

MÆNU



Le bar Vue vous accueille
tous les jours
de 10h à 23h00

*Feel welcome at the
Vue bar everyday
from 10am to 11:00pm*

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

MOOREA IA ORA BEACH RESORT

• RES *my* RT *glass*

Une sélection de boissons non alcoolisées toute la journée,
bière, vin et cocktails de 16h30 à 18h30.

4,995 XPF
(42€) par personne
par jour

Disponible en exclusivité pour les membres Le Club AccorHotels.
Nous serions ravis de vous aider à le rejoindre!

De 16h30 à 18h30

Ma bière et mon vin

Bière locale Hinano

Vin de la semaine

Consultez notre sommelier
pour notre sélection du moment

Mes spiritueux

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Rum Havana Club

Whisky Cutty Sark

Mes cocktails

Mojito

Maitai

Pinacolada

Punch

Toute la journée

Boissons non alcoolisées

Orangina

Fanta

Coca-Cola

Coca-Cola Light

Sprite

Tonic

Eaux

Eau plate O'Tahiti

Eau gazeuse Badoit

Jus

Ananas

Pomme

Tropical

Orange



• LE CLUB  ACCOR
HOTELS

• RES *my*  RT
glass

A selection of soft drinks and juice throughout the day, plus, beer, wine and cocktails in the evening (from 4 :30pm to 6 :30pm).

4,995 XPF
(47\$) per guest,
per day

Available exclusively to Le Club AccorHotels members.
Ask us how to join !

From 4:30pm to 6:30pm My daytime

My beer and my wine

Local beer Hinano

Week wine

Ask to our sommelier
for our selection of the moment

My spirits

Gin Beefeater

Vodka Absolut

Rum Havana Club

Whisky Cutty Stark

My cocktails

Mojito

Maitai

Pinacolada

Punch

Soft drink

Orangina

Fanta

Coke

Diet coke

Sprite

Tonic

Waters

O'Tahiti still water

Badoit sparkling water

Juices

Pineapple

Apple

Tropical

Orange



• LE CLUB ACCOR
HOTELS



XPF EUR

Les Signatures

La Bouillabaisse

2 200 18.8

Soupe de poisson du lagon et fruits de mer, brochette de noix de saint jacques au romarin, croûtons à la rouille et comté

Served with diver scallop skewer and croutons with cheese and aioli

Tacos de Moorea

2 300 19.6

Fondant de bœuf Black Angus barbecue, râpé de Monterrey, salsa de tomate à la mangue et guacamole

BBQ black angus beef tacos, aged cheddar, fresh tomato salsa with mango, guacamole

« Fish and Chips »

2 800 23.9

Goujonnette de beignets de poisson du lagon, aioli et frites rustiques à la graisse d'oie

Black codfish and chips, large cut fries cooked in goose fat with house made tartar

Entrecôte de Bœuf

3 500 29.9

Pommes allumettes, salade mesclun, beurre maître d'hôtel

Beef rib-eye, French fries, mesclun salad, maître d' butter

Tartare de Bœuf

2 900 24.8

Préparé par nos soins, mesclun de salade et pommes allumettes

Beef tartar overall winning recipe, mesclun salad and French fries



XPF EUR

Les Salades

Salade Cobb

2 700 23

Cœur de romaine, poulet label rouge rôti, tomate, bacon, oignon, avocat, œuf, herbes fraîches, bleu d'auvergne, vinaigrette au xérès

Brown Derby salad made with romaine lettuce, roasted free-range chicken, tomato, onion, bacon, egg, herbs, blue cheese and Jerez dressing

Salade des Iles

2 900 24.8

Mesclun de salade, crevettes d'Opunohu, poisson cru, chair de crabe, mange-tout, avocat, ananas, coco râpée, gingembre et coriandre, émulsion Pina Colada

Organic leaves, Opunohu prawns, raw fish, crab meat, snow peas, avocado, pineapple, grated coconut, ginger and coriander, Pina-Colada emulsion

Roulade de Légumes (V)

2 300 19.7

Légumes marinés et grillés aux herbes, pignons de pin torréfiés, feta et parmesan, pistou

