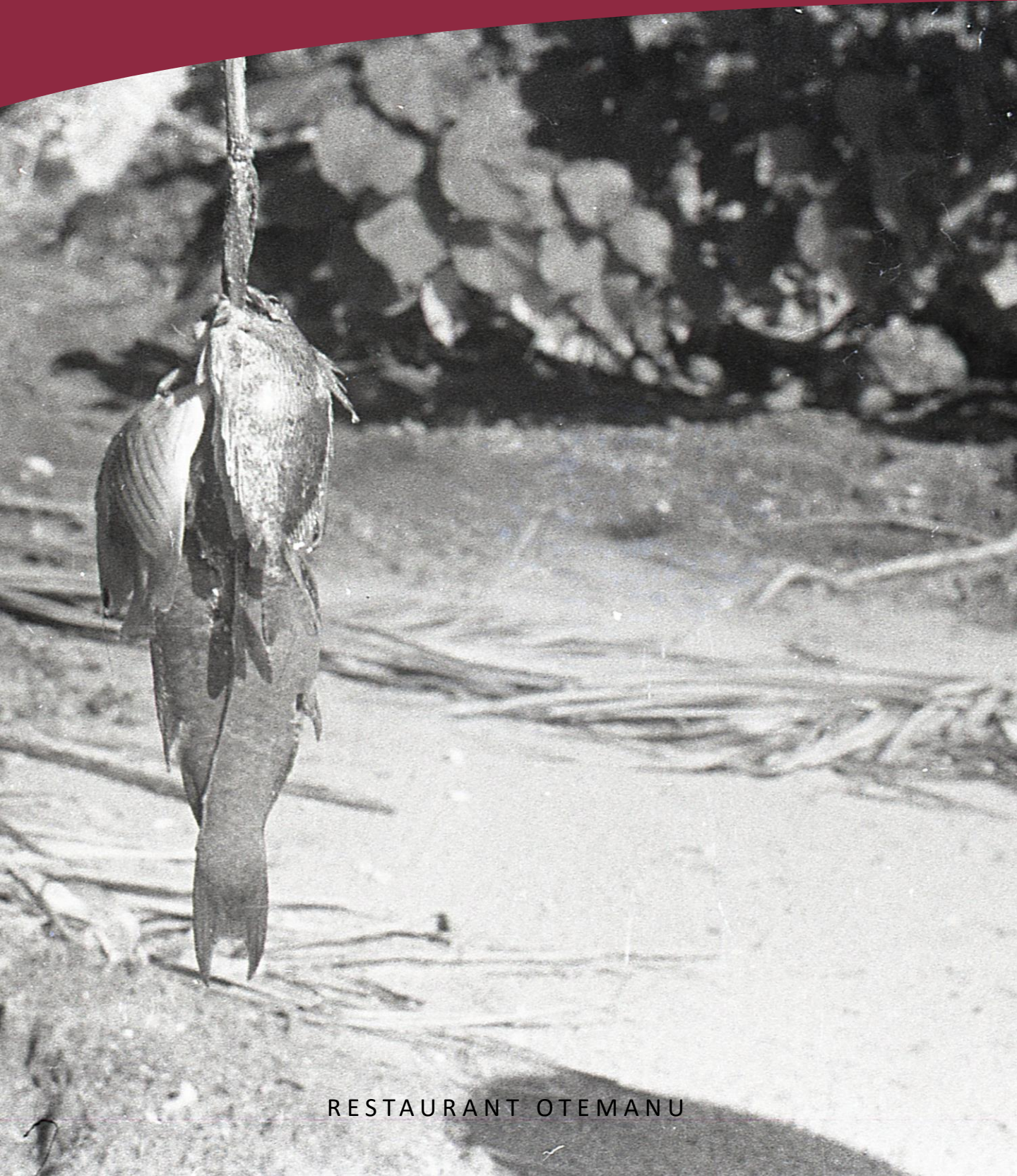




LE BORA BORA

By Pearl Resorts



RESTAURANT OTEMANU



LE BORA BORA



Carte Déjeuner
Lunch Menu
Menu Pranzo



Ouvert de 11h30 à 15h00

Open from 11:30 am to 3:00 pm

Aperto dalle 11:30 alle 3:00



Plats sans gluten / Gluten free / Piatti senza glutine



Plats végétariens / Vegetarian dishes / Piatti vegetariani



RELAIS &
CHATEAUX

Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / Prices above are all-taxes and service included



Énergie Bowl: Kale, quinoa, patates douce, haricot rouge, feta, ✓
pomme verte, tortilla 2 900 CFP / 24,30 €

Energy Bowl: Kale, quinoa, sweet potato, red beans, feta, green
apple, tortilla
Insalata

Bowl Energia: Kale, quinoa, patate dolci, fagioli rossi, feta, mela
verde, tortilla

