

PETIT DEJEUNER

POOL BISTRO

RESTAURANT

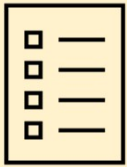
BAR

HAPPY HOUR

Carte des Vins

NOS MENUS
Restaurant &

Bar



Petit Déjeuner





NOS FORMULES

OUR BREAKFAST OPTIONS

BUFFET CONTINENTAL / CONTINENTAL BUFFET 2 800xpf / adulte

1 960xpf / enfant de 3 à 10 ans inclus

Sélection de boissons chaudes et fraîches

Sélection de viennoiseries et pains

Le coin froid (charcuterie, fruits de saison, yaourt maison)

Selection of cold and hot beverages

Selection of breads and pastries

Cold corner (cold meat, fresh fruits, homemade yoghurt)

PETIT DEJEUNER EUROPEEN / EUROPEAN FORMULA 3 500xpf / adulte

2 450xpf / enfant de 3 à 10 ans inclus

Accès buffet continental +

une assiette composée de pancakes, crêpes

Access to the continental buffet+

1 plate with pancakes, crêpes

PETIT DEJEUNER AMERICAIN / AMERICAN FORMULA 3 800xpf / adulte

2 660xpf / enfant de 3 à 10 ans inclus

Accès buffet continental +

Une assiette d'œufs au choix (œufs au plat, omelette, œufs brouillés) servis avec Hashbrown et bacon grillé

Access to the continental buffet+

1 plate with your choice of eggs (sunny side up, omelet, scrambled) served with Hashbrown and bacon

PETIT DEJEUNER ASIATIQUE / ASIAN FORMULA 3 800xpf / adulte

2 660xpf / enfant de 3 à 10 ans inclus

Accès buffet continental +

Une assiette composée de panés incluant : 2 nems, 2 bouchons, 2 Won Ton, 2 Crevettes panées

Access to the continental buffet+

1 plate with 2 crispy spring rolls, 2 steamed chicken dumplings, 2 deep fried chicken puffs, 2 deep fried shrimps

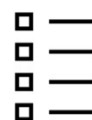
PETIT DEJEUNER TAHITIEN / TAHITIAN FORMULA 4 100xpf / adulte

2 870xpf / enfant de 3 à 10 ans inclus

Accès buffet continental +

Une assiette composée de poisson cru au lait de coco ou poisson du jour frit

Access to the continental buffet+ 1 plate with coconut raw fish or grilled fish of the day



CARTE DU PETIT DEJEUNER / BREAKFAST MENU



BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Lait chaud / Hot Milk	250xpf
Lait de coco / Coconut milk	300xpf
Expresso	300xpf
Café filtre / Filter coffee	350xpf
Café au Lait / Café Latte	400xpf
Cappuccino	450xpf
Chocolat chaud / Hot Chocolate	350xpf
Café Tahitien à la vanille et lait de coco	550xpf
Tahitian coffee with vanilla and coconut milk	



JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Ananas / Pineapple	450
Orange	450
Mangue / Mango	450
Jus Frais / Fresh juice	1100
(Fruits de saison / Seasonal fruits)	



A LA CARTE

Œufs à la coque / Soft boiled egg	550
Œufs au plat : bacon, Hashbrown	1 350
Fried eggs : bacon, Hashbrown	
Œufs Brouillés / Scrambled eggs	1 350
Omelette au choix : Jambon, bacon, champignons, fromage, tomate	1 350
Omelet with choice : Ham, bacon, mushrooms, cheese, tomatoes	
Poisson cru au lait de coco	1 900
Raw fish with coconut milk and lime juice	
Poisson du jour grillé	2 200
Steak grillé ou à cheval	2 900
Grilled steak or with an egg	



FRUITS

CEREALS AND DAIRY

Salade de fruits	1 000
Fruits salad	
Assiette de Fruits de saison tranchés	1500
Seasonal sliced fruits	



CEREALES ET LAITAGE CEREALS AND DAIRY

Yaourt Maison	350
Homemade yogurt	
Fromage blanc	400
Cottage	
Corn flakes	400



BOULANGERIE BAKERIE

Corbeille du Boulanger	1250
2 croissants, 2 pains au chocolat servis avec beurre et confiture maison	
Baker's basket 2 croissants, 2 chocolate croissants served with butter and homemade jam.	
Assortiment de pains grillés (4 pièces) servis avec beurre et confiture maison	450
Toasted bread (4 pièces) served with butter and homemade jam	
Pancakes ou Crêpes (3 pièces)	550





