

Les Polynésiens : ポリネシアン

Pour Commencer.....

お始めに..... ● ● ●

Poisson local fumé par nos soins, salade de fenouil et oignon vert.

自家製ローカルフィッシュの燻製

ウイキョウと長ネギの サラダ添え 2400 Cfp - 20€

Tartare de Thon rouge du Pacifique à l'huile de wasabi, graine de sésame et algues fumées.

太平洋産 黒鮪のタルタル 山葵オイル風味 胡海藻の燻製

2200 Cfp - 18.5€

Terrine de poisson du lagon aux asperges, brocolis en salade à l'huile de noisette.

ラグーンフィッシュとアスパラガスのテリーヌ

ブロッコリーサラダ ヘーゼルナッツドレッシング添え

2200 Cfp - 18.5€

Carpaccio de Thon rouge du Pacifique, copeaux de coco, fruit de la passion et zeste de citron vert.

太平洋産 黒鮪の カルパッチョ おろしココナッツ

パッションフルーツ&ライムの外皮 2200 Cfp - 18.5€

Les Soupe スープ 1300 Cfp - 11€

Velouté de « mautini » à la vanille de Taha'a, crème de yaourt et copeaux de « mapé ».

« mautini » (カボチャ) のポタージュタハア産ヴァニラ風味

ヨーグルトクリーム&マペ チップス添え

Crème de carottes au lait de coco frais et curry.

人参のクリームスープ

フレッシュココナッツミルク カレー風味

Les Classiques : クラシック

Salade de crevettes sautées au tandoori, suprême de pamplemousse & brunoise croquante du potager, vinaigrette au miel & basilic.

海老のソテー タンドリー風味 グレープフルーツ & シャキシヤキ賽の目庭園野菜のサラダ 蜂蜜&バジルドレッシング

2400 Cfp - 20€

Salade César - シーザーサラダ :

Classique - クラシック

1800 Cfp - 15€

Poulet - チキン

2000 Cfp - 17€

Crevettes - 海老

2200 Cfp - 18.5€

Tempura de crevettes de Tahiti, julienne de légumes à la vinaigrette gingembre et mangue.

タヒチ産海老の天麩羅, 細切り野菜

生姜&マンゴドレッシング

2500 Cfp - 21€

Feuilleté de tomate, mozzarella et pesto, salade de mesclun.

トマト モッツレラチーズ ピストウのパイ包み

メスクリンサラダ添え



Pour continuer

お次は..... ● ● ●

Les Pâtes et Risotto :

パスタ&リゾット

Penne à la crème de champignon et poêlée de cèpes à l'échalote, copeaux de parmesan.

ペンネ キノコクリーム セーブ茸のソテーエシャロット風味 パルメザンチーズのスライス.

2500

Cfp - 21€

Tagliatelle maraîchère, crevettes sautées & bisque de langouste au « Û haari » & « Rea Tahiti ».

野菜のタリアッテレ, 海老のソテー, & 伊勢海老スープ ココナッツミルク & タヒチアン生姜風味

2200 Cfp -

18.5€

Risotto « Arborio » aux cèpes et oignons verts.

リゾット« Arborio » セーブ茸 長ネギ入り 2700 Cfp - 23€

Risotto « Arborio » aux crevettes et légumes croquants.

リゾット« Arborio » 海老と アルデンテ野菜

2600 Cfp - 22€

Le Potager :

庭園

Légumes locaux au lait de coco et curry.

ローカル野菜 ココナッツミルク カレー風味

1200 Cfp - 10€

Gratin de « Fei » et bacon à la plancha.

« Fei »(火の通ったバナナ) のグラタンとベーコン

1700 Cfp - 14€

Légumes sauté au tofu et huile de sésame

野菜と豆腐の炒めもの ゴマ油風味

1300cfp - 11€



BANANE FEI/バナナフエイ

Lexique 用語集

iaorana	Bonjour	こんにちは	Tamara'a	Repas	食事
na na	Au revoir	さようなら	Fa'apu	Agriculture	農業
mauruuru	Merci	ありがとう	moni	Argent	お金
manava	Bienvenue	ようこそ	Ahima'a	Four Tahitien	タヒチアンのオーブン
manuia	Sante	乾杯	fenua	Pays/terre/ile	国/地球/島
Ma'a	Nourriture	料理	miti	Mer	海
Tama'a	Manger	食べる	'e	Oui	はい
Tama'a maitai	Bon appétit	良くお召し上がれ	'aita	Non	いいえ

Le Coin Grillades :

4200 Cfp - 35€

グリル料理と共に

1) Hoe + 2) Piti + 3) Toru

1) Hoe/ホエ

グリル料理

Mahi-mahi

ローカルマヒマヒ

Entrecôte

サーロイン

Suprême de volaille

チキンの胸肉

Steak de thon rouge du Pacifique

太平洋産黒鮫のステーキ

2) Piti/ピチ

付合せ

Frites

フライドポテト

Wok de légumes

野菜炒め

Riz blanc

白米

Salade

サラダ

3) Toru/トル

ソース

Barbecue

バーベキュー

Roquefort

ロックフォールチーズ

Vanille

ヴァニラ

Beurre maître d'hôtel

給仕長バターソース

Les Woks :

炒め料理

3500 Cfp - 29€

Wok de poulet et crevettes, sauce lait de coco, curry, riz blanc et légumes.

