

Les Entrées / Appetizers

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

Plat Enfant / For Kids

<i>Steak haché – frites Ou Filet de poisson – riz</i> <i>Burger -French fries Or Fillet of fish- rice</i>	<i>900</i>
--	------------

Les Pâtes et Risotto / Pasta and Risotto

Tagliatelles au saumon frais et fumé 2 050
Tagliatelle pasta with fresh and smoked salmon

Risotto Arborio aux champignons, jambon cru et parmesan 2 200
Risotto with mushrooms, dry ham and parmiggiano

Les Poissons / Fish and Sea food

Filet de mérrou, sauce aigre douce citron gingembre 2 500
Fillet of fresh grouper with a sweet and sour lemon-ginger sauce

Bénitiers des Australes au curry 2 950
Local clams served with a curry sauce

Véritables crevettes fraîches de Moorea flambées au whisky 2 800
Fresh Moorea shrimps flambéed with whisky

Les Viandes / Meat

Côte de bœuf grillée (env. 450/550g), sauce bordelaise 3 100
Grilled ribeye on the bone with a red wine sauce

Magret de canard poêlé, sauce au miel et citron vert 2 800
Roasted breast of duck with a honey and lime sauce

Filet de veau poêlé, sauce au poivre 2 500
Fillet of veal with a pepper sauce

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 en début de repas) / *Apple pie and vanilla ice cream* 1 300
Flambée au calvados / Flambéed with calvados 1 600

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 1 050

*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
crea*

Menu Végétarien / For Vegetarians

Entrées / Appetizers

Salade de crudités (salade verte, tomates, concombres et carottes) 1 350
Fresh vegetables salad (green salad, tomatoes, cucumbers and carrots)

Salade de tomates, mozzarella et basilic 1 600
Tomatoes salad with mozzarella and basil

Salade de fromage de chèvre au miel et romarin 1 600
Goat cheese salad with honey and rosemary

Plats / Main courses

Tagliatelles aux légumes | Tagliatelle pasta with vegetables 1 800

Tagliatelles façon bolognaise avec des protéines de soja 2 050
Tagliatelle pasta bolognese style, with soy proteins

Risotto Arborio aux champignons, courgettes et parmesan 2 050
Risotto Arborio with mushrooms, zucchini and parmiggiano

Sauté de tofu aux mangues fraîches, légumes et riz 2 200
(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)

Légumes farcis aux protéines de soja en sauce tomate 2 200
Stuffed vegetables with soy proteins in a tomatoes sauce

Desserts

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