Pool Bistro

POOL BISTRO

COIN FRAICHEUR*



Nems-sashimi	2 300 F
<i>Egg rolls and sliced tuna sashimi</i>	
Poisson cru au lait de coco	2 300 F
<i>Marinated rax fish with coconut milk and lime juice</i>	
Salade César au poulet pané	2 500 F
<i>Fried chicken breast, croutons, homemade Cardini's sauce</i>	
Samossas de chèvre chaud au miel	2 900 F

BURGERS *

Hamburger	2 100 F
Cheeseburger	2 200 F
Bacon cheeseburger	2 500 F
Vegan burger	2 700 F



TERRE & MER*

Poisson du jour frit sauce tartare	3 000 F
<i>Fried fish of the day with tartar sauce</i>	
Fish & Chips	2 600 F
<i>Fried fish fillets and French fries</i>	
Crevettes au curry et au lait de coco	3 900 F**
<i>Fresh local shrimps sauteed with coconut milk and curry</i>	
Boeuf Bourguignon	3 200 F
<i>Beef stew with red wine sauce</i>	
Entrecôte grille	3 300 F
<i>Grilled sirloin steak</i>	
Tagliatelle Carbonara	2 650 F
<i>Tagliatelle with bacon carbonara sauce</i>	
Tagliatelle Bolognese	2 600 F
<i>Tagliatelle with a bolognese sauce</i>	



ACCOMPAGNEMENTS

Riz / Rice	250 F
Frites / French fries	500 F
Tagliatelles	350 F
Crudités / Raw vegetables	500 F

PIZZAS *

Pizza Royale : sauce tomate, jambon, fromage, oeuf 2 100 F

Royale Pizza: tomatoe sauce, Ham, Cheese, Egg

Pizza Chèvre Miel : sauce tomate, fromage de chèvre, miel 2 200 F

Goatcheese Pizza : tomatoe sauce, Goatcheese, Honey

Pizza 4 fromages (base crème) 2 300 F

4 Italians Cheeses Pizza (cream base)



COIN SUCRÉS

Tiramisu à l'ananas / Pineapple Tiramisu 900 F

Tiramisu au Nutella / Nutella Tiramisu 900 F

Bounty choco – coco maison / Homemade choco-coco bounty 900 F

Tarte coco / Coconut pie 900 F

Café ou Chocolat Liégeois 1 200 F

Coffee or Chocolate ice cream with whipping cream

Coupe de glace (2 boules au choix) 1 200 F

Chocolat, Vanille, Café, Fraise

Chocolate, vanilla, coffee, strawberry

Salade de fruits de saison 1 200 F

Fresh seasonal fruits salad

Profiteroles 1 800 F**



Carte du

Restaurant



CÔTÉ MER

SEA SIDE



PETITE
STARTER

GRANDE
MAIN

POISSON CRU AU LAIT DE COCO

MARINATED RAW FISH WITH COCONUT MILK AND LIME JUICE

1 500F*

2 700F*

TARTARE DE THON TRADITIONNEL

TUNA TARTAR WITH RED ONIONS, TOMATOES, CUCUMBERS, CAPERS

1 500F*

2 700F*

TARTARE DE KORORI ET THON ROUGE

DUO TARTAR : KORORI & TUNA

1 500F*

2 700F*

CARPACCIO DE THON ROUGE, SAUCE AUX HERBES & GINGEMBRE

TUNA CARPACCIO WITH GINGER AND FRESH HERBS

2 600F*

SALADE ROYAL TAHITIEN (POULET, MAHI MAHI

MARINE, SALADE MIXTE, SALADE DE FRUITS FRAIS
CHICKEN, MARINATED MAHI MAHI, MIXED SALAD AND FRESH FRUIT SALAD

2 900F*

NEMS - SASHIMI

HALF PORTION OF EGG ROLLS AND TUNA SASHIMI

2 600F*

SASHIMI DE THON ROUGE

TUNA SASHIMI ON A BED OF SHREDDED CABBAGE WITH TWO SAUCES

2 600F*

ASSIETTE ROYAL TAHITIEN

POISSON CRU, SASHIMI, NEMS, CREVETTES FRAÎCHES,
TARTARE DE THON, CHAUD FROID DE THON

3 800F

MARINATED COCONUT RAX FISH, TUNA SASHIMI, EGG ROLLS, FRIED SHRIMPS, TUNA TARTAR, HALF COOKED TUNA

OE'O EN CROÛTE DE COCO

OE'O FISH IN COCONUT CRUST

2 700F*

FISH & CHIPS

BEIGNETS DE POISSON FRITS ET FRITES

FRIED FISH FILLETS AND FRENCH FRIES

2 600F*

MAHI MAHI GRILLÉ (SELON ARRIVAGE)