Bowl Fraîcheur: Taboulé, tomates, concombre, poivrons, pois ✓
chiche, raisin sec, pignon de pin, pesto 2 900 CFP / 24,30 €

Fresh Bowl: Tabbouleh, tomatoes, cucumber, peppers, chickpeas,
raisin, pine nuts, pesto

Bowl Freschezza: Tabulato, pomodori, cetrioli, peperoni, ceci,
uvetta, pinoli, pesto

Bowl Bien Être: Vermicelles, poivrons, tofu, coriandre, gingembre, ✓
graines de soja, ananas, haricots chinois 2 700 CFP / 22,65 €

Wellness Bowl: Vermicelli, peppers, tofu, cilantro, ginger, soy seeds,
exotic fruit, Chinese beans

Bowl Benessere: Vermicelli, peperoni, tofu, coriandolo, zenzero,
semi di soia, frutti esotici, fagioli cinesi

Salade César: Salade, croûtons, parmesan, sauce césar ✓ 2 000 CFP / 16,80 €

Cesar salad: Salad, croutons, parmesan, caesar dressing

Insalata caesar: Insalata verde, crostini, parmigiano, salsa caesar

Supplément poulet / Extra chicken / Extra pollo

Supplément crevettes / Extra shrimps / Extra gamberetti

Supplément jambon cru / Extra ham / Extra prosciutto

700 CFP / 5,90 €

1 000 CFP / 8,40 €

900 CFP / 7,55 €

SALADES SALADS INSALATA

Chef Bowl ✓
2 700 CFP / 22,65 €

Découvrez cette salade aux parfums de Polynésie tel que l'ananas, le manioc et les toasts de pain coco. Le tout suptilement accompagné de riz noir, lentilles, houmous et amandes grillées

Discover this salad with flavors of Polynesia such as pineapple, cassava and coconut bread toast. The whole thing with black rice, lentils, hummus and toasted almonds

Scopri questa insalata con i sapori della Polinesia come ananas, manioca e pane tostato al cocco. Suntuosamente servito con riso nero, lenticchie, hummus e mandorle grigliate

ENTRÉES / STARTERS / ANTIPASTI

Ahi poke ✓ 2 700 CFP / 22,65 €

Thon, noix de cajou, miel, sauce soja, graines et huile de sésame

Tuna, cashew nuts, honey, soy sauce, seeds and sesame oil

Tonno, anacardi, miele, salsa di soia, semi e olio di sesamo

Sushi croustillant poissons du Pacifique, sauce mayonnaise chipotle et sauce miel soja 2 500 CFP / 20,95 €

Crispy Pacific fish sushi, chipotle mayonnaise sauce and honey soy sauce

Sushi di pesce croccante del Pacifico, salsa di maionese chipotle e salsa di soia al miele

Tagliata de bœuf au piment d'Espelette sauté minute, pomme grenaille à l'ail, romaine ✓ 2 900 CFP / 24,30 €

Spicy beef tagliata, potato seed and arugula

Tagliata carne di manzo piccante, mela granaiola e rucola

Poisson cru à la tahitienne ✓ 2 600 CFP / 21,80 €

C'est là spécialité locale a ne pas rater, légère & rafraîchissante.

The secret of ce best seller: Un Thon ultra frais, du jus de citron, des dés de tomates, de l'oignons, du concombre, des carottes et du lait de coco frais!

Polynesian raw fish

This is a local specialty not to be missed, light & refreshing.

The secret of this best seller: Ultra fresh tuna, lemon juice, diced tomatoes, onions, cucumber, carrots and fresh coconut milk!

Tonno al polinesiano:

Questa è una specialità locale da non perdere, leggera e rinfrescante.

Il segreto di questo best seller: tonno freschissimo, succo di limone, pomodori a cubetti, cipolle, cetrioli, carote e latte di cocco fresco!





SNACKS

Veggi Burger

2 000 CFP / 16,80 €

"Steak" maison (lentilles, betteraves, noix de cajou), salade, tomate, oignon caramélisé

Homemade "steak" (lentils, beets, cashews), salad, tomato, caramelized onion
Bistecca fatta in casa (lenticchie, barbabietole, anacardi), insalata, pomodoro, cipolla caramellata

