


LES ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

<p><b>Salade César classique / <i>Classic Cesar salad</i></b> </p> <p><i>Salade romaine, sauce légère au fromage blanc et parmesan</i>  <i>Romaine salad, light cottage cheese sauce and parmesan</i>            • <i>Supplément: émincés de poulet / Extra chicken slides</i></p>	<p>2 000 CFP  <i>16,90 €</i></p> <p>400 CFP / <i>3,40 €</i></p>
<p><b>Salade de légumes façon antipasti / <i>Vegetables salad antipasti style</i></b>  </p> <p><i>Assortiment de légumes grillés, huile d'olive aux agrumes et parmesan</i>  <i>Grilled vegetables assortment, citrus flavored olive oil and parmesan</i></p>	<p>2 000 CFP  <i>16,90 €</i></p>
<p><b>Tomate mozzarella / <i>Tomato and mozzarella</i></b>   </p> <p><i>Tomate, mozzarella crémeuse façon Burrata, balsamique, basilic et amandes</i>  <i>Tomato, creamy mozzarella like a Burrata, balsamic, basil and almonds</i></p>	<p>2 200 CFP  <i>18,50 €</i></p>
<p><b>Foie gras au torchon / « <i>Au torchon</i> » foie gras</b></p> <p><i>Foie gras extra au torchon, chutney de pamplemousse du Fenua et gelée au lait de coco</i>  <i>Foie gras extra, local grapefruits chutney and coconut milk jelly</i></p>	<p>2 800 CFP  <i>23,60 €</i></p>
<p><b>Carpaccio de bœuf Black Angus / <i>Black Angus beef carpaccio</i></b>  </p> <p><i>Filet de Black Angus, pesto de pistaches, amandes, radis Daikon et huile d'olive au piment doux</i>  <i>Black Angus filet, pistachio pesto, almonds, Daikon radish and olive oil with sweet chili</i></p>	<p>2 800 CFP  <i>23,60 €</i></p>

LES ENTRÉES CHAUDES / WARM STARTERS

<p><b>Velouté de courge du Motu / <i>Squash soup from the motu</i></b> </p> <p><i>Velouté de courge, beurre noisette, émulsion au lard &amp; thym</i>  <i>Squash soup, brown butter, bacon &amp; thyme emulsion</i></p>	<p>1 900 CFP  <i>16,00 €</i></p>
<p><b>Foie gras poêlé / <i>Pan fried foie gras</i></b></p> <p><i>Foie gras poêlé, bouillon de miso à la betterave, jaune d'œuf confit, pain de seigle</i>  <i>Pan fried foie gras, beet miso broth, candied egg yolk, rye bread</i></p>	<p>2 800 CFP  <i>23,60 €</i></p>

En cas d'allergies, rapprochez-vous de nos équipes

Please ask our teams if you have any allergies



Végétarien / *Vegetarian*



Sans gluten / *Gluten free*



Contient des oléagineux / *Contain nuts*



## LES SPÉCIALITÉS LOCALES / LOCAL SPECIALITIES

<b>Ceviche de Korori / <i>Korori'ceviche</i></b>  <i>Ceviche de Korori, mangue, truffe, aneth, marinade à l'huile de coco extra vierge de Taha'a</i> <i>Korori ceviche, mango, truffle, dill, extra virgin coconut oil from Taha'a</i>	2 800 CFP 23,60 €
<b>Sashimi de thon / <i>Tuna sashimi</i></b>  <i>Sashimi de thon, sauce fromage blanc au wasabi et radis Daikon</i> <i>Tuna sashimi, cottage cheese sauce with wasabi and Daikon radish</i>	2 400 CFP 20,20 €
<b>Tartare du jour / <i>Tartare of the day</i></b> <i>Tartare du jour (selon arrivage)</i> <i>Tartar of the day (depending of the catch)</i>	2 700 CFP 22,70 €



### KORORI

*Le korori, c'est le muscle de la nacre ou huître perlière, qui se cultive dans les eaux chaudes des lagons polynésiens dans un environnement pur et exceptionnel. Un met d'exception dont raffolent les polynésiens. Nous vous le proposons sublimenté par la truffe noire. Une véritable entrée fusion entre Fenua et France.*

*Korori is the mother-of-pearl's muscle. It grows in polynesian warm waters, in the purest environment. An exceptional dish loved by all polynesians. We serve it sublimented by black truffle. A real fusion meal between Fenua and France*