GRILLED MAHI MAHI FISH (UPON AVAILABILITY)

3 600F

STEAK DE MÉKA GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (SELON ARRIVAGE)

GRILLED MEKA (UPON AVAILABILITY)

3 700F

CREVETTES & KORORI FLAMBÉS AU PASTIS

FRESH SHRIMPS & KORORI PASTIS FLAMED

3 900F

CREVETTES FRAÎCHES

AU CURRY ET LAIT DE COCO

FRESH SHRIMPS SAUTEED WITH COCONUT MILK AND CURRY

3 900F



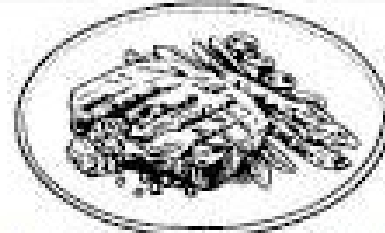
UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

* INCLUS DANS LA MAP / AP



CÔTÉ TERRE

LAND SIDE



PETITE
STARTER

GRANDE
MAIN

SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ

FRIED CHICKEN BREAST, CROUTONS, HOMEMADE CARDINI'S SAUCE

1 500F*

2 500F*

TARTARE DE FILET DE BOEUF

TUNA TARTAR WITH RED ONIONS, TOMATOES, CUCUMBERS, CAPERS

1 500F*

2 900F*

NEMS

EGG ROLLS WITH FISH SAUCE AND SALAD

1 400F*

2 600F*



CARPACCIO DE BOEUF

BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA'S SALAD, PARMESAN, FRESH MUSHROOMS

3 100F

BOEUF BOURGUIGNON

BEEF STEW WITH RED WINE SAUCE

3 100F

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

DUCK CONFIT PARMENTIER

3 600F

ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE AU CHOIX - PIECE 300G

GRILLED SIRLOIN STEAK +/- 300G - YOUR CHOICE OF SAUCE

3 500F

FILET DE BOEUF SAUCE AU CHOIX - PIECE 220G

BEEF TENDERLOIN WITH YOUR CHOICE OF SAUCE +/- 220G

3 600F

ASSIETTE POLYNÉSIENNE

POISSON CRU, POULET FAPA, FEI, BANANE, RIZ

POLYNESIAN DISH : MARINATED COCONUT RAW FISH, CHICKEN BREAST WITH LOCAL SPINACH, BANANAS AND RICE

2 900F*

FILET MIGNON DE PORC RÔTI AU MIEL

HONEY ROASTED PORK FILET MIGNON

3 200F

CAMEMBERT PANÉ

BREADED CAMEMBERT

3 200F

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU PORTO

FRICASSEE OF VEAL KIDNEYS IN PORTO SAUCE

3 300F

RIS DE VEAU AUX CÈPES ET MORILLES

SWEETBREADS IN MORELS AND PORCINI MUSHROOMS

3 600F

MAGRET DE CANARD

DUCK BREAST (UPON AVAILABILITY)

3 600F



UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

* INCLUS DANS LA MAP / AP

BURGERS



HAMBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN - 220G VIANDE HACHÉE
HAMBURGER - 220G OF MEAT

