly vanille crumble  
*2 scoops of lemon, tiare or passion fruit sorbet, drizzled with white rum,  
vanilla whipped cream and crumble*



Bien être/Well being



Sans gluten/ Gluten free



Vegetarien/ Vegetarian



Sans fruits 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



# NOS RENDEZ-VOUS ROMANTIQUES OUR ROMANTIC RENDEZ-VOUS

Dîner romantique Bout Du Ponton, pour 2 personnes

29 500 XPF

*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

49 800 XPF

*Romantic dinner on the beach 'for 2 people'*

Les pieds dans le sable 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*