Grilled vegetables with herbs rolled with pine nuts, feta and parmesan drizzled with pesto sauce

Salade Caesar Classique

1 900 16.2

Copeaux de parmesan, jambon de Parme, baguette toastée

Shaved parmesan, Parme ham, toasted baguette

Supplément crevettes ou suprême de volaille grillé
/ Grilled shrimps or chicken breast

+800 6.8



	XPF	EUR
Le Thon du Pacifique		
« A la Tahitienne »	1 900	16.2
Cru au lait de coco frais, citron vert et légumes croquants <i>Yellow fin tuna cured with fresh coconut milk, lime and crunchy vegetables</i>		
En Tartare	1 500	12.8
Avocat, tomate, concombre, jus de basilic au citron et passion <i>Yellow fin tuna tartar with avocado, tomato, cucumber, basil, lemon jus with passion fruit</i>		
Carpaccio	1 500	12.8
Thon, oignons, câpres, parmesan, huile d'olive <i>Tuna carpaccio, onions, capers, parmesan, olive oil</i>		
Dégustation	2 500	21.4
En sashimi, cru au lait de coco et en tartare, salade de patate douce et poisson fumé <i>Yellow fin tuna 3 ways! Sashimi, cured with coconut milk and lemon, tartar with tropical flavours, sweet potatoes and smoked fish salad</i>		
Sashimi	2 200	18.8
Shibazuke salade avec julienne de concombre et algue japonaise marinée au ponzu <i>Yellow fin tuna sashimi, julienne of Japanese vegetable salad, ponzu sauce</i>		



	XPF	EUR
Les Sandwichs		
Le Club Sandwich	2 700	23.1
Thon rouge au pistou et légumes frais marinés à la provençale <i>Yellow fin tuna with fresh marinated vegetables in pesto sauce</i>		
Le « Wagyu » Beef Burger	2 900	24.8
Pain viennois, steak haché de bœuf Wagyu, cheddar, oignons, cœur de romaine, sauce thousand islands <i>“viennois” bread, wagyu beef burger, onions, romaine lettuce, cheddar, thousand islands sauce</i>		
Croque-Monsieur	1 600	13.7
Pain toasté, jambon blanc, gruyère râpé et sauce béchamel <i>Toasted sandwich with cooked ham, gruyère cheese and béchamel sauce</i>		
Les Pizzas		
Margherita (V)	1 900	16.2
Sauce tomate rustique cuite au four, mozzarella, tomates cerise séchées <i>Old-fashioned tomato sauce cooked in the oven, mozzarella cheese, sun-dried cherry tomatoes</i>		
Quatre Fromages (V)	2 300	19.7
Parmesan, mozzarella, comté, fromage de chèvre		
« Tartuffo » (V)	3 200	27.3
Sauce crème infusée à la truffe d’Alba, champignons, oignons, reggiano <i>White sauce infused with Alba truffle, mushrooms, onions, reggiano</i>		
Océane	2 700	23.1
Mahi-mahi, crevettes d’Opunohu, supions, noix de Saint Jacques <i>Mahi-mahi, Opunohu prawns, squid, scallops</i>		



	XPF	EUR
Les Pâtes & Risotto !		
Yaki Udon	3 200	27.3
Pâte japonaise udon, émincé de bœuf black angus grillé, choux vert mariné, oignon vert et carotte en julienne <i>Japanese udon noodle, paper fin cut black angus, Marinated cabbage, green onion and carrot julienne</i>		
Linguinis aux Fruits de Mer	3 500	29.9
<i>Seafood linguini</i>		
Pappardelles (V)	2 200	18.8
Aux tomates confites et olives noires, pousses d'épinard, mozzarella et parmesan, crème basilic <i>With confit tomatoes and black olives, spinach leaves, mozzarella and parmesan, basil cream</i>		
Lasagnes de Bœuf - (15min de cuisson)	2 900	24.8
Millefeuille de lasagne et bœuf façon Bolognaise, sauce tomate et béchamel, gratiné au parmesan <i>Lasagna and Bolognese-style beef, tomato sauce and Béchamel cooked with parmesan cheese</i>		
Spaghetti alla Carbonara	2 900	24.8
Pancetta et reggiano		
Risotto à la truffe, champignons sauvages, parmesan (V)	3 500	29.9
<i>Truffle and wild mushrooms risotto with parmesan cheese</i>		