2 500F*

CHEESEBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN - 220G VIANDE HACHÉE
CHEESEBURGER - 220G OF MEAT

2 600F*

BACON CHEESEBURGER FAÇON ROYAL TAHITIEN - 220G VIANDE
HACHÉE
BACON CHEESEBURGER - 220G OF MEAT

2 700F*



PÂTES PASTA

TAGLIATELLES CARBONARA AU BACON
TAGLIATELLE WITH BACON CARBONARA

2 650F*

PENNE AU PESTO, PARMESAN ET VOLAILLE SAUTÉE
PENNE WITH PESTO, PARMESAN AND SAUTEED POULTRY

2 200F*



ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

RIZ RICE	250F	SAUCE VANILLE VANILLA SAUCE	500F
TAGLIATELLES/ PENNE	250F	SAUCE PASTIS PASTIS SAUCE	500F
FRITES FRENCH FRIES	500F	SAUCE BORDELAISE RED SAUCE	500F
CRUDITÉS RAW VEGETABLES	500F	SAUCE AUX POIVRES PEPPER SAUCE	500F
GRATIN DU FENUA POTATOES AND SWEET POTATOES GRATIN	600F	SAUCE ROQUEFORT CHEESE SAUCE	500F
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MUSHROOM RISOTO	600F	SAUCE MIEL HONEY SAUCE	500F
POMMES DE TERRE SAUTÉES FRIED POTATOES	750F	SAUCE AUX CÈPES CEPS SAUCE	500F
PÔLÉE D'HARICOTS VERTS GREEN BEANS	750F		

UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

* INCLUS DANS LA MAP / AP

VEGAN

VEGAN SIDE



TOFU FAÇON BOURGUIGNON

BOURGUIGNON TOFU

2 600F*

CARPACCIO DE TOMATES ET TOFU, SALSA DE LÉGUMES À LA PASSION

TOFU AND TOMATOES CARPACCIO WITH PASSION FRUIT SALSA

2 800F*

WOK DE LÉGUMES

VEGETABLES CHINESE WOK

2 000F*



PAIN À L'AIL

GARLIC BREAD

500F

CHIPS LOCALES

POLYNESIAN VEGETABLES CHIPS

500F

RILLETTE DE THON MAISON & PAIN GRILLÉ

HOMEMADE TUNA RILLETTE WITH TOASTED BREAD

2 200F

SAUCISSON SEC ENTIER

WHOLE SAUCISSON

1 800F

POISSON DE SAISON FUMÉ MAISON

HOMEMADE SMOKED SEASONAL FISH

2 500F

ASSIETTE ASIATIQUE

NEMS AU PORC, BOUCHONS AU PORC,

CREVETTES PANÉES (15PIECES)

PORK EGGROLLS, PORK DUMPLINGS, BREADED SHRIMPS

3 200F

PLATEAU MOANA

CALAMARS FRITS, CREVETTES PANÉES, POISSON CRU LAIT DE COCO, CHAUD FROID DE THON, POISSON PANÉ, FRITES

FRIED SQUIDS, BREAD SHRIMPS, TAHITIAN RAW FISH, HALF-COOKED TUNA, FRIED FISH, FRENCH FRIES

7 500F

PLATEAU FENUA

AILES DE POULET, TATAKI DE BOEUF, RIBS DE PORC, MINI-BURGERS, POULET PANÉ ÉMINCÉ, FRITES

CHICKEN WINGS, BEEF TATAKI, PORK RIBS, MINI-BURGERS, SLICED CHICKEN BREASTN, FRENCH FRIES

7 500F



COIN APÉRITIF

UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

* INCLUS DANS LA MAP / AP



COTÉ DOUCEURS

SWEET SIDE



CAFÉ OU THÉ GOURMAND

COFFEE OR TEA WITH AN ASSORTMENT OF SWEETS

1 200F*

COEUR COULANT CACAO NOIR, GLACE VANILLE 10MIN DE CUISSON

CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM - 10* OF COOKING

1 400F*



SALADE DE FRUITS DE SAISON

FRESH SEASONAL FRUITS SALAD

1 400F*

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

MIX BERRIES CHEESECAKE

1 000F*

TARTE COCO, GLACE VANILLE

COCONUT PIE WITH VANILLA ICE CREAM

1 400F*

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

VANILLA CREME BRULEE

1 200F*

FEUILLETÉ BANANE SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE

VANILLE 15MIN DE CUISSON

1 200F*

BANANA PASTRY, SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE WITH VANILLA ICE CREAM - 15* OF COOKING

TARTE TATIN POMME, GLACE VANILLE 15MIN DE CUISSON

APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM - 15* OF COOKING

1 600F

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

A COFFEE OR CHOCOLATE SUNDAE WITH ICE CREAM AND WHIPPING CREAM

1 200F*

PROFITEROLES

1 800F

COUPE DE GLACE (2 BOULES AU CHOIX)

CHOICE OF 2 SCOOPS OF ICE CREAM OR SHERBET

1 200F*

CRÈMES GLACÉES: VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT,

COCO, FRAISE, PISTACHE

ICE CREAM: VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, COCONUT,
STRAWBERRY, PISTACHIO

