

LES ENTRÉES / STARTERS


**Poisson cru à la Polynésienne** 

**Polynesian raw tuna**

Servi cru à la polynésienne, copeaux et lait de coco frais, jus de citron vert, ciboulette, riz jasmin parfumé au sésame

Served raw in the polynesian way, shaved coconut and coconut milk, lime, chive, jasmine rice flavored with sesame

2 700 CFP  
22,70 €

**Carpaccio de bœuf en croûte d'herbes** 

**Beef carpaccio with herbs crust**

Carpaccio de bœuf en croûte d'herbes (persil, thym, ciboulette), courgettes, brocolis, radis, carottes & mozzarella

Beef filet carpaccio in herbs crust (parsley, thymes, chives), zucchini, broccoli, radish, carrots & mozzarella

2 800 CFP  
17,60 €

**Salade César / Caesar salad**

Parmesan, croûtons de pain grillés, piment d'Espelette, sauce César

Parmesan cheese, croutons, Espelette peppers, Caesar dressing

**Poulet / Chicken**

2 400 CFP / 20,20 €

**Crevettes de Teahupoo / Teahupoo prawns**

2 600 CFP / 21,90 €

**Salade Grecque**  

**Greek salad**

Fromage de brebis, poivrons confits, tomates, concombres, olives, oignons rouges & pistou, caramel de vinaigre balsamique

Sheep cheese, candied peppers, tomatoes, cucumbers, olives, red onions and pistou, caramel of balsamic vinegar

2 200 CFP  
18,50 €


**Bruschetta à l'italienne**  

**Italian Bruschetta**

Pain de campagne, concassée de tomates, ail frit, pistou, mozzarella, parmesan Country bread, tomatoes purée, fried garlic, pesto, mozzarella, parmesan

2 600 CFP  
21,90 €

 Végétarien / Vegetarian

 Sans gluten / Gluten free

 Contient des oléagineux / Contain nuts



**POISSON CRU À LA POLYNÉSienne**

C'est le plat emblématique de notre Fenua (Terre). Un tartare de thon rouge, mariné au lait de coco frais et au citron, des petits légumes et un riz jasmin. A déguster les pieds dans le sable avec un verre de vin Tahiti Blanc de Corail!

**POLYNESIAN RAW TUNA**

This is the most iconic meal in our Fenua (Land). It's a red tuna tartar marinated in fresh coconut milk and lime juice, with vegetables and jasmijn rice. Enjoy it with your feet in the sand and a glass of Tahiti Blanc de Corail white wine!

LES BURGERS / BURGERS

Tous les burgers sont garnis de tomates, concombres, cornichons à la russe, oignons et salade Minetto  
*All the burgers are garnished with tomatoes, cucumber, Russian pickles, onions and Minetto Salad*

<b>Hamburger</b>	2 700 CFP / 22,70 €
<b>Cheeseburger</b>	2 800 CFP / 23,60 €
<b>Veggie Burger</b> 	2 800 CFP / 23,60 €
<i>Légumes grillés, tofu grillé, piment piquillo</i> <i>Grilled vegetables, grilled tofu, piquillo pepper</i>	
<b>Taha'a Burger</b>	2 800 CFP / 23,60 €
<i>Filet de Mahi-mahi, coco, sauce tartare</i> <i>Mahi-Mahi filet, coconut, tartar sauce</i>	




LES CLUB SANDWICHES / CLUB SANDWICHES

Au choix: Pain de mie blanc ou complet, garnis avec tomates, fromage, concombres, oignons, salade Minetto  
*To choose: White bread ou wholemeal bread, garnished with tomatoes, cheese, cucumber, onions, Minetto Salad*

<b>Poulet</b>	2 600 CFP / 21,90 €
<b>Mahi fumé</b> 	2 700 CFP / 22,70 €

LES PÂTES / PASTA

Au choix: Spaghetti ou Tagliatelles  
*To choose: Spaghetti or Tagliatelles*

<b>Pesto</b>  	2 400 CFP / 20,20€
<i>Ail, basilic, huile d'olive</i> <i>Garlic, basil, olive oil</i>	
<b>Napolitaine</b> 	2 400 CFP / 20,20€
<i>Tomates, persil, basilic, ail, oignons, huile d'olive</i> <i>Tomatoes, parsley, basil, garlic, onions, olive oil</i>	
<b>Bolognaise</b>	2 500 CFP / 21,00 €
<i>Tomates, oignons, viande hachée</i> <i>Tomatoes, onions, beef</i>	

