



Tikehau Pearl Beach Resort
PEARL RESORTS OF TAHITI

Carte du déjeuner – Lunch Menu – Menù del Pranzo

12 :00 – 14 :00

L'Équipe du restaurant Le Poreho vous souhaite la bienvenue
La Demi Pension est applicable sur le Dîner
Tous nos prix sont taxes et service compris



Welcome to the Poreho Restaurant, we wish you a pleasant moment
Full Board basis applies on Dinner
All prices include taxes and service



*Benvenuti al ristorante Le Poreho
Il Trattamento di Mezza Pensione è valido sulla cena
Le tasse e il servizio sono inclusi nelle nostre tariffe*



Pour nos clients Végétariens : N'hésitez pas à demander conseil à notre Maître d'Hôtel
To our Vegetarian Guests : Kindly ask our Maître d'Hôtel for any recommendation
Per i nostri Ospiti Vegetariani : Non esitare a chiedere per un piatto specifico




Pour les enfants, possibilité de manger « à la carte » (prix facturés à 50%)
Children can also eat « à la carte » (charged 50% of the indicated prices)
Per i bambini, possono mangiare « à la carte » (50% di sconto)

Les herbes aromatiques (menthe, basilic...) proviennent de notre petit jardin
All herbs (mint, basil...) grow in our garden
Tutte le erbe aromatiche (menta, basilico...) crescono nel nostro giardino

~ Entrées - Starters - Antipasti ~


Poisson cru à la Tahitienne Raw fish Tahitian Style <i>Pesce crudo alla Tahitiana</i>	2 400 cfp
Assortiment de poissons fumés "maison" Home made smoked fish, lemon vinaigrette salad <i>Scelta di pesci affumicati, insalata con salsa al limone</i>	2 400 cfp
Gaspacho de tomate à la menthe fraîche,  Fleur de sel & lait de coco Tomato Gaspacho with fresh mint, Fleur de Sel & coconut milk <i>Gaspacho di pomodoro e menta fresca, con fior di sale e latte di cocco</i>	1 450 cfp
Salade de crevettes, concombre et pamplemousse, Vinaigrette à l'aneth Cucumber salad with grapefruit & shrimps, dill sauce <i>Insalata di pompelmo e cetriolo con gamberetti e salsa all'aneto</i>	3 000 cfp
La Salade Cesar de Tikehau Chicken Caesar Salad (Salad, fried chicken, and coconut, crusts, tomatoes, bacon) <i>Insalata Cesar al pollo (Insalata, pollo e cocco, crostini, pomodori, bacon)</i>	2 500 cfp
Salade de Crudités  Mixed Salad <i>Insalata Mista</i>	2 100 cfp
Salade de Chèvre Chaud Salad with grilled slices of bread with goat cheese and olive oil <i>Insalata con fette di pane tostate con fromaggio caprino e olio di Oliva</i>	2 500 cfp


~ Pâtes - Pasta ~- Pasta

- Spaghetti 2 150 cfp
-  *Primavera (Huile d'Olive)- With Vegetables (Olive Oil) - *Con Verdure (Olio di Oliva)*
-  *Napolitaine - Tomato Sauce - *Alla Napoletana*
-  *Sauce Pesto - Pesto Sauce - *Al Pesto*
- *Bolognaise - Bolognese Sauce - *Al Ragù*
- *Carbonara - Bacon and Cream Sauce - *Alla Carbonara*
- *Poisson du Pacifique au Beurre Blanc - Fish With Butter Sauce
- *Pesce Al burro Bianco*
- *Crevettes au Beurre Blanc - *Shrimps With Butter Sauce*
- *Gamberetti Al burro Bianco*
- *Tofu & Légumes - Tofu & Vegetables - *Tofu & Verdure*


Lasagne au four à la Bolognaise 2 150 cfp
Lasagne Bolognese
Lasagne Al ragù al Forno

~ Pizza - Pizza - Pizze ~

- Pizza Reine (tomates, bacon, jambon, champignons, mozzarella) 2 000 cfp
Pizza Reine (tomatoes, bacon, ham, mushrooms, mozzarella)
Pizza Regina (pomodori, bacon, prosciutto, funghi, mozzarella)
- Pizza Margarita (tomates, mozzarella, pistou)  1 800 cfp
Pizza Margarita (tomatoes, mozzarella cheese, pesto)
Pizza Margarita (pomodori, mozzarella, pesto)

Carpaccio de Légumes  2 650 cfp
(Huile d'Olive & Citron ou Balsamique)
Vegetarian Carpaccio (Olive Oil & Lemon or Balsamic Sauce)
Carpaccio di Pomodori e Zucchine (Olio di Oliva & Lemone o Salsa Balsamica)

~ Burgers ~ Sandwiches ~

- *Hamburger - Cheeseburger - Fishburger 2 300 cfp
- *Club Sandwich Poulet (Poulet, Bacon, Tomates, Salade, Emmenthal, Mayonnaise) 2 450 cfp
 Chicken Club Sandwich (Chicken, Bacon, Tomatoes, Salad, Cheese, Mayonnaise)
Club Sandwich Pollo (Pollo, Bacon, Pomodori, Insalata, Formaggio, Maionese)
- *Club Sandwich Jambon Maison 2 450 cfp
 Jambon, Oeufs, Tomates, Salade, Emmenthal, Mayonnaise)
 Ham Club Sandwich (Homemade Ham, Eggs, Tomatoes, Salad, Cheese, Mayonnaise)
Club Sandwich Prosciutto (Prosciutto cotto in casa, Uova Soda, Pomodori, Insalata, Formaggio, Maionese)
- *Club Sandwich Végétarien (Tomates, Concombre, Oeufs, Mayonnaise)  2 450 cfp
 Vegetarian Club Sandwich (Tomatoes, Cucumber, Eggs, Mayonnaise)
Club Sandwich Vegetariano (Pomodori, Cetriolo, Uova Soda, Maionese)