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



UN ACCOMPAGNEMENT INCLUS - ONE SIDE DISH INCLUDED

* INCLUS DANS LA MAP / AP



MENU ENFANT

KIDS MENU



2 900 CFP

Jusqu'à 10 ans / Up to 10 yo

Croque-monsieur & Frites

OU

Blanc de volaille pané & Pâtes
Chicken breast and pasta



Coupe de glace (2 boules au choix)
2 Scoops ice cream cup

OU

Crème brûlée





Bar





SOFT DRINK

SODAS : Coca Cola, Sprite, Fanta,

Boite 35,5 cl **450 F**

Bouteille 1,5 l **1 400 F**

Coca Sans sucres, Schweppes Lemon, Tonic

Boite 35,5 cl **450 F**

Lipton Ice Tea pêche

Boite 35,5 cl **600 F**

Red Bull

Boite 25 cl **1 200 F**

Monster

Boite 47 cl **1 700 F**

JUS ROTUI : Ananas, Mangue, Tropical, Orange

Verre 33 cl **450 F**

Boite 1 L **1 400 F**

JUS GRANINI : Pomme

Verre 33 cl **450 F**

Bouteille 1 L **1 400 F**

JUS DE FRUITS FRAIS (fruits de saison)

Verre 33 cl **1 200 F**

EAU :

Eau Royale

Bouteille 1 L **300 F**

San Benedetto

Bouteille 75 cl **650 F**

Perrier

Boite 33 cl **450 F**

Expresso / Thé / Décaféiné

300 F

Café Long / Chocolat au lait / Capuccino

350 F

COCKTAILS SANS ALCOOL - Verre de 30 cl

Diabolo Menthe ou Grenadine (Sprite, Sirop)

650 F

Virgin Mary (Jus Tomate, assaisonnement)

650 F

Granité Fraise ou Citron ou Mangue (Sprite, Sirop)

800 F

Virgin Mojito (Sprite, citron, feuille de menthe, jus de pomme)

800 F

Virgin California (orange, mangue, Sprite, sirop d'orgeat)

800 F

Milkshake (glace vanille ou coco, lait)

800 F

Fleur d'amour (ananas, mangue, banane)

800 F

Honeymoon (jus d'orange, jus pomme, miel, jus de citron)

800 F

Shirley Temple (jus ananas, Sprite, grenadine)

800 F

Maroto (mangue, ananas, coco)

800 F

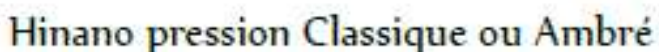
Virgin Colada (jus ananas, coco)

800 F

Cocktail de Fruits Frais (fruits de saison)

1 200 F





Verre 33 cl	550 F
Verre 50 cl	1 000 F
Pichet 1,5 l	2 700 F
Tour 3,5 l	5 000 F
Tour 5 l	6 500 F
Btle 33 cl	800 F
Btle 33 cl	950 F
Verre 33 cl	600 F
Verre 33 cl	600 F

Tabu Vodka

Panaché (bière, sprite)

Monaco (bière, sirop de grenadine)

Whisky J & Bst

480 F

Whisky Cutty Sark[®]

350 F

Ballantine's *

510 F

Whisky Johnny Walker Black*

740 F

Bourbon Jack Daniel's®

680 F

Jack Honey *

680 F

Chivas®

900 F

Whisky Nikka coffey grain -japon* 1 600 F



Gin Beefeater *

490 F

Gin Bulldog*

850 F

Vodka Absolut *

490 F

Vodka Grey Goose®

1 210 F

Tequila Teresa *

520 F

Porto Cruz Tawny

500 F

Martini Blanc ou Rouge

810 F

Malibu

630 F

Cachaça*

730 F

lägermeister

1 050 F

Ricard

1 130 F





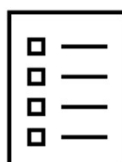
RHUMS- Dose de 4 cl

Rhum Blanc Mana'o	890 F
Rhum Blanc 3 ans d'âge Havanas*	570 F
Rhum Brun Mana'o	950 F
Rhum Brun Année Spéciale Havanas *	550 F
Rhum Captain Morgan Spiced*	530 F
Rhum Kraken Black Spiced*	890 F



