

LES ENTREES / APPETIZERS

Salade de tomates, mozzarella et basilic frais 1 500
Tomatoes salad with mozzarella and fresh basil

Terrine de foie gras « Maison », chutney de fruits exotiques 1 950
Duck « foie gras » old fashion, chutney of fresh exotic fruits

Tartare de thon rouge à l'huile d'olive, citron, gingembre et salade 1 900
Red tuna tartar with olive oil, lemon, fresh ginger and green salad

Carpaccio d'espadon à l'huile d'olive, citron, échalotes et salade 1 600
Thin slices of swordfish marinated with olive oil, lemon, shallots and green salad

Salade de fromage de chèvre au miel, romarin et chorizo 1 500
Goat cheese salad with honey, rosemary and chorizo

Mille-feuille de foie gras poêlé et chutney de fruits exotiques 1 950
Millefeuille with cooked « foie gras » and chutney of fresh exotic fruits

LES PLATS ENFANTS/ FOR KIDS

Steak haché - frites OU Filet de poisson frais - riz 900
Beef steak and French fries OR Local fillet of fish and white rice

LES PATES et RISOTTO / PASTA and RISOTTO

<i>Tagliatelles au saumon frais et fumé</i> <i>Tagliatelle pasta with fresh and smoked salmon</i>	1 700
<i>Risotto aux champignons, jambon cru et parmesan</i> <i>Risotto with mushrooms, dry ham and parmiggiano</i>	1 850
<i>Risotto au foie gras poêlé et parmesan</i> <i>Risotto with cooked foie gras and parmiggiano</i>	1 950

LES VIANDES/ MEAT

<i>Côte de bœuf grillée (env. 400/500g), sauce bordelaise</i> <i>Grilled ribeye on the bone with a red wine sauce</i>	2 500
<i>Magret de canard entier poêlé au miel et au citron vert</i> <i>Roasted breast of duck with honey and lime sauce</i>	2 500
<i>Filet de veau, sauce champignons</i> <i>Filet of veal, mushrooms sauce</i>	2 200

LES POISSONS/ FISH & SEA FOOD

<i>Filet de mahi-mahi grillé, sauce crémée à la vanille</i> <i>Grilled fillet of mahi-mahi with a vanilla sauce</i>	2 100
<i>Filet de saumon des dieux en croûte d'épices et sauce citronnelle</i> <i>Blackened "saumon des dieux" in a spicy crust and a lemongrass sauce</i>	2 100
<i>Véritables crevettes fraîches de Moorea flambées au whisky</i> <i>Fresh Moorea shrimps flambéed with whisky</i>	2 500

LES DESSERTS/ DESSERTS

<i>La crème brûlée à la vanille de Tahiti</i>	850
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
<i>La traditionnelle mousse au chocolat</i>	850
<i>Traditional chocolate mousse</i>	
<i>La tarte fine aux pommes et sa glace vanille</i>	1 100
<i>Apple pie and vanilla ice cream</i>	
<i>Flambée au calvados / Flambéed with calvados</i>	1 400
<i>Le spécial plantation: spéculoos au chocolat, crème anglaise au café</i>	1 000
<i>The special: chocolate speculoos cake and coffee custard</i>	

GLACES ET SORBETS DE MOOREA/ MOOREA ICE CREAM

<i>Composez votre glace: Parfum au choix / Coupe trois boules</i>	850
<i>Make your own ice cream: Choice of three scoops</i>	
<i>Coco, citron, framboise, passion, fraise, café</i>	
<i>Chocolat, vanille, noisette, caramel, pistache</i>	
<i>Coconut, lime, raspberry, passion fruit, strawberry, coffee</i>	
<i>Chocolate, vanilla, hazelnut, caramel, pistachio</i>	
<i>Coupe Moorea / Moorea cup</i>	1 100
<i>Fruits frais, sorbet passion, citron, coco et coulis de passion</i>	
<i>Fresh fruits, passion, lime and coconut sorbets and passion fruit sauce</i>	
<i>Coupe Jazz / Jazz cup</i>	1 000
<i>Glace vanille, caramel, pistache, chantilly et amandes grillées</i>	
<i>Vanilla, caramel, pistachio ice cream, whipped cream and grilled almonds</i>	
<i>Coupe Louisiane / Louisiana cup</i>	1 000
<i>Glace vanille, praliné et chocolat, chantilly et caramel d'érable</i>	
<i>Vanilla, hazelnut and chocolate ice cream, whipped cream and maple caramel</i>	
<i>Panthère rose / Pink panthere</i>	1 000
<i>Sorbets framboise, coco et fraise, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
<i>Raspberry, coconut and strawberry sorbets, red fruits sauce, whipped cream</i>	