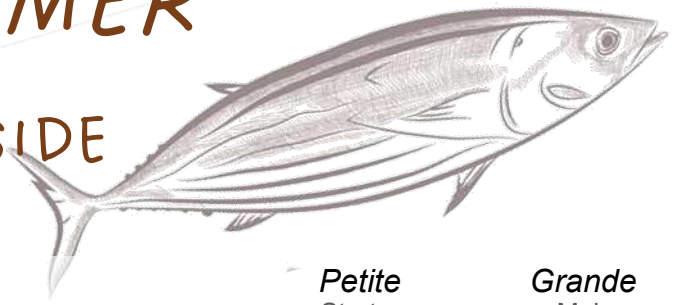


# CÔTÉ MER

## SEA SIDE



	Petite Starter	Grande Main
<b>POISSON CRU AU LAIT DE COCO</b>	1 500 F	2 300 F*
<i>Marinated raw fish with coconut milk and lime juice</i>		
<b>TARTARE DE THON TRADITIONNEL</b>	1 500 F	2 300 F*
<i>Tuna tartar with red onions, capers, tomatoes, cucumbers</i>		
<b>TARTARE DE KORORI ET THON ROUGE</b>	1 500 F	2 300 F*
<i>Duo tartar : Korori &amp; Tuna</i>		

**CARPACCIO DE THON ROUGE AUX HERBES & GINGEMBRE** 2 500 F  
*Tuna carpaccio with Ginger and Fresh herbs*

**SALADE ROYAL TAHITIEN** 2 900 F  
**Poulet, Mahi Mahi mariné, salad mixt, Salade de fruits frais**  
*Chicken, marinated Mahi Mahi, mixed salad, and fresh fruit salad*

**NEMS / SASHIMI** 2 300 F  
*Half portion of egg rolls and sliced tuna sashimi*

**SASHIMI DE THON ROUGE** 2 300 F  
*Sliced tuna sashimi on a bed of cabbage with two sauces*

**ASSIETTE ROYAL TAHITIEN** 3 800 F\*  
**Poisson cru, Sashimi, Nems, Crevettes fraîches, Tartare de thon, Chaud froid de thon**  
*Marinated coconut raw fish, tuna sashimi, egg rolls, fried shrimps, tuna tartar, half cooked tuna*

**OE'O EN CROÛTE DE COCO** 2 500 F  
*Oe'o fish in coconut crust*

**FISH & CHIPS** 2 600 F  
**Beignets de poisson frits et frites**  
*Fried fish fillets and french fries*

**CREVETTES & KORORI FLAMBÉS AU PASTIS** 3 900 F\*  
*Fresh shrimps & korori pastis flamed*

**STEAK DE MÉKA GRILLÉ, BEURRE MAITRE D'HOTEL** 3 600 F\*  
**(selon arrivage)**  
*Grilled Méka (upon availability)*

**MAHI MAHI GRILLÉ (selon arrivage)** 3 300 F\*  
*Grilled Mahi Mahi fish (upon availability)*

**CREVETTES FRAICHES SAUTÉES AU CURRY ET LAIT DE COCO** 3 900 F\*  
*Fresh local shrimps sauteed with coconut milk and curry*



# CÔTÉ TERRE

## LAND SIDE



Petite  
Starter

Grande  
Main

### SALADE « CÉSAR » AU POULET PANÉ

1 500 F

2 500 F\*

*Fried chicken breast, croutons, homemade Cardini's sauce*

### TARTARE DE FILET DE BŒUF

1 500 F

2 700 F\*

*(coupé au couteau, pièce d'environ 90 g pour la Petite & 180g pour la Grande)*

*Homemade steak tartar with red onions, cucumbers, tomatoes, capers*

### NEMS

1 400 F

2 600 F\*

*Egg rolls with fish sauce and salad*

### CARPACCIO DE BŒUF

2 700 F

*Beef carpaccio with Arugula salad, parmesan, fresh mushrooms*

### BŒUF BOURGUIGNON

3 200 F\*

*Beef stew with red wine sauce*

### PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

3 900 F\*

*Duck confit parmentier*

### ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE AU CHOIX pièce d'environ 300g

3 300 F\*

*Grilled sirloin steak, your choice of sauce +/- 300g*

### FILET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX pièce d'environ 220g

3 400 F\*

*Beef tenderloin with your choice of sauce (about 220g)*

### HAMBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN 220g de viande hachée

2 100 F

*Hamburger (220g of meat)*

### CHEESEBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN 220g de viande hachée

2 200 F

*Cheeseburger (220g of meat)*

### BACON CHEESEBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN 220g de viande hachée

2 500 F

*Bacon cheeseburger (220g of meat)*

### ASSIETTE POLYNÉSIEENNE :

2 900 F

**Poisson Cru, Poulet au fafa, Fei, Banane, Riz au Jasmin**

*Polynesian dish : Marinated coconut raw fish, Chicken breast with local spinach and cream, Bananas and rice*

