

Les Entrées / Appetizers

Poisson cru au lait de coco frais <i>Raw tuna with fresh coconut milk</i>	small 1 900 large 2 300
Tartare de joue de saumon des Dieux à l'huile d'olive, citron, curry et gingembre frais <i>Fresh cheek of saumon des Dieux tartar, marinated with olive oil, lemon, fresh ginger and curry</i>	small 1 800 large 2 200
Carpaccio de thon mariné à l'huile d'olive et ail <i>Thin slices of fresh tuna marinated with olive oil and garlic</i>	small 1 700 large 2 100
Terrine de foie gras « Maison » macéré aux 5 épices et vin blanc moelleux, chutney de fruits exotiques, caramel de vinaigre balsamique et toasts <i>Homemade « foie gras » served with fresh exotic fruits chutney, balsamic vinegar caramel and toasts</i>	2 400
Salade de poulet grillé, tomates, concombres, carottes et ananas <i>Grilled chicken salad, tomatoes, cucumber, carrots and pineapple</i>	2 100
Ananas Plantation aux crevettes de Moorea et sauce cocktail <i>Pineapple Plantation with shrimps and cocktail sauce</i>	1 600
Salade de tomates, mozzarella et basilic frais <i>Tomatoes salad with mozzarella and fresh basil</i>	small 1 700 large 2 100
Salade de crudités (Salade verte, tomates, courgettes et carottes) <i>Fresh vegetables salad (green salad, tomatoes, zucchini and carrots)</i>	small 1 450 large 1 750

Les Pâtes et Risotto

Pasta and Risotto

Tagliatelles au saumon des Dieux frais et saumon fumé, crème à l'aneth	2 200
<i>Tagliatelle pasta with fresh saumon des Dieux and smoked salmon cream with dill</i>	
Risotto aux champignons, chorizo et copeaux de parmesan	2 200
<i>Risotto Arborio with mushrooms, chorizo and parmigiano</i>	

Les Plats Végétariens et Végan

Vegetarian and vegan options

Sauté de tofu aux mangues fraîches, légumes et riz	2 300
(Tofu mariné à l'huile de sésame, vinaigre balsamique, ail et gingembre)	
<i>Tofu served with fresh mangos, vegetables and rice (marinated tofu with sesam oil, balsamic vinegar, garlic and ginger)</i>	
Lasagnes de légumes maison et salade verte	2 400
<i>Vegetables lasagna pasta served with green salad</i>	
Risotto aux champignons, courgettes et copeaux de parmesan	2 200
<i>Risotto Arborio with mushrooms, zucchini and parmigiano</i>	

Plat Enfant (-12 ans) For Kids

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

Du côté de la Mer

Sea food

Véritables crevettes fraîches de Moorea décortiquées et flambées au whisky <i>Fresh peeled Moorea shrimps flambéed with whisky</i>	2 800
Filet de joue de saumon des Dieux pané aux épices et sauce citronnelle <i>Blackened cheek of « saumon des Dieux » (local fish) in a spicy crust and lemongrass sauce</i>	2 600
Bénitiers des Australes sauce au curry <i>Local clams served with a curry sauce</i>	2 950
Pavé de thon sauce crémée à la vanille <i>Fillet of tuna with vanilla cream sauce</i>	2 400

Les Viandes

Meat

Côte de bœuf grillée sauce bordelaise ou beurre maître dhôtel <i>Grilled rib-eye, bordelaise sauce or parsley butter</i>	3 100
Magret de canard poêlé entier, sauce au miel et citron vert <i>Roasted breast of duck with a honey and lime sauce</i>	2 900
Emincé de poulet à la crème et moutarde à l'ancienne <i>Fillet of chicken with a creamy mustard sauce</i>	2 600
Emincé de poulet fafa au lard et lait de coco frais <i>Fillet of chicken with local spinach, fresh coconut milk and bacon</i>	2 850

Les Desserts / *Desserts*

La crème brûlée à la vanille de Tahiti <i>Tahitian Vanilla crème brûlée</i>	1 050
La traditionnelle mousse au chocolat noir <i>Black chocolate mousse</i>	1 050
Fruits de Moorea caramélisés, glace vanille <i>Caramelized local fruits with vanilla ice cream</i>	1 200
Flambés au rhum / <i>Flambéed with local rhum</i>	1 400
La tarte fine aux pommes et sa glace vanille (à commander en début de repas) / <i>Apple pie and vanilla ice cream (order before)</i>	1 400
Flambée au calvados / <i>Flambéed with calvados</i>	1 700
Profiteroles au chocolat, glace vanille, chantilly et amandes <i>Chocolate profiteroles with vanilla ice cream whipped cream and almonds</i>	1 400

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

Coupe trois boules au choix : coco, citron, framboise, passion, fraise, café, chocolat, vanille, noisette, caramel, pistache <i>Choice of three scoops: coconut, lime, raspberry, passion fruit, strawberry, chocolate, vanilla, hazelnut, caramel, pistachio</i>	1 100
Coupe Moorea / <i>Moorea Cup</i>	1 300
Fruits frais, sorbet passion, citron, coco et coulis de passion <i>Fresh fruits, passion, lime and coconut sorbets and passion sauce</i>	
Coupe Jazz / <i>Jazz Cup</i>	1 200
Glace vanille, caramel, pistache, chantilly et amandes grillées <i>Vanilla, caramel, pistachio ice cream, whipped cream and almonds</i>	
Coupe Louisiane / <i>Louisiana Cup</i>	1 200
Glace vanille, noisette et chocolat, chantilly et caramel <i>Vanilla, hazelnut and chocolate, whipped cream and caramel</i>	
Panthère Rose / <i>Pink Panther</i>	1 200
Sorbets framboise, coco et fraise, coulis de fruits rouges, chantilly <i>Raspberry, coconut and strawberry sorbets, red fruits sauce, whipped cream</i>	