

# Les Entrées Froides ・ 冷たい前菜

Petit/小皿

C  
O  
L  
D  
  
A  
P  
P  
E  
T  
I  
Z  
E  
R  
S

**Salade fraîcheur et crudités**

1 600 cfp

**Raw vegetables platter**

野菜サラダ

**Salade de papaye et crevettes, vinaigrette de kiwi**

1 970 cfp

**Shrimp & green papaya salad with kiwi vinaigrette**

青パパイヤと海老サラダ、キウイのビネガーソース

**Salade « Moorea » aux crevettes et filet de porc rôti**

1 600 cfp

**Salad with roasted pork, seared shrimps**

小エビとローストポーク入り「モーレア」サラダ

**Salade César シーザーサラダ**

1 300 cfp

**Caesar salad**

**Salade César au blanc de poulet Gril**

1 600 cfp

**Caesar salad with grilled chicken**

チキングリルのシーザーサラダ、アンチョビソース

**Poisson mariné à la tahitienne au lait de coco**

1 700 cfp

**Fresh tuna marinated in lime juice & coconut milk**

ココナツミルク入りタヒチ風魚のマリネ

**Tartare de thon**

1 700 cfp

**Red tuna fish tartar**

マグロのタルタル

**Sashimi de thon sur tarte fine à l'huile d'olive chaude**

2 070 cfp

**Sashimi of tuna on fine pastry with a dash of warm olive oil**

マグロのサシミ、オリーブオイル風味のパイのせ

**Mille-feuille de tomate et Mozzarella**

1 600 cfp

**Tomato & mozzarella with basil dressing**

トマトとモッツアレラのミルフィーユ

**Carpaccio de thon au soyu et gingembre**

1 700 cfp

**Red tuna carpaccio with soy sauce & ginger**

マグロのカルパッチョ、醤油とジンジャー風味

**Trilogie de thon (Poisson à la tahitienne, Tartare, Sashimi)**

2 300 cfp

**Raw fish trilogy (Tahitian way, tartar, sashimi)**

マグロのトリロジー(タヒチ風、タルタル、サシミ)

**Assortiment de poissons fumés et crème d'aneth**

2 300 cfp

**Medley of smoked fish with a cream dill sauce**

ディルクリーム添え、スモーク魚の盛り合わせ

## Les Entrées Chaudes・温かい前菜

Soupe à l'oignon gratinée <i>Onion soup</i> オニオングラタンスープ	1 400 cfp
Brochette de poire et fromage de chèvre chaud <i>Breaded goat cheese and pear with Tahiti honey</i> ヤギチーズ揚げとフレッシュ洋ナシのプロシエット	1 820 cfp
Gratin de poisson et fruits de mer <i>Gratin of seafood</i> 海の幸グラタン	2 100 cfp
Lasagnes aux Cèpes et Champignons de Paris, fondue de fromage 1 970 cfp <i>Porcini, button mushroom, lasagne topped with melted cheese</i> チーズフォンデュ風 マッシュルームとセーブ茸のラザーニャ	

## Les Pâtes et Risotto・パスタとリゾット

Tagliatelles ou Rigatonis <i>Tagliatelle Pasta or Rigatonis</i> タリアテレ(平たいパスタ)又はリガト - ニ(短く曲がったマカロニ)		
Sauce Bolognese <i>Minced beef, tomato, onion, carrot</i> ミートソース	1 600 cfp	
Sauce au pistou <i>Pesto sauce</i> ニンニク風味のバジルソース	1 600 cfp	
Sauce Carbonara <i>Cream, bacon, egg yolk</i> カルボナーラソース	1 900 cfp	
Raviolis aux trois fromages <i>Ravioli of three different cheeses</i> 三種類のチーズラビオリ	2 600 cfp	
Risotto crémeux aux champignons et asperges <i>Asparagus &amp; Mushroom Risotto</i> マッシュルームとアスパラのクリーミーリゾット	2 600 cfp	
Risotto aux fruits de mer et Saint jacques <i>Shellfish &amp; scallops risotto</i> 海の幸とホタテのリゾット	2 600 cfp	

**Mignon de porc caramélisé à l'ananas** 2 100 cfp  
Tenderloin of pork caramelized with pineapple  
テンダロインポークステーキ、パイナップルのカラメル風味

**Entrecôte grillée, sauce au choix** 2 600 cfp  
Grilled entrecôte steak with your choice of sauce:

グリルロースステーキ

**Filet de bœuf, sauce au choix**

Fillet of beef with your choice of sauce:

2 100 cfp

ビーフフィレスステーキ

- **beurre maître d'hôtel** / butter maître d'hôtel・ニンニク風味バター

- **sauce aux poivres** / pepper / ペッパーソース

- **béarnaise** / béarnaise / ベアンヌ風ソース(ハブマヨネ-ズソース)

**Côte de veau d'Australie aux champignons forestiers**  
2 100 cfp

New Zealand veal chop served with wild mushrooms

マッシュルーム添えオーストラリア産仔牛のリブステーキ

**Côtes d'agneau en croûte d'herbes et jus corsé**  
2 100 cfp

Lamb chop herb-cruste, with a rich sauce

子羊のリブステーキ、ハブソース添え

**Magret de canard sur compoté de fenouil confit**  
2 600 cfp

Duck breast on a compote of candied fennel

鴨のマグレ、フェンネルのコンポートのせ

**Ballottine de volaille rôtie au tamarin**  
2 100 cfp

Ballotine of chicken roasted with tamarind

ローストチキンのバロチン、タマラン風味 (鶏肉などで詰め物をロール巻きにした料理)

