

# SUNSET V A ' A

23 000 XPF

## SASHIMI 9 pièces

Saumon - *Salmon*  
Thon - *Tuna*  
Yellow Tail - *Hamachi*

## ROLLS

### Negi Hama 8 pièces

Oignon vert, gingembre, poitrine de hamachi  
*Green onion, ginger, hamachi belly*

### Spicy Tuna 8 pièces

Tartare de thon, légumes  
*Tuna tartar, vegetables*

### Dragon Roll 8 pièces

Crevettes, shiitake, anguille d'eau douce, sauce teriyaki, tobiko  
*Shrimps, shiitake, fresh water eel, teriyaki sauce, flying fish roe*

## NIGIRI 10 pièces

Thon - *Tuna*  
Crevettes - *Shrimps*  
Saumon - *Salmon*  
Boeuf - *Beef*  
Oeuf de Saumon - *Salmon roe gunkan*

## MARTINI GLASS

Tartare de saumon, emincé de saumon, togarashi,  
jus de citron vert, oignon vert  
*Salmon tartar, minced salmon, Togarashi spices,  
lime juice, green onion*

Salade d'algue (wakame)  
*Seaweed salad (wakame)*

Edamame / *Edamame*

Extra charge of 6000 xpf for travel menu (2 persons minimum)

## NOS COMBOS

Servis avec sauce soja, wasabi et gingembre rose  
*Served with soy sauce, wasabi and ginger*

### Trio De Sashimi

Thon, saumon, boeuf  
*Tuna, salmon, beef*

**4 900**

12 pieces

### Pacific's Travel

Sashimi de thon, nigiri de boeuf, rolls saumon, rolls thon épicé  
*Tuna Sashimi, beef nigiri, salmon rolls, spicy tuna rolls*

**8 100**

16 pieces

### Lovers In Bora Bora

Sashimi de saumon, sashimi de thon, nigiri de boeuf,  
nigiri de crevettes, roll de thon épicé, roll Californien  
*Salmon sashimi, tuna sashimi, beef nigiri, shrimps nigiri,  
spicy tuna roll, California roll*

**9 900**

20 pieces

## SASHIMI

4 pieces

**Saumon** / *Salmon*

**2 300**

**Thon** / *Tuna*

**2 000**

**Hamachi** - poisson japonais  
*Japanese Yellow Tail*

**2 900**

**Bœuf** / *Beef, wakame, ponzu sauce*

**2 700**

**Tartare de saumon** / *Salmon tartar*

**1 500**

**Salade de wakame** / *Seaweed salad*

**800**

**Edamame** / *Edamame*

**900**

\*Tous nos sushis sont accompagnés de sauce soja, wasabi et gingembre confit. *Every sushi order will come with soy sauce, wasabi and confit ginger.*

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus.  
*All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.*

# LOBSTER ROLL\*

7900XPF

Langouste entière, éclats panko, asperges, cœur de romaine, aioli à l'edamame, tobiko et sauce teriyaki  
*Full lobster, tempura flakes, asparagus, romaine heart salad, edamame aioli, flying fish roes and teriyaki glaze*

\*Supplément de XPF 4500 pour le menu voyageur / *Extra charge of XPF 4500 for travel menu*