### FILET MIGNON DE PORC RÔTI AU MIEL

3 200 F\*

*Honey roasted Pork filet mignon*

### CAMENBERT PANÉ

3 200 F\*

*Breaded camembert*

### ROGNON DE VEAU FLAMBÉ AU PORTO

3 300 F\*

*Fricasse of veal kidneys in porto sauce*

### RIS DE VEAU AUX CEPES ET MORILLES

3 500 F\*

*Sweetbreads in morels and porcini mushrooms*

### MAGRET DE CANARD (selon arrivage)

3 300 F\*

*Duck breast (upon availability)*



# PÂTES / PASTA



## TAGLIATELLES CARBONARA AU BACON

*Tagliatelle with bacon carbonara sauce*

2 650 F

## PENNE AU PESTO, PARMESAN ET VOLAILLE SAUTÉ

*Penne with pesto, parmesan and sauteed poultry*

2 200 F

## ACCOMPAGNEMENTS

### SIDE DISHES

**RIZ** / *Rice*

250 F

**TAGLIATELLES**

350 F

**FRITES** / *French Fries*

500 F

**CRUDITÉS** / *Raw vegetables*

500 F

**GRATIN DU FENUA** / *Potatoes and sweet potatoes gratin*

600 F

**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** / *Mushroom risotto*

600 F

**POMMES DE TERRE SAUTÉS** / *Fried potatoes*

750 F

**POÉLÉE D'HARICOTS VERTS** / *Green beans*

750 F

## SAUCES en supplément/

### EXTRA SAUCES

**SAUCE VANILLE** / *Vanilla sauce*

500 F\*

**SAUCE AU PASTIS** / *Pastis sauce*

500 F\*

**SAUCE BORDELAISE** / *Red wine sauce*

500 F\*

**SAUCE AUX POIVRES** / *Pepper sauce*

500 F\*

**SAUCE ROQUEFORT** / *Cheese sauce*

500 F\*

**SAUCE MIEL** / *Honey sauce*

500 F\*

**SAUCE AUX CÈPES** / *Ceps sauce*

500 F\*



\* Pas inclus dans la AP / MAP



# CÔTÉ VEGAN

## VEGAN SIDE



### TOFU FACON BOURGUIGNON

*Bourguignon tofu*

2 600 F

### CARPACCIO DE TOMATES ET TOFU , SALSA DE LÉGUMES A LA PASSION

*Tofu and tomatoes carpaccio with passionfruit salsa*

2 800 F

### WOK DE LÉGUMES

*Vegetables chinese wok*

2 000 F

## COIN APERITIF

### PAIN A L'AIL

*Garlic bread*

500 F \*

### CHIPS LOCALES

*Polynesian vegetables chips*

500 F \*

### RILLETTE DE THON MAISON & PAIN GRILLÉ

*Homemade tuna rillette with toasted bread*

2 200 F \*

### SAUCISSON SEC ENTIER

*Whole saucisson*

2 000 F \*

### POISSON DE SAISON FUMÉ MAISON

*Homemade smoked seasonal fish*

2 500 F \*

### ASSIETTE ASIATIQUE

**Nems au Porc, Bouchons au Porc, Crevettes Panées (15 pièces)**

*Pork eggrolls, Pork dumplings, Breaded Shrimps (15 pieces)*

3 200 F \*

### PLATEAU MOANA

**Calamars frits, Crevettes Panées, Poisson cru tahitien, Chaud-froid de thon, Poisson pané, Frites**

*Fried squids, Breaded Shrimps, Tahitian raw fish, Half-cooked tuna, fried fish , French fries*

7 500 F \*

### PLATEAU FENUA

**Ailes de Poulet, Tataki de bœuf , Ribs de porc, Mini-burgers, Poulet pané émincé, Frites**

*Chicken wings, Beef tataki, Pork ribs, Mini-burgers, Sliced chicken breast, French fries*

7 500 F \*



# CÔTÉ DOUCEURS

## SWEET SIDE



### Irrésistible chocolat

#### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

*Coffee or Tea with an assortment of sweets*

1 200 F

#### CŒUR COULANT CACAO NOIR, GLACE VANILLE 10mn de cuisson

*Chocolate fondant with vanilla ice cream – 10" of cooking*

1 400 F \*

### Autour des fruits - *On fruits*

#### SALADE DE FRUITS DE SAISON

*Fresh seasonal fruits salad*

1 200 F

#### CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

*Mix berries cheesecake*

1 000 F

#### TARTE COCO, GLACE VANILLE

*Coconut pie with vanilla ice cream*

1 100 F

#### CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

*Vanilla « crème brûlée »*

1 200 F

#### FEUILLETE BANANE

*Banana pastry, salted butter caramel sauce with vanilla ice cream – 15mn de cuisson*

*Banana pastry, salted butter caramel sauce with vanilla ice cream – 15" of cooking*

1 200 F

#### TARTE TATIN POMME, GLACE VANILLE – 15mn de cuisson

*Apple pie with vanilla ice cream – 15"cooking*

1 200 F



### Plaisirs glacés - *Frozen delights*

#### COUPE DE GLACE (2 boules au choix)

*Choice of 2 scoops of ice cream or sherbet*

1 200 F

**Crèmes glacées :** Vanille, Café, Chocolat, Coco, Fraise, Pistache  
*Ice cream :* Vanilla, Coffee, Pistachio, Coconut, Strawberry

**Crèmes glacées artisanales :** Mojito, Bueno, Yaourt, Noisette  
*Artisan Ice cream :* Mojito, Bueno, Yoghurt, Nuts

**Sorbets artisanaux :** Passion, Citron, Tropical, Mangue  
*Sherbets :* Passion fruit, Lime, Tropical, Mango

#### CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

*Coffee or chocolate sundae (with ice cream and whipping cream)*

1 200 F

#### PROFITEROLES

1 800 F\*



\* Pas inclus dans la AP / MAP