**Poulet mariné sur brochette de citronnelle, sauce aigre douce** 2 600 cfp

Chicken marinated on a skewer of lemon grass with a sweet & sour sauce

シトロネル添えチキンマリネの串焼き、スイートサワーソースかけ

**Spécial Surf & Turf** (1/2 queue de langouste et filet de bœuf)  
2 600 cfp

Surf & Turf (½ lobster tail and fillet of beef)

サーフアンドターフスペシャル(半分のイセエビとビーフフィレスステーキ)

**Garnitures au choix / Side orders\* 付け合せ**

**Petite salade verte** / Green salad グリーンサラダ - Riz au jasmin / Jasmin rice

**Légumes** / Vegetables ミックス野菜のソテ-

・ ジャスミンライス

**Frites** / French fries フライドポテト

-Taqliatelles

# Les Poissons & Crustacés ・ お魚と海の幸

F  
I  
S  
H  
&  
S  
E  
A  
F  
O  
O  
D

Filet de mahi-mahi façon Thai 2 100 cfp  
*Thai flavored Mahi-mahi filet steamed with lemongrass*  
 タイ風マヒマヒのフィレ、レモン風味

Tournedos de thazard beurre d'algues confites au sésame 2 100 cfp  
*Tournedos of thazard fish with a butter of seaweed candied with sesame seeds*  
 カツオのステーキ、胡麻風味の海草バター

Brochette de haura et gambas, salsa de fruits exotiques 2 100 cfp  
*Brochette of haura swordfish and gambas prawns with an exotic fruit salsa*  
 カジキと海老の串焼き、トロピカルフルーツのサルサ添え

Papillote de filet de perroquet sur choucroute de papaye 2 100 cfp  
*Parcel of parrotfish on a papaya choucroute*  
 パパイアのシュークルートとペロケの包み焼き (ペロケ:ラグーン内の魚)

Saint Jacques rôties sur potiron doux, vierge de tomate au thym 2 100 cfp  
*Roasted scallops on sweet pumpkin with a vièrge sauce of tomato & thyme*  
 カボチャのせローストホタテ、トマトとタイム風味のソース

Pavé de thon en robe d'épices, émulsion de coriandre fraîche 2 100 cfp  
*Tuna steak spice-cruste and served with an emulsion of fresh coriander*  
 スパイシーなマグロのステ-キ、フレッシュコリアンダーソース

Saumon « juste rôti » à la fleur de sel, fromage blanc aux herbes 2 100 cfp  
*Salmon lightly roasted with raw salt with a herbed cream cheese*  
 塩味のローストサーモン、ハーブ風味のクリームチーズ

Langouste grillée à l'huile de curcuma 2 600 cfp  
*Rock lobster grilled with a turmeric-flavored oil*  
 イセエビのグリル、ターメリック風味オイル

Supplement pension et ½ pension / Extra charge full and half board / フルボード・ハーフボードのお客様は追加料金がかかります  
 1 200

## Garnitures au choix / Side orders ・ 付け合せ

-Petite salade verte	-Frites
Green salad	French fries
グリーンサラダ	フライドポテト
-Poêlée de légumes en julienne de terre	-Purée de pommes
Vegetables	Mashed potato
ミックス野菜のソテー	マッシュドポテト
-Riz au jasmin	-Tagliatelles
Jasmin rice	Tagliatelle
ジャスミンライス	タリアテレ

# Les Desserts ・デザート

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

**Trio de fromages** 2 100 cfp  
*Selection of three cheeses*  
3種類のチーズ盛り合わせ

**Assiette de fruits de saison**  
2 100 cfp  
*Platter of polynesian fresh fruits*  
季節の果物の盛り合わせ

**Ananas surprise** 2 100 cfp  
びっくりパイナップル

**Crème brûlée à la vanille** 2 100 cfp  
*Crème brûlée with vanilla*  
クレームブリュレ、バニラ風味

**Mousse cappuccino et sa glace pralinée**  
2 100 cfp  
*Cappuccino mousse served in an orange flavored  
biscuit with praline ice cream*  
オレンジ風味のカプチーノムースとプラリネのアイスクリーム添え

**Moelleux au chocolat et sa glace vanille des  
îles** 2 100 cfp  
*Chocolate lava cake with vanilla ice cream*  
フォンドンショコラ、バニラアイスクリーム添え

**Crumble de papaye et banane caramélisée**  
2 100 cfp  
*Roasted papaya crumble with caramelized banana*  
パパイヤのクランブルとカラメル風味のバナナ

**Cheese cake** 2 100 cfp  
チーズケーキ

**Tarte au coco et sa glace pinacolada**  
2 600 cfp  
*Coconut cake and pinacolada ice cream*  
ピニャコラ-ダアイス添えココナッツパイ

**Tulipe de glace au choix**  
2 600 cfp  
*Assorted ice creams and sorbets*  
アイスクリームとシャ-ベット

**Café liégeois** 2 600 cfp  
*Coffee ice cream, coffee, whipped cream*  
アイスクリーム入りアイスコーヒー