Accompagnement au choix : Salades ou Frites ou Riz ou Pâtes ou Purée Maison ou Légumes

Accompagnements supplémentaire : 500 cfp

Contorni di : Insalata o Patatine fritte o Riso o Pasta o Puré fatto in Casa o Verdure

Contorni Extra : 500 cfp

Sides: Salad or French Fries or Rice or Pasta or Homemade Mashed Potatoes or Vegetables

Extra Sides: 500 cfp

- *Sandwich Traditionnel (Jambon Maison, Emmenthal, Tomates, Mayonnaise) 1 500 cfp
 Sandwich with Homemade Ham, Cheese, Tomatoes & Mayonnaise
Sandwich Tradizionale (Prosciutto cotto in casa, Formaggio, Pomodori, Maionese)
- *Sandwich Complet (Poulet, Emmenthal, Oeufs, Tomates, Oignon, Mayonnaise) 1 600 cfp
 Sandwich with Chicken, Cheese, Eggs, Tomatoes, Onion & Mayonnaise
Sandwich con Pollo, Formaggio, Uova Soda, Pomodori, Cipolla, Maionese
- *Croque Monsieur accompagné de sa salade 2 000 cfp
 "Croque Monsieur" with salad
"Croque Monsieur" con insalata
- *Panini Jambon Maison, Fromage, Tomate et Pistou 1 650 cfp
 Panini with Homemade ham, cheese, fresh tomato, pesto sauce
Panini con prosciutto cotto in casa, formaggio, pomodoro e pesto

~ Poissons - Fish - Pesci ~

Pavé de poisson du Jour , sauce au beurre blanc 2 800 cfp

Fish steak of the Day, "beurre blanc" sauce

Fetta di Pesce del Giorno , salsa "beurre blanc"

Carpaccio de Thon Rouge (Huile d' Olive & Citron ou Balsamique) 3 000 cfp

Red Tuna Carpaccio (Olive Oil & Lemon or Balsamic Sauce)

Carpaccio di Tonno Rosso (Olio di Oliva & Lemone o Salsa Balsamica)

Votre Pêche - Your Catch of the Day - *La Sua Pesca* ★ 2 000 cfp

Demandez à notre Chef de vous préparer à votre convenance votre pêche du jour

Ask our Chef to cook your fishing your way

Chiedere al nostro Chef di cucinare il Suo pesce a piacere

Accompagnement au choix: Salades ou Frites ou Riz ou Pâtes ou Purée Maison ou Légumes

Accompagnements supplémentaire : 500 cfp

Sides: Salad or French Fries or Rice or Pasta or Homemade Mashed Potatoes or Vegetables

Extra Sides: 500 cfp

Contorni di: *Insalata o Patatine fritte o Riso o Pasta o Puré fatto in Casa o Verdure*

Contorni Extra : 500 cfp

~ Viandes ~ Meat ~ Carni ~

Carpaccio de Filet de Boeuf (Huile d' Olive & Citron ou Balsamique) 3 000 cfp

Beef Fillet Carpaccio (Olive Oil & Lemon or Balsamic Sauce)

Carpaccio di Filetto di manzo (Olio di Oliva & Lemone o Salsa Balsamica)

Entrecôte Angus (230 g) ★ (+1000 cfp) 3 600 cfp

Nature ou Beurre de Roquefort , ou Beurre à l'ail

Grilled Rib Eye Steak Angus (230 g) : Plain or Roquefort or Garlic butter

Bistecca Angus (230g) alla Naturale oppure al burro di Roquefort, o al Burro all'aglio

Accompagnement au choix: Salades ou Frites ou Riz ou Pâtes ou Purée Maison ou Légumes

Accompagnements supplémentaire : 500 cfp

Sides: Salad or French Fries or Rice or Pasta or Homemade Mashed Potatoes or Vegetables

Extra Sides: 500 cfp

Contorni di: *Insalata o Patatine fritte o Riso o Pasta o Puré fatto in Casa o Verdure*

Contorni Extra : 500 cfp

~ Fromages & Desserts - Cheese & Desserts ~ *Formaggi e Dolci* ~

Dessert du Jour 1 650 cfp

The dessert of the Day

Dolce del Giorno

Assortiment de Fromages 2 650 cfp

Selected cheese plate

Variazione di formaggi

Le Moelleux au Chocolat Pearl Beach et sa Glace Vanille (15 mn) 2 250 cfp

Pearl Beach chocolate cake with its melted heart and vanilla ice-cream (15mn)

Tortino di cioccolato Pearl Beach con il suo gelato alla vaniglia (15 mn)

Assiette de Fruits Frais  2 050 cfp

Fresh fruits plate

Assortimento di frutta fresca

~ Glaces - Ice Cream ~ *Gelati* ~

Coupe de Glace 3 Boules 1 400 cfp

Glaces : Vanille, Chocolat, Coco,

Sorbets : Fruits rouges, citron, Fruits du Fenua

Ice Cream 3 Scoops

Vanilla, Chocolate, Coconut

Red Berries, Lemon, Fruits of Tahiti

Gelato 3 Gusti

Vaniglia, Cioccolato, Cocco

Frutti del bosco, Limone, Frutti del Fenua

Coupe Tikehau 1 700 cfp

Vanille, Chocolat, Chantilly, Amandes, Sauce Caramel

Vanilla, Chocolate, Whipped Cream, Almonds, Caramel Sauce

Vaniglia, Cioccolato, Chantilly, Mandorle, Caramello