 Végétarien / Vegetarian

 Sans gluten / Gluten free

 Contient des oléagineux / Contain nuts

LES PLATS / MAIN COURSES

Curry de thon rouge, légumes & lait de coco 


**Red tuna and vegetables curry**

Mijoté de thon rouge & légumes de saison croquants, curry & lait de coco frais

*Red tuna and seasonal vegetables stew, curry and coconut milk*

2 900 CFP

17,60 €

Entrecôte grillée, sauce aux poivres 


**Grilled sirloin steak, with peppers sauce**

Entrecôte grillée, sauce aux poivres vert & noir, frites de uru au parmesan & à l'huile de truffe

*Grilled sirloin steak, green & black peppers sauce, local roots fries with parmesan cheese & truffle oil*

3 200 CFP

26,90 €

Duo de bœuf & crevettes 

**Beef & shrimps duo**

Filet de bœuf façon Rossini & crevettes fraîches, purée de patates douces, jus de bœuf & crémeux de balsamique

*Rossini style beef filet & local shrimps, mashed sweet potatoes, gravy sauce & creamy balsamic sauce*

3 800 CFP

32,00 €

THAZARD GRILLÉ   
GRILLED WAHOO

Le Thazard est un poisson de la famille des maquereaux que nous trouvons en abondance dans nos eaux. Ici nous vous le proposons simplement grillé, avec un chutney ananas et papaye, un coulis fruit de la passion et du lait de coco. Un plat dans le pur style polynésien!

*Wahoo is a fish that we found in abundance in our waters. We cook it simply grilled with a papaya and mango chutney, a passion fruit coulis and fresh coconut milk. A real polynesian delight!*

3 200 CFP

26,90 €



SIMPLEMENT GRILLÉS / SIMPLY GRILLED

Mahi-Mahi/ **Mahi Mahi** 

3000cfp / 25,20€

Thon Rouge / **Red Tuna** 

3100cfp / 26,10€

Filet de Boeuf Black Angus / **Black Angus Beef filet** 

3300cfp / 27,80€

Nos garnitures au choix / **Our choice of sides dishes**

*Riz jasmin / Jasmine rice*

*Mélange de salades à l'huile d'olive et balsamique / Mixed Green salad with olive oil and balsamic*

*Légumes variés du moment / Seasonal vegetables*

*Frites / French fries*

En supplément / **As extra**

400cp / 3,40€

*Frites locales, parmesan & huile de truffe*

*Local roots fries, parmesan cheese & truffle oil*




LES DESSERTS / DESSERTS

Sundae caramel  

**Caramel Sundae**

Glace caramel, pop corn, noix de pecan, amandes effilées, sauce chocolat  
Caramel ice cream, pop corn, pecan nuts, flaked almonds, chocolate sauce

1 800 CFP  
15,20 €

Crème brûlée à la vanille de Taha'a 

**Taha'a vanilla « crème brûlée »**

1 800 CFP  
15,20 €

Coco de fruits frais polynésiens 

**Fresh polynesian fruits in a coconut**


1 800 CFP  
15,20 €

Coupe Taha'a 

**Taha'a cup**

Trois boules de glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly  
Three scoop of vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream

1 800 CFP  
15,20 €

Glaces et sorbets 

**Ice cream and sorbets**

Vanille, chocolat, café, fraise, caramel, mangue, passion, coco, citron vert  
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, caramel, mango, passion fruit, coconut, lime

1 boule / 1 scoop  
500 CFP / 4,20 €

2 boules / 2 scoops  
1 000 CFP / 8,40 €

3 boules / 3 scoops  
1 400 CFP / 11,73 €

4 boules / 4 scoops  
1 800 CFP / 15,20 €

 Végétarien / Vegetarian

 Sans gluten / Gluten free

 Contient des oléagineux / Contain nuts