## LES POISSONS / FISHES

- Poisson du lagon grillé / Grilled lagoon fish**  3 500 CFP  
*Petit légumes glacés au yuzu, pailles de taro frites, bouillon au lait de coco*  
*Glazed vegetables with yuzu, fried taro roots, coconut milk broth* 29,50 €
- Noix de Saint-Jacques / Sea scallops**  4 200 CFP  
*Purée de pommes de terre à la vanille de Taha'a, cèpes et asperges vertes, émulsion de bisque de crustacés à la vanille de Taha'a*  
*Taha'a vanilla mashed potatoes, porcini mushrooms and green asparagus, Taha'a vanilla seafood bisque emulsion* 35,30 €
- Crevettes sautées / Sautéed shrimps**  3 800 CFP  
*Crevettes de Taha'a, mousseline de pommes de terre, bananes et mangues émulsion vana et citron vert*  
*Taha'a's shrimps, potatoes muslin with banana and mango, local urchin and lime emulsion* 32,00 €

## LES VIANDES / MEATS

- Suprême de volaille bio / Organic chicken breast**  3 700 CFP  
*Pommes de terre rates et mautini caramélisés, shiitakes grillés, jus au vinaigre de Xérès vanillé*  
*Caramelised rate potatoes and local pumpkins, grilled shiitakes mushrooms, vanilla sherry vinegar juice* 31,10 €
- Souris d'agneau / Lamb shank**   3 700 CFP / 31,10 €  
**Carré d'agneau / Rack of lamb**   4 200 CFP / 35,30 €  
*Fine semoule, caviar d'aubergines, fenouil, noix de cajou sautées au miso, jus corsé émulsionné*  
*Fine semolina, eggplant caviar, fennel, cashew nuts sautéed with miso, emulsified gravy juice*
- Entrecôte Black Angus / Black Angus sirloin steak** 3 800 CFP / 31,10 €  
**Filet de boeuf Black Angus / Black Angus beef filet**  4 300 CFP / 35,30 €  
**Côte de boeuf Black Angus / Black Angus Rib steak** 6 500 CFP / 54,50 €  
*Gratin de patates douces, pommes de terre et cèpes à la vanille de Taha'a*  
**OU** *Purée de pommes de terre à la truffe*  
*Taha'a vanilla sweet potatoes, potatoes and porcini mushrooms gratin*  
**OR** *Truffled mashed potatoes*

## LES PÂTES ET RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

- Pâtes rougail / Rougail pasta**   2 800 CFP  
*Penne, rougail de tomates et papaye, mozzarella, pesto au basilic*  
*Penne Pasta, tomatoes and papaya rougail, mozzarella, basilic pesto* 23,60 €
- Risotto de pâtes / Pasta risotto** 3 000 CFP  
*Risotto de coquillettes bio, crémeux à la truffe, coppa de parme, jus de viande & espuma au parmesan*  
*Creamy organic pasta shells risotto with truffle, parma coppa, gravy sauce, espuma with parmesan cheese* 25,15 €
- Pâtes à la Langouste / Lobster pasta** 3 700 CFP  
*Pâtes complètes bio à la langouste, asperges, fèves, pousses d'épinards, sauce au lait de coco et gingembre de Taha'a à la truffe*  
*Organic whole wheat pastas with squid, asparagus, beans, spinach shoots, coconut milk and ginger sauce "from Taha'a" with truffle* 31,10 €


FROMAGES ET DESSERTS/ CHEESES AND DESSERTS

**Assortiment de fromages**  
*Assortment of cheeses*

2 400 CFP  
20,20 €

**Crème brûlée à la vanille de Taha'a et rhum brun de Tahiti**   
*Taha'a vanilla & Tahiti dark rum crème brûlée*

1 800 CFP  
15,20 €

**Moëlleux au chocolat Valrhona 70%, cœur coulant praliné et glace au caramel beurre salé**   
*Valrhona 70% chocolate lava cake, praline smooth heart & salted butter caramel ice cream*

1 800 CFP  
15,20 €

**Tarte au crémeux passion et meringue croquante, sablé breton, compotée mangue, gingembre et citron vert**  
*Creamy passion fruit and crispy meringue tart, Breton sable, mango, ginger & lime compote*

1 800 CFP  
15,20 €

**Assortiment de fruits frais**    
*Assortment of fresh fruits*

1 800 CFP  
15,20 €

VANILLE DE TAHA'A

*Taha'a est connue sous le nom de l'île Vanille. C'est grâce à notre situation exceptionnelle au cœur de l'océan Pacifique et au climat tropical, que notre vanille, appelée aussi « Or noir du Pacifique », est unique et d'une finesse sans équivalent. Elle est reconnaissable par ses arômes ronds et équilibrés, avec des notes de caramel, d'anis et de délicates touches de chocolat.*

TAHA'A VANILLA

*Taha'a is known as Vanilla Island. Thanks to our exceptional location in the heart of the Pacific Ocean and the tropical climate our vanilla, also called "the black gold of the Pacific", is unique. It is recognizable by its round and balanced aromas, with notes of caramel of anise and delicate touches of chocolate.*

