

Entrées - Starters

Bruschetta tomates ail & basilic, <i>Tomatoes, garlic & basil Brushetta</i>	1 000 xpf 
Gratiné à l'oignon, <i>onion soup</i>	1 500 xpf 
Tartare des îles, <i>Polynesian Tartar</i>	1 900 xpf
Poisson Cru au lait de coco, <i>Polynesian coconut raw fish</i>	1 900 xpf
Mi-cuit de bœuf en carpaccio, <i>Lightly cooked beef as a carpaccio</i>	2 000 xpf

Salades

<u>Salade Caesar (Anchois),</u> <i>Traditionnal Caesar salad (with Anchovy)</i>	1 600 xpf 
<u>Salade Caesar poulet (Anchois),</u> <i>Chicken Caesar salad (with Anchovy)</i>	2 000 xpf
<u>Salade Polynésienne - Polynesian Salad</u> Banane Feï, taro, patate douce, melon, oignon rouge, saumon des Dieux fumé maison, salade verte, copeau de coco & vinaigrette au fruit de la passion <i>Fe'i Banana, taro corms, sweet potato, red onion, homemade smoked moon fish, green salad, coconut and passion fruit dressing</i>	2 200 xpf
<u>Salade jambon de canard maison & papaye verte</u> (pickels d'oignons rouges et carottes, croûtons et gésiers confits) <i>Homemade duck ham & green papaya salad (Red onion and carrot pickle, duck gizzard, croutons)</i>	2 200 xpf
<u>La Spéciale</u> Céviché de crevettes du pays, thon mariné aux herbes & citron vert, Tataki de thon rouge, Saumon des Dieux fumé, concombre mariné, agrumes, choux mi-cuit & son bouillon <i>Local prawn cévichè, marinated tuna, red tuna Tataki, homemade smoked moon fish, marinated cucumber, citrus segments, cabbage, light soup</i>	2 400 xpf

 Plats végétariens / Veggy plate

Plats, Main courses

Tartare des îles, <i>Polynesian Tartare</i>	2 400 xpf
Poisson Cru au lait de coco, <i>Polynesian coconut raw fish</i>	2 400 xpf
Filet de Perroquet poêlé sur risotto de pota et Pahua, crème légère vanille et rhum de Tahiti <i>Pan-fried parrot fish filet on local spinach & Pahua risotto Vanilla & Tahitian rum cream</i>	2 500 xpf
Pizza Blanche	2 700 xpf
Crème fraîche, pommes de terre, effiloché de canard, oignons, huile de truffe noire <i>White pizza: Cream, potatoes, slice of duck, onions, black truffle oil</i>	2 800 xpf
Pavé de Thon mi cuit sésame, <i>Seared red tuna filet with sesame</i>	2 800 xpf
Crevettes de Teahupoo flambées au rhum ambré de Tahiti, riz au pota <i>Sautéed Teahupoo prawns flambées with brown Tahitian rum Rice and local spinach</i>	2 900 xpf
Entrecôte grillée, frites sauce au choix* <i>Grilled rib eye steack, french fries</i>	3 000 xpf
*Supplément frites de Patate douce <i>extra fries sweet potatoes</i>	350 xpf
* Supplément sauces poivres ou roquefort <i>Extra peppers or blue cheese sauce</i>	200 xpf
Pluma de porc noir Iberico mariné à la plancha, légumes rôtis, sauce ananas & vanille de Tahiti <i>Marinated grilled Iberico pork "Pluma" Roasted vegetables, pineapple & Tahitian vanilla sauce</i>	3 400 xpf
Risotto de pota & parmesan <i>Local spinach risotto & parmesan cheese</i>	1 600 xpf 

Tous nos tarifs sont Taxes & Services inclus, en Francs Pacifique xpf.
Taxes & services included, in Pacific francs xpf. Contracted rates


Les Incontournables

Club sandwich, frites	2 100 xpf
Pizza Margarita	1 800 xpf 
Cheese Burger, frites	2 500 xpf
Linguine à la napolitaine & parmesan, <i>Napolitaine linguine pasta</i>	1 600 xpf 
Lasagne Maison au bœuf, <i>Home made lasagne with beef & tomatoe sauce</i>	2 000 xpf

Assiette de frites de patates douces <i>Plate of sweet potatoes</i>	600 xpf
Assiette de frites, <i>French fries</i>	400 xpf

Desserts

New York Cheesecake	1 400 xpf
Royal Pearl beach tout chocolat <i>Chocolate Pearl cake</i>	1 400 xpf
Tarte coco maison, glace à la vanille de Tahiti <i>Homemade coconut tart topped with Tahiti vanilla ice cream</i>	1 400 xpf
Carpaccio de fruits (selon arrivage), sirop épicié, sorbet fruits rouges <i>Fresh fruit Carpaccio (depending on delivery), spiced syrup, red berry sorbet</i>	1 400 xpf
Café gourmand tout chocolat <i>Chocolate gourmet coffee</i>	1 500 xpf
Poé de fruits au lait de coco, et son petit gratin de fruits <i>Local fruits puddings in fresh coconut milk, Fruits salad gratin</i>	1 500 xpf