Cheese Burger

2 300 CFP / 19,30 €

Bœuf, fromage, salade, tomate, cornichon, oignon, sauce cocktail

Beef, cheese, salad, tomato, pickle, onion, cocktail dressing

Manzo, formaggio, insalata verde, pomodoro, cetriolini, cipolla, salsa cocktail

Mahi Burger

2 800 CFP / 23,50 €

Mahi mahi, salade, tomate, oignon, guacamole

Mahi mahi, salad, tomato, onion, guacamole

Mahi mahi, insalata verde, pomodoro, cipolla, guacamole

Club Saumon/ Salmon Club/ Club Salmone

3 000 CFP / 25,15 €

Saumon, tomate, concombre, crème aux herbes

Salmon, tomato, cucumber, herb cream cheese

Salmone, pomodoro, cetriolo, crema alle erbe

Club Poulet/ Chicken Club/ Club Pollo

2 500 CFP / 16,80 €

Poulet, tomate, bacon, oeuf, salade, mayonnaise

Chicken, tomato, bacon, egg, salad, mayonnaise

Pollo, pomodoro, pancetta, uova, insalata, maionese

LE BORA ROLLS

3 500 CFP / 29,35 €

Gourmand et unique, ne manquez pas ce sandwich composé de crabes & de crevettes grillées, d'un beurre blanc vanillé, de salade...le tout servis dans une délicieuse brioche coco!

Delicious and unique, don't miss this sandwich made up of crabs & grilled shrimps, vanilla beurre blanc, salad ... all served in a delicious coconut brioche!

Delizioso e unico, non perdetevi questo panino composto da granchi e gamberetti grigliati, burro bianco vanigliato, insalata ... il tutto servito in una deliziosa brioche al cocco!



SIMPLEMENT GRILLÉ/ SIMPLY GRILLED SEMPLICEMENTE ALLA GRIGLIA



Pavé de Thon / Tuna Pavé / Tonno Pavé – 180gr	3 000 CFP / 25,15 €
Filet de Mahi Mahi / Mahi fillet / Filetto di Mahi – 180gr	3 200 CFP / 26,85 €
Filet de Saumon / Salmon fillet / Filetto di Salmone – 180gr	3 500 CFP / 29,35 €
Entrecôte de boeuf / Sirloin steak / Costata di manzo – 200gr	3 200 CFP / 26,85 €
Escalope de poulet / Chicken fillet / Scaloppa di pollo – 200gr	2 700 CFP / 22,65 €
Travers de porc / Ribs / Costolette – 350gr	2 800 CFP / 23,50 €

Sauce / Salsa

Vanille / Vanilla / Vaniglia

Chimichurri

Roquefort et noix / Bluecheese and nuts / Roquefort e noci

Poivre basilic / Basil pepper / Pepe al basilico

Teriaki miel gingembre / Honey ginger teriaki / Teriaki allo zenzero al miele

Garniture / Side dish / Contorno

Wedges

Frites locales / Local fries/ Fritte locali

Wok de légumes à l'huile de sésame / Sesame oil vegetable wok / Wok vegetale all'olio di sesamo

Riz coco ananas / Coconut and pineapple rice / Riso al cocco e ananas

Salade verte / Green salad / insalata verde

PÂTES / PASTA

Légumes et curry/ Vegetables and curry/ Verdure e curry

2 300 CFP / 19,30 €

Brocoli, asperges, carottes, courgettes et sauce curry

Broccoli, asparagus, carrots, zucchini and curry sauce

Broccoli, asparagi, carote, zucchine e salsa al curry

Thon, tomates & olives vertes

Tuna, tomatoes & green olives

Tonno, pomodori e olive verdi

2 500 CFP / 20,95 €

Arrabiata

Sauce tomate, piment, basilic, ail

Tomato sauce, chilli, basilic, garlic

Salsa di pomodoro, peperoncino, basilico, aglio

2 100 CFP / 17,60 €





LES DESSERTS / DESSERTS / I DOLCI

Café ou Thé Gourmand / Gourmet Coffee or Tea/ Caffè gourmet o tè	1 500 CFP / 12,60 €
Tiramisu spéculos	1 500 CFP / 12,60 €
Glaces : Vanille / Chocolat noir / Café / Coco 	1 Boule / Scoop / Palla
Ice Cream : Vanilla / Dark chocolate / Coffee / Coconut	600 cfp / 5,05 €
<i>Gelato: Vaniglia / Cioccolato fondente / Caffè / Cocco</i>	
Sorbets : Mangue / Passion / Citron / Fraise / Framboise 	2 Boules / Scoops / Palline
Sorbet: Mango, Passion, Lemon, Strawberry, Raspberry	900 cfp / 7,55 €
<i>Sorbetti: Mango / Passione / Limone / Fragola / Lampona</i>	
	3 Boules/Scoops/Palline
	1 300 cfp / 10,90 €

Crème brûlée à la vanille de Taha'a

1 500 CFP / 12,60 €

Réalisé à partir de la célèbre vanille de Taha'a . Cette crème brûlée délivre des arôme ronds et équilibrés avec des notes de caramel, d'anis et de délicates touches de chocolat

Made from the famous Taha'a vanilla. This crème brûlée delivers round and balanced aromas with notes of caramel, anise and delicate touches of chocolate

A base della famosa vaniglia Taha'a. Questa crème brûlée offre aromi rotondi ed equilibrati con note di caramello, anice e delicati tocchi di cioccolato