DIGESTIFS- Dose de 4 cl

Cognac Château de Beaulon 7 ans d'âge *	1 210 F
Calvados *	780 F
Poire Williams *	750 F
Baileys Irish Cream	880 F
Armagnac Tariquet VSOP*	910 F
Kahlua	880 F
Get 27	890 F
Get 31	960 F
Amaretto	1 170 F
Cointreau	1 570 F
Grand Marnier	1 750 F





COCKTAILS ALCOOLISES



Daiquiri (<i>rhum blanc Havana, jus citron, sirop de canne</i>)	verre 15 cl	1 100 F
Bloody Mary (<i>vodka, jus tomate, jus citron, assaisonnement</i>)	verre 30 cl	1 300 F
Gin Fizz (<i>Gin Beefeater, Sprite, jus citron</i>)	verre 15 cl	1 300 F
Chichi (<i>vodka, jus ananas, coco</i>)	verre 30 cl	1 300 F
Pina Colada (<i>rhum blanc, rhum brun, coco, jus ananas</i>)	verre 30 cl	1 300 F
Maitai (<i>Rhum brun, rhum blanc, jus tropical</i>)	verre 30 cl	1 300 F
Blue Hawaiian (<i>rhum blanc, jus d'ananas, curaçao bleu, glace coco</i>)	verre 30 cl	1 300 F
Coucher de soleil (<i>jus orange, jus ananas, rhum brun, curaçao</i>)	verre 30 cl	1 300 F
Blue Mana'o (<i>rhum blanc Mana'o, curaçao bleu, jus citron, Malibu, Sprite</i>)	verre 30 cl	1 400 F
Mojito (<i>Rhum blanc Havana, feuille de menthe, jus citron, Sprite</i>)	verre 30 cl	1 400 F
Mudslide (<i>Vodka, Kahlua, Baileys, glace coco</i>)	verre 30 cl	1 400 F



California (<i>Tequila Tiscas, Malibu, jus orange, jus ananas, jus citron</i>)	verre 30 cl	1 600 F
Bahia (<i>rhum blanc, Malibu, jus ananas</i>)	verre 30 cl	1 600 F
Frozen Margarita (<i>Tequila, Sirop de canne, Sprite, jus citron</i>)	verre 30 cl	1 600 F
Frozen Mango (<i>Vodka Absolut purée de mangue, jus mangue</i>)	verre 30 cl	1 600 F
Caïpirinha (<i>Rhum cachaça, sirop de canne, citron vert</i>)	verre 15 cl	1 600 F
Mana C (<i>Rhum Mana'o, jus pomme, jus Cranberry, menthe, jus citron</i>)	verre 30 cl	1 900 F
Mana'o Here (<i>Rhum brun Mana'o, jus Cranberry, crème de cassis</i>)	verre 30 cl	1 900 F
Mana'o Dreams (<i>Rh. brun Mana'o, Malibu, jus de banane, cr. de Vanille</i>)	verre 30 cl	1 900 F
Amaretto Sour (<i>Amaretto, jus citron, sirop de canne</i>)	verre 15 cl	1 900 F
Orgasme (<i>Get 27, Baileys</i>)	verre 30 cl	1 900 F
Zombie (<i>Kahlua, Malibu, Rhum brun, jus ananas</i>)	verre 30 cl	1 900 F
Jägerbomb (<i>Jägermeister, Red bull</i>)	verre 15 cl	2 100 F
Long Island (<i>Vodka, Gin B, Rhum blc, Triple Sec, Tequila, jus de citron, coca</i>)	verre 30 cl	2 100 F

De 17h30 à 18h30

HAPPY HOUR

- 50% sur les boissons de cette carte

COCKTAILS SANS ALCOOL - Verre de 30 cl

Virgin Mojito (Sprite, citron, feuille de menthe, jus de pomme)	800 F
Fleur d'amour (ananas, mangue, banane)	800 F
Honeymoon (jus d'orange, jus pomme, miel, jus de citron)	800 F
Shirley Temple (jus ananas, Sprite, grenadine)	800 F
Maroto (mangue, ananas, coco)	800 F
Virgin Colada (jus ananas, coco)	800 F
Virgin California (orange, mangue, sprite, sirop d'orgeat)	800 F
Granité Fraise ou citron (sprite, sirop)	800 F