## NOS ROLLS

<b>Bœuf Foie Gras</b>	8 pieces	<b>3 300</b>	<b>Caterpillar*</b>	8 pieces	<b>3 700</b>
Boeuf, foie gras, asperge, sauce teriyaki, sauce moutarde <i>Beef, foie-gras, asparagus, teriyaki sauce, mustard sauce</i>			Thon, crevettes, bâtonnet de crabe, saumon, tobiko, avocat, concombre, shiitake, sauce teriyaki, mayonnaise épicée <i>Tuna, shrimps, crab stick, salmon, flying fish roe, avocado, cucumber, shiitake, teriyaki sauce, spicy mayonnaise</i>		
<b>Bœuf</b>		<b>3 100</b>	*Supplément de XPF 300 pour le menu voyageur/ <i>Extra charge of XPF 300 for travel menu</i>		
Tartare de boeuf, concombre, carotte, sauce teriyaki <i>Beef tartar, cucumber, carrot, teriyaki sauce</i>			<b>Saumon</b>		<b>3 600</b>
<b>Végétarien du Fenua</b>		<b>2 500</b>	Saumon, fromage frais, concombre, oeufs de saumon, mayonnaise Japonaise <i>Salmon, cream cheese, cucumber, salmon roes, Japanese mayonnaise</i>		
Asperge, carotte, concombre, avocat, tartare d'ananas, oignon, tomate, coriandre <i>Asparagus, carrot, cucumber, avocado, tartar of pineapple, onion, tomato, coriander</i>			*Supplément de XPF 200 pour le menu voyageur/ <i>Extra charge of XPF 200 for travel menu</i>		
<b>Katsu Maki</b>		<b>2 500</b>	<b>Dynamite Maki*</b>		<b>3 400</b>
Tofu frit, shiitake, concombre, oignon vert, avocat, sauce teriyaki <i>Fried tofu, shiitake, cucumber, green onion, avocado, teriyaki sauce</i>			Crevettes, concombre, anguille d'eau douce, avocat, sriracha, sauce teriyaki <i>Shrimps, cucumber, fresh water eel, avocado, sriracha, teriyaki sauce</i>		
<b>Oshinko</b>		<b>2 500</b>	<b>Dragon*</b>		<b>3 900</b>
Pickles de mini carotte, courgette et oignon vert <i>Pickles of baby carrot, zucchini and green onion</i>			Crevettes, shiitake, anguille d'eau douce, sauce teriyaki, tobiko, avocat <i>Shrimps, shiitake, fresh water eel, teriyaki sauce, flying fish roe, avocado</i>		
<b>Rouleau de Printemps</b>		<b>2 500</b>	*Supplément de XPF 500 pour le menu voyageur/ <i>Extra charge of XPF 500 for travel menu</i>		
Carotte, ananas, concombre, menthe, sauce chili <i>Carrot, pineapple, cucumber, mint, chili sauce</i>			<b>California</b>		<b>3 300</b>
<b>Spicy Tuna</b>		<b>3 500</b>	Bâtonnet de crabe, concombre, tobiko, oignon vert, avocat, mayonnaise <i>Crab stick, cucumber, flying fish roe, green onion, avocado, mayonnaise</i>		
Thon, concombre, carotte, mayonnaise épicée <i>Tuna, cucumber, carrot, spicy mayonnaise</i>					



## NIGIRI

<b>Saumon</b>	2 pieces	<b>1 350</b>	<b>Hamachi</b>	2 pieces	<b>1 750</b>
Saumon, œufs de saumon, wasabi <i>Salmon, salmon roes, wasabi</i>			Hamachi, wasabi <i>YellowTail, wasabi</i>		
<b>Thon</b>		<b>1 250</b>	<b>Bœuf</b>		<b>1 750</b>
Thon, wasabi <i>Tuna, wasabi</i>			Boeuf, tartare de boeuf, sauce teriyaki, wasabi <i>Beef, beef tartar, teriyaki sauce, wasabi</i>		
<b>Crevette De Teahupo'o</b>		<b>1 450</b>	<b>Bœuf Foie Gras</b>		<b>1 950</b>
Crevettes de Teahupo'o, wasabi <i>Shrimps from Teahupo'o, wasabi</i>			Boeuf, foie gras, sauce teriyaki, sauce moutarde <i>Beef, foie-gras, teriyaki sauce, mustard sauce</i>		
<b>Végétarien</b>		<b>950</b>			
Asperge, concombre, carotte, fromage frais, mayonnaise <i>Asparagus, cucumber, carrot, cream cheese, mayonnaise</i>					



## NOS DESSERTS

<b>Chocolate Wave</b>	1 pieces	<b>1 300</b>	2 pieces	<b>2 150</b>	<b>Paris-Bora</b>	1 pieces	<b>1 300</b>	2 pieces	<b>2 150</b>
Praliné craquant, ganache chocolat et chocolat crémeux <i>Crunchy praliné, chocolate ganache and creamy chocolate</i>					Pâte à chou, crème vanille-amande et praliné <i>Choux pastry, creamy almonds-vanilla and praline</i>				
<b>Exotic</b>		<b>1 300</b>	<b>2 150</b>						
Dacquoise coco, fraîcheur exotique et crémeux coco <i>Coconut Dacquoise, exotic fruits and creamy coconut</i>									

\*Tous nos sushis sont accompagnés de sauce soja, wasabi et gingembre confit. *Every sushi order will come with soy sauce, wasabi and confit ginger.*

Tous nos prix sont exprimés en Francs Polynésien, taxes et service inclus.  
*All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included.*