 Plats Végétariens / Veggy plate

Diner— *Diner Menu* - De 18h00 à 21h00 - *from 6:00pm to 9:00pm*

MENU ENFANT

1700 xpf
plat + dessert

Plats

1/2 Pizza jambon-fromage

ou

Steack haché, frites

ou

Linguini Napolitaine

Desserts

Glace Kinder Bueno

Ou

Twister (orange fraise citron)

Animations - Events

Tous les jeudis, show Marquisien à 19h30 au Hiti Mahana
(réservation obligatoire)

Tous les 1er et derniers Vendredis du mois,
Animation musicale de 17h30 à 20h30 au Baybar

Tous les 1er et derniers Dimanches du mois, Brunch de 6h30 à 10h00
avec Trio de musique locale (réservation obligatoire)

All Thursday of the month, Marquisian show at 7:30pm at the restaurant

*All the first & last Friday of the month, musical event at the Baybar
from 5:30pm to 8:30pm*

*All the first & last Sunday of the month, Brunch from 6:30am to 10:00am
with a local Trio group*

Vins Au verre* *Wine by the glass*

Verre de vin blanc, *White wine by the glass*

Tariquet, Chardonnay, **Pays d'Oc**
Château La Verrière, Sauvignon, **Bordeaux**

Verre de vin rosé, *Rosé wine by the glass*

Gérard Bertrand, Gris Blanc, **Pays d'Oc**

Verre de vin rouge, *Red wine by the glass*

Pinot Noir Gérard Bertrand, **Pays d'Oc**
Château Camarsac cuvée Prince Noir, **Bordeaux**

Les Vins Blancs*, *White wine*

Gewurztraminer, Gustave Lorentz, **Alsace**
Domaine Réthoré Davy, Sauvignon, **Val de Loire**
Tariquet, Chardonnay, **Pays d'Oc**
Château La Verrière, Sauvignon, **Bordeaux**

Vin de Tahiti: Blanc de Corail

Les Vins Rouges*, *Red wine*

Château Camarsac cuvée Prince Noir, **Bordeaux**
L'Orangerie de Carignan, **Bordeaux**
Château Vieux Chevrol, Lalande de Pomerol
Les Granges Haut-Médoc, **Bordeaux**
Gérard Bertrand, Pinot Noir, **Pays d'Oc**
Le Temps est venu, S. Ogier, **Vallée du Rhône**

Les Vins Rosés*, *Rosé Wine*

Gris Blanc, Gérard Bertrand, **Pays d'Oc**
Cuvée Camille, **Côtes de Provence**

Champagne

À la coupe	12 cl	1 950 xpf
Moët & Chandon		16 900 xpf
Mumm Cordon rouge, Brut	75 cl	12 920 xpf
Mumm Rosé	75 cl	17 400 xpf

17cl

800 xpf
900 xpf

800 xpf

850 xpf
900 xpf

75 cl

4 860 xpf
4 300 xpf
3 600 xpf
3 900 xpf
6 200 xpf

75 cl

3 900 xpf
4 320 xpf
5 430 xpf
6 800 xpf
3 800 xpf
5 270 xpf

Les Bières

Pression

Hinano	500 xpf	33 cl	700 xpf	50 cl	700 xpf
Hinano « Blanche »	600 xpf				800 xpf
Stella	800 xpf				
Hoegaarden	900 xpf				

Bouteilles

Hinano Gold	700 xpf
Hinano Ambrée	700 xpf
Heineken	800 xpf
Corona	1 000 xpf
Tabu vodka	850 xpf
Manuia Fruits des Bois	500 xpf

Boissons à base de fruits & Softs

Jus Ananas, mangue, orange	400 xpf
Jus Banane & Vanille Bio	400 xpf
Sirop + Eau	300 xpf
Diabolo	400 xpf
Coca cola, Coca Zéro, Sprite, Fanta 35.5 cl	400 xpf
Shweppes Tonic 35.5 cl	400 xpf
Lipton Green 33 cl	400 xpf

Eau Minérale Gazeuse & Plate- *Sparkling & still water*

Perrier	33cl	400 xpf
San Pellegrino	75cl	700 xpf
O'Tahiti	1 L	500 xpf

Les Boissons chaudes *-Hot beverage*

Nespresso	280 xpf
Double Espresso, Cafe au Lait, Cappucino	400 xpf
Thé, Infusion	400 xpf
Tea, Infusion	

Etablissement Conventionné

Taxes & services included, in Pacific francs xpf. Contracted rates

Tous nos tarifs sont Taxes & Services inclus, en Francs Pacifique xpf.



Restaurant
Hiti Mahana
Carte des boissons
Drinks Menu