チキンと海老炒めココナッツミルク カレーソース 白米&野菜の付合せ

Wok de poulet à la façon d'un riz « Kai Fan ».

鶏肉のチャーハン « Kai Fan »

Wok de thon rouge du Pacifique et Mahi-Mahi, sauce gingembre et citron vert, légumes et nouilles soba.

太平洋産黒鮫とマヒマヒ炒め 生姜&ライムソース 野菜と蕎麦の付合せ

3500 Cfp - 29€

Lexique

用語集

Umara	Patate douce	さつまいも
Ha'ura	Espadon	かじき
Pahua	Bénitier	蝦蛄貝
Umete	Plat	皿
Vanira	Vanille	ヴァニラ
Taporo	Citron vert	ライム
Miri	Basilic	バジル
Û haari	Lait de coco	ココナッツミルク



MAUTINI

Mautini	Potiron	カボチャ
Rea Tahiti	Curcuma local	タヒチアン生姜
Fei	Banane à cuire	火が通ったバナナ
Taro	Taro	タロイモ
Uru	Fruits de l'arbre à pain	パンの美
Fafa	Epinard local	タヒチアンほうれん草
Pape haari	Eau de coco	ココナッツジュース
Màpé	Chataigne local	タヒチアン栗

Les Poissons :**魚介料理**

Filet de « Mahi-Mahi » vapeur en millefeuille de « Uru », ruban de légumes, sauce vanille de Taha'a.

マヒマヒのフィレ蒸し& « Uru » (パンの実) のチップス&うす切り野菜のミルフィーユ タハア産ヴァニラソース 2900 Cfp - 24€

Panaché de poisson du lagon en trois cuissons, mousseline de brocoli vanillée, jus de crustacés à l'orange.

3種類のラグーンフィッシュ , ブロッコリーの小さなムース ヴァニラ風味” , シーフードソース オレンジ風味 3600 Cfp - 30€

Steak de calamar à la plancha, poêlée de fenouil et chorizo, coulis de poivron rouge et pesto.

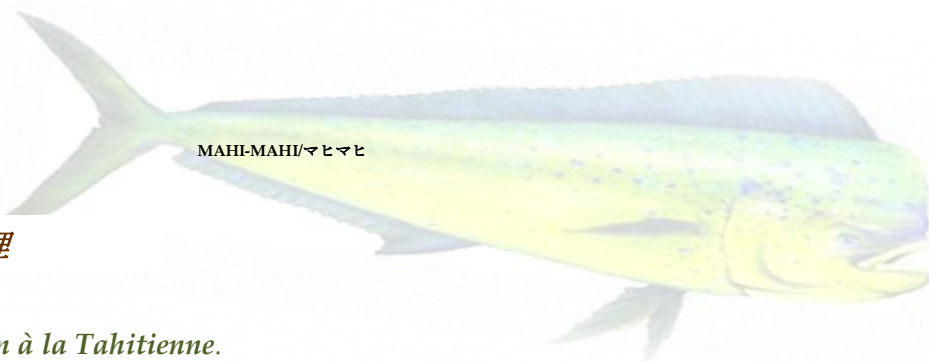
イカのステーキ プレート焼き ウィキョウとチョリゾのソテー 赤ピーマンとピスタチオソース 3400 Cfp - 28.5€

Retour de pêche à déguster en tête à tête avec une garniture au choix (pour 2 personnes) :

Linguine de légumes façon thaï, Wok de légumes au thé vert, Mousseline de brocolis vanillée.

その日に収穫した新鮮な魚のグリル&付け合わせ (2名様分) : 6600 Cfp - 55€

タイ風 野菜の細切り, 野菜炒め 緑茶風味, ブロッコリーの小さなムース ヴァニラ風味

**Les Viandes :****肉料理**

Poulet « fafa » et riz jasmin à la Tahitienne.

チキンと« fafa »のココナッツミルクソース タヒチアン風ジャスミンライス添え 2900 Cfp - 24€

Filet de Bœuf « Black Angus » rôti à l'ail confit, pont neuf de « taro » et fricassé de champignons.

« Black Angus » 牛のフィレ ロースト ガーリックコンフィ風味 タロイモのフライドポテト キノコの煮込み添え 4700 Cfp - 39€

Magret de canard au miel de Polynésie, purée de pomme ratte à l'oignon vert et tombée d'épinard.

アヒルの胸肉 ポリネシア産蜂蜜 風味 長ネギ入りマッシュドポテト ほうれん草バターソテー添え 4300 Cfp - 36€

Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes du soleil en ratatouille, jus corsé aux parfums du sud.

子羊のリヴ ハーブ風味, 地中海風ラタトゥイユ, 子羊ソース タイム&ローズマリー 風味 4600 Cfp - 38.5€

Les prix indiqués comprennent toutes les taxes, service inclus.

全ての表示価格は税込表示となっております。