# UPA UPA COCKTAILS

## BUBBLY COCKTAILS

### Passion Zest 3 150 XPF

Passion, chambord, rhubarbe, champagne 13 cl  
*Passion fruit, Chambord, rhubarb bitter, champagne*

### Vahine Spritz 3 350 XPF

Apérol, liqueur de coco, citron vert, sirop hibiscus, champagne 12 cl  
*Apérol, coconut liquor, lime, hibiscus syrup, champagne*

### Enata Bamboo 3 300 XPF

Frangelico, citron vert, menthe, sucre, champagne 14 cl  
*Frangelico, lime, mint, sugar, champagne*

## TONIC COCKTAILS SELECTION 15 cl

### Refresh Tonic 2 850 XPF

Gin Tanqueray, St Germain, hibiscus, citron vert, concombre, tonic  
*Tanqueray gin, St Germain, hibiscus, lime, cucumber, tonic water*

### Ginger Tonic 2 850 XPF

Gin Bombay Sapphire, gingembre, citron vert, yuzushu, tonic  
*Bombay Sapphire gin, ginger, lime, yuzushu, tonic water*

### Bernardo Tonic 2 500 XPF

Benedictine, hibiscus, citron vert, tonic  
*Benedictine, hibiscus, lime, tonic water*



## CREATIONS MORE TASTY

### Night Nurse 2 800 XPF

Rhum infusé à la banane, Jack Daniels fire, Myers's rhum noir, citron vert, ananas, sucre, angostura bitter 14 cl  
*Banana infused rum, jack daniels fire, Myers's dark rum, lime, pineapple, sugar, angostura bitter*

### Green Ray 2 850 XPF

Grey Goose vodka, Midori melon liquor, sirop wasabi, citron vert, concombre, céleri bitter 10 cl  
*Grey Goose vodka, Midori melon liquor, wasabi syrup, lime, cucumber, celery bitter*

### Tropical Exil 2 650 XPF

Hennessy VSOP, vin de pruneau, cherbet de citron, vin blanc oxydé 10 cl  
*Hennessy VSOP, plum wine, lemon sherbet, oxidized white wine*

### Passion Manao 2 400 XPF

Rhum, Frangelico, passion, ananas, citron vert 15 cl  
*Rum, Frangelico, passion, pineapple, lime*

### Mint Lagoon 2 500 XPF

Tequila, citron vert, sucre, St Germain, kiwi, menthe 7 cl  
*Tequila, lime, sugar, St Germain, kiwi, mint*

### Boilermaker 2 650 XPF

Bourbon Bulleit, réduction de bière, sirop de houblon, fernet branca 9 cl  
*Bulleit bourbon, beer reduction, hops syrup, fernet branca*

## MOCKTAILS

### Tropical Fizz 2 000 XPF

Ananas, citron vert, framboise, eau gazeuse 22 cl  
*Pineapple, lime, raspberry, soda water*

### Fenua Ice Tea 2 000 XPF

Thé noir, citron vert, sirop litchi 19 cl  
*Black tea, lime, lychee syrup*

### Honeymooner 2 000 XPF

Passion, fleur de sureau, canada dry, citron vert 15 cl  
*Passion, elderflower, ginger ale, lime*



# BEVERAGES

## VINS / WINES

### Vins Rouges / Red Wines

	Glass (17,5 cl)	Bottle (75 cl)
2016 Château Léoube - Provence, France	1 680	6 690
2017 Moillard « Les Hautes Vignes» Pinot Noir Bourgogne	1 540	6 250

### Vins Blancs / White Wines

2018 Château Léoube - Provence, France	1 680	6 690
2018 Pascal Jolivet « Pouilly-Fumé » - Loire Valley, France	2 180	8 840
2017 Chablis Moreau&fils - Burgundy, France	1 630	6 620

### Vin Rosé / Rosé Wine

2018 Château Léoube - Provence, France	1 680	6 690
--	-------	-------

### Champagne

	Glass (15 cl)	Bottle (75 cl)
NV Billecart Salmon Brut	3 270	13 240
NV Billecart Salmon Rosé	4 150	21 140

