

## Les Entrées / *Appetizers*

Salade de lentilles vertes BIO et saumon fumé <i>Green BIO lentils salad with smoked salmon</i>	1 800
Terrine de foie gras « Maison », chutney de fruits exotiques, caramel de vinaigre balsamique et toasts <i>Home made « foie gras » served with a chutney of fresh exotic fruits, balsamic vinegar caramel and toasts</i>	2 200
Ananas Plantation aux crevettes et sauce cocktail <i>Pineapple Plantation with shrimps and a cocktail sauce</i>	1 600
Tartare de thon rouge à l'huile d'olive, citron vert et gingembre <i>Fresh red tuna tartar marinated with olive oil, lemon and fresh ginger</i>	1 950
Carpaccio d'espadon à l'huile d'olive, citron vert et échalotes <i>Thin slices of fresh swordfish marinated with olive oil, lemon, shallots</i>	1 700
Soupe de poissons servie avec rouille, fromage râpé et croûtons <i>Fish soup served with rouille, cheese and toasts</i>	1 800

## Plat Enfant / *For Kids*

Steak- haché – frites OU Filet de poisson – riz <i>Hamburger-french fries OR Fillet of fish-rice</i>	900
---	-----

## Les Pâtes et Risotto / *Pasta and Risotto*

Tagliatelles au saumon frais et fumé <i>Tagliatelle pasta with fresh and smoked salmon</i>	2 100
Risotto Arborio aux champignons, jambon cru et parmesan <i>Risotto with mushrooms, dry ham and parmiggiano</i>	2 200

## Les Poissons / *Fish and Sea food*

Filet de saumon des Dieux aux épices et sauce citronnelle <i>Blackened « saumon des Dieux » (local fish) in a spicy crust and lemongrass sauce</i>	2 500
Bénitiers des Australes au curry <i>Local clams served with a curry sauce</i>	2 950
Véritables crevettes fraîches de Moorea flambées au whisky <i>Fresh Moorea shrimps flambéed with whisky</i>	2 800

## Les Viandes / *Meat*

Côte de bœuf grillée (env. 400/500g), sauce bordelaise <i>Grilled ribeye on the bone with a red wine sauce</i>	3 200
Magret de canard poêlé, sauce au miel et citron vert <i>Roasted breast of duck with a honey and lime sauce</i>	2 800
Filet de veau poêlé, sauce au poivre <i>Fillet of veal with a pepper sauce</i>	2 600

## Les Desserts / *Desserts*

La crème brûlée à la vanille de Tahiti 950  
*Tahitian Vanilla crème brûlée*

La mousse au chocolat noir « after eight » 1 050  
*Black after eight chocolate mousse*

La tarte fine aux pommes et sa glace vanille (à commander 1 400  
en début de repas) / *Apple pie and vanilla ice cream (order before )*  
Flambée au calvados / *Flambéed with calvados* 1 700

Le spécial: spéculoos au chocolat, crème anglaise au café 1 200  
*The special: chocolate speculoos cake and coffee custard*

### Glaces et Sorbets de Moorea / *Moorea ice cream*

Composez votre glace: Parfum au choix/Coupe trois boules 1 100

Coco, citron, framboise, passion, fraise,

Café, chocolat, vanille, noisette, caramel, pistache

*Make your own ice cream: Choice of three scoops*

*Coconut, lime, raspberry, passion fruit, strawberry,*

*Coffee, chocolate, vanilla, hazelnut, caramel, pistachio*

Coupe Moorea / *Moorea Cup* 1 300

Fruits frais, sorbet passion, citron, coco et coulis de passion

*Fresh fruits, passion, lime and coconut sorbets and passion fruit sauce*

Coupe Jazz / *Jazz Cup* 1 200

Glace vanille, caramel, pistache, chantilly et amandes grillées

*Vanilla, caramel, pistachio ice cream, whipped cream and almonds*

Coupe Louisiane / *Louisiana Cup* 1 200

Glace vanille, praliné et chocolat, chantilly et caramel d'érable

*Vanilla, hazelnut and chocolate, whipped cream and maple caramel*

Panthère Rose / *Pink Panther* 1 200

Sorbets framboise, coco et fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

*Raspberry, coconut and strawberry sorbets, red fruits sauce, whipped cream*

## Menu Végétarien / *For Vegetarians*

### Entrées / *Appetizers*

Salade de crudités (salade verte, tomates, courgettes et carottes) 1 450  
*Fresh vegetables salad (green salad, tomatoes, zucchini and carrots)*

Salade de tomates, mozzarella et basilic 1 700  
*Tomatoes salad with mozzarella and basil*

Salade de fromage de chèvre au miel et romarin 1 700  
*Goat cheese salad with honey and rosemary*

### Plats / *Main courses*

Tagliatelles aux légumes /*Tagliatelle pasta with vegetables* 1 900

Tagliatelles façon bolognaise avec des protéines de soja BIO 2 100  
*Tagliatelle pasta bolognaise style, with soy proteins*

Risotto Arborio aux champignons, courgettes et parmesan 2 200  
*Risotto Arborio with mushrooms, zucchini and parmiggiano*

Sauté de tofu aux mangues fraîches, légumes et riz 2 300  
(tofu mariné à l'huile de sésame, vinaigre balsamique, ail et gingembre)  
*Tofu served with fresh mangos, vegetables and rice (tofu marinated with sesam oil, balsamic vinegar, garlic and ginger)*

### Desserts / *Desserts*

Mousse au chocolat noir « after eight » au tofu soyeux 1 050  
*Dark chocolate after eight mousse prepared with silken tofu*