COCKTAILS ALCOOLISES – Verre de 30 cl

Chichi (vodka, jus ananas, glace coco)	1 300 F
Pina Colada (rhum blanc, rhum brun, glace coco, jus ananas)	1 300 F
Maitai (Rhum brun, rhum blanc, jus tropical)	1 300 F
Blue Hawaiian (rhum blanc, jus d'ananas, curaçao bleu, glace coco)	1 300 F
Mojito (Rhum blanc, feuille de menthe, jus citron, Sprite)	1 400 F
Blue Mana'o (Rhum blanc, curaçao bleu, citron, malibu, sprite)	1 400 F
Frozen Mango (Vodka, purée de mangue, jus mangue)	1 600 F
Frozen Margarita (Tequila, Sirop de canne, Sprite, jus citron)	1 600 F
Bahia (Malibu, Rhum blanc, Rotui Ananas)	1 600 F
Mana'o Dreams (Rhum brun, Malibu, rotui banane, cr. de Vanille)	1 900 F
Mana'o Here (Rhum brun, jus Cranberry, crème de cassis)	1 900 F
Mana C (Rhum brun, jus pomme, jus Cranberry, menthe, jus citron)	1 900 F
Zombie (Malibu, Kahlua, Rhum brun, Rotui Ananas)	1 900 F

BIERES

Hinano pression Classique	Pichet 1,5 l	2 700 F
---------------------------	--------------	---------





Carte des Vins





Vins Rouges

BOURGOGNE	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Beaujolais, G.Duboeuf		4 540
Les Pierres Dorées, Latour		5 750
CH de Dracy pinot noir, Bichot		7 630
Hautes Côtes de Beaune, Bichot		7 240
Santenay Abbaye		10 020
COTES DU RHONE		
Parallèle 45, Jaboulet	2 520	4 010
Le temps est venu, Dne P.Ogier		5 400
Chateauneuf du Pape, Jaboulet		12 910
BORDEAUX		
Twin Tchin Tchin		3 490
Château Timberlay	2 430	3 990
Château Fongaban		3 930
L'Orangerie de Carignan	2 540	4 010
Vieux Chevrol	3 230	4 970
Château Peybonhomme		4 610
Château Saint Ahon		6 470
Château Tour Bel Air		4 550
Les Granges des Domaines		6 570
Les Délices d'Apollon		6 020
Château Bernateau		9 420
VINS DE LA LOIRE		
Saint nicolas de Bourgueil, Dne Les Valettes		4 480
VINS ITALIENS		
Antinori Peppoli Chianti Classico		6 710

Vins Blancs

ALSACE	75 cl
Gewurztraminer, G.Lorentz	4 870
SUD-OUEST	
Tariquet Sauvignon, Dne Tariquet	3 230
Tariquet Premières Grives, Dne Tariquet	3 920
BOURGOGNE	
Petit Chablis, Durup	6 470
Macon Lugny "Génévrières", Latour	5 760
VINS DE CEPAGES	
Chardonnay Ardèche	4 080
MMM Chenin blanc	3 240
VIN DE TAHITI	
Blanc de corail	5 700
Blanc Monamona	5 700
VINS DU MONDE	
Saint Clair Sauvignon, Nouvelle Zélande	4 470

Vins Rosés

	75 cl
SUD-OUEST	
Tariquet Marselan, Dne Tariquet	3 530
LANGUEDOC	
Côtes des Roses, G.Bertrand	4 730
VAL DE LOIRE	
MMM Pinot noir rosé	3 270
VIN DE TAHITI	
Rosé Nacarat	5 700



Champagnes

	37,5 cl	75 cl
Chassenay d'Arce		11 340
Mumm Cordon Rouge	8 110	14 530
Nicolas Feuillate		12 750
Moet		19 390

Vin au verre

VINS ROUGES

18 cl

Les Pierres Dorées- Bourgogne	1 440
Hautes Côtes de Beaune- Bgne	1 810
Twin Tchin Tchin - Bordeaux	880
CH Tour Bel Air - Bordeaux	1 140
CH Fongaban - Bordeaux	990

VINS BLANCS

Tariquet Sauvignon - Sud Ouest	810
Tariquet Premières Grives	980
Saint Clair Sauvignon - Nvle Zélande	1 120
Macon-Lugny "Génévrières"-Bourgogne	1 440

VINS ROSES

Tariquet rosé- Sud Ouest	890
Côtes des Roses- Languedoc	1 190

CHAMPAGNES

12 cl

Coupe de Champagne Chassenay d'Arce	1 890
-------------------------------------	-------