## JUS DE FRUITS / FRUITS JUICES

Jus de fruits frais du jour / Fresh fruits juice of the day	33 cl	1 500
Jus d'Orange / Orange Juice	25 cl	800
Jus d'Ananas / Pineapple Juice	25 cl	800
Jus de Pamplemousse / Grapefruit Juice	25 cl	800
Jus de Banane Vanille / Vanilla & Banana Juice	25 cl	800
Jus de Mangue / Mango Juice	25 cl	800
Jus de Pomme / Apple Juice	25 cl	800
Jus de Cranberry / Cranberry Juice	25 cl	800

## BIERES / BEERS

Hinano	33 cl	1 000
Hinano Ambrée	33 cl	1 000
Tabu Lemon / vodka	33 cl	1 000
Corona	33 cl	1 200
Heineken	33 cl	1 200
Budweiser	33 cl	1 200
Bud Light	33 cl	1 200
No alcohol beer	33 cl	1 000

## SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Light / Coca sans sucre	800
Sprite / Fanta Orange	800
Canada Dry Ginger ale	800
Schweppes Tonic	800
Boylan Tonic	1 000
Boylan Ginger Beer	1 200
Red Bull	1 100

## EAUX / WATERS

O'Tahiti	50 cl	500
O'Tahiti	100 cl	800
Perrier	33 cl	700
San Pellegrino	75 cl	900

## APERITIF

Campari	6 cl	1 000
Aperol	6 cl	1 000
Suze	6 cl	1 000
Martini (Blanc/Rouge)	6 cl	1 000
Valdouro Porto Rouge	6 cl	1 000
Valdouro Porto Blanc	6 cl	1 000
Fernet Branca	6 cl	1 100
Ricard	6 cl	1 200

## VODKA

Ketel One	6 cl	1 150
Ciroc Vodka	6 cl	1 200
Belvédère	6 cl	1 350
Fair Vodka Quinoa	6 cl	1 400
Grey Goose	6 cl	1 550

## RHUM

Manao Blanc/Ambrée	6 cl	1 000
Havana 3 Ans	6 cl	1 000
Havana 7 Ans	6 cl	1 100
Fair Rum Belize XO	6 cl	1 400
Zacapa 23 Ans	6 cl	1 450
Zacapa XO	6 cl	3 000
Organic Cachaça	6 cl	1 600
Angostura 1919	6 cl	1 800
Pyrat XO	6 cl	1 650

## WHISKY

Jack Daniels - Jack Honey	6 cl	1 000
Gentleman Jack	6 cl	1 200
Bulleit	6 cl	1 200
Monkey Shoulder	6 cl	1 200
Chivas 12 Ans	6 cl	1 350
Chivas 18 Ans	6 cl	1 630
Dalwhinnie 15 Ans	6 cl	2 190
Lagavulin 16 Ans	6 cl	1 900
Caol ila	6 cl	1 650
Glenmorangie 18 Ans	6 cl	2 560
Oban 14 Ans	6 cl	1 900
Nikka Pure Malt	6 cl	3 150
Mars «cosmo» maltage	6 cl	3 815
Maker's Mark	6 cl	1 200
Woodford Reserve	6 cl	1 250

## JAPANESE BEVERAGE

Saké Classic Junmai	6 cl	1 000
Saké Nanbu-bijin	6 cl	1 400
Nigori Yuzushu	6 cl	1 600
Plum Wine Yaegaki	6 cl	1 975

## TEQUILA

Herradura Anejo	6 cl	1 500
Herradura Silver	6 cl	1 600
Herradura Reposado	6 cl	1 600
Patron Silver	6 cl	2 200
Patron Reposado	6 cl	2 200
Patron Gran Platinum	4 cl	4 600

## ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP	6 cl	1 150
-------------------	------	-------

## CALVADOS

Vieux Calvados	6 cl	1 000
----------------	------	-------

## COGNAC

Hennessy VSOP	6 cl	1 900
Hennessy XO	6 cl	3 000
Rémy Martin VSOP	6 cl	2 500
Château Beaulon XO	6 cl	1 550

## GIN

Bombay Sapphire	6 cl	1 000
Hendricks	6 cl	1 350
Fair Gin	6 cl	1 450
Tanqueray Ten	6 cl	1 450
Tanqueray	6 cl	1 000

## DIGESTIF

Cointreau	6 cl	1 400
Bailey's	6 cl	1 000
Disaronno Amaretto	6 cl	1 000
Sambuca	6 cl	1 200
Get 27	6 cl	1 000
Get 31	6 cl	1 000
Eaux De Vie Vieille Prune	6 cl	1 000