La cuisine « Vegan »		XPF	EUR
Soupe du jour aux légumes d'ici et d'ailleurs <i>Soup of the day with vegetables from here and elsewhere</i>		1 300	11.1
Curry indien de pomme de terre et choux fleur, raita de carotte <i>Indian curry of fingerling potato and cauliflower in a raita sauce with baby carrots</i>		1 600	13.6
Salade de pois chiche grillés aux épices tandoori sur fondue de choux rouge et vinaigrette à la pulpe de concombre <i>Grilled Garbanzo bean salad tandoori style with red cabbage and cucumber dressing</i>		1 800	15.4
Curry des îles aux légumes, lait de coco, riz parfumé à la feuille de kéfir <i>Baby vegetables curry with coconut milk, steamed rice with kefir lime leave</i>		2 300	19.6
Parmentière de potiron superposée de ratatouille au curcuma <i>Napoleon of roasted pumpkin ratatouille infused with curcuma</i>		1 800	15.4
Veggie burger Tarama végétal au tofu fumé et algue wakamé, pommes allumettes <i>Braised vegetables spread with lightly smoked tofu, wakame seaweed and French fries</i>		2 500	21.4
Paella végétalienne au riz safrané et légumes grillés et marinés au lait de coco <i>Organic paella with saffron rice and grilled vegetables marinated in coco milk</i>		2 300	19.6



	XPF	EUR	
Les Fromages et Desserts			
Fromages Affinés	2 300	19.7	
Origine France, mesclun de salades et condiments <i>French raw-milk cheese, mesclun salad and condiment</i>			
Cœur Coulant Chocolat Valrhona « Manjari » (10min)	2 000	17.1	
<i>Valrhona "Manjari" chocolate molten cake</i>			
Pamplemousse de Moorea	1 350	11.5	
Assaisonné de vanille et menthe sur pain de Gênes <i>Sweet and sour grapefruit of Moorea flavored with vanilla and mint on its soft biscuit</i>			
Tarte au citron meringuée	1 350	11.5	
<i>Meringue lemon tart</i>			
Crème Brûlée à la vanille de Tahiti	1 300	11	
<i>Tahitian vanilla crème brûlée</i>			
Profiteroles	1 300	11	
Glace vanille et sauce chocolat tiède <i>Vanilla ice cream and warm chocolate sauce</i>			
Les Glaces	1 200	10.3	
Banana Split			
Glaces chocolat, vanille et fraise, émincé de banane, chantilly et sauce chocolat <i>Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, banana, Chantilly and chocolate sauce</i>			
Café Liégeois	1 200	10.3	
Glaces café et vanille, café, crème chantilly <i>Coffee and vanilla ice cream, coffee and Chantilly</i>			
Glaces et Sorbets			
<i>Citron vert, Passion, Ananas, Taro, Café, Mangue, Corossol, Chocolat, Tiare, Fraise,</i>	1 boule	400	3.4
<i>Framboise, Banane, Vanille, Noix de coco, Caramel beurre salé, Rhum-raïsans, Açai</i>	2 boules	700	6
<i>Lime, Pineapple, Passion fruit, Taro, Coffee, Mango, Corossol, Chocolate, Tiaré,</i>	3 boules	1000	8.5
<i>Strawberry, Raspberry, Banana, Vanilla, Coconut, Salted butter caramel, Rhum-raïsans,</i>			
<i>Açai</i>			

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux et
n'hésitez pas à partager
votre Magnifique expérience et vos plus
beaux souvenirs !

*Share your Magnifique experience
and your best memories
on social networks!*



POLYNÉSIE FRANÇAISE
Teavaro BP 28 - 98730 Maharepa - Moorea
Tel : (689) 40 55 12 12
Email : h0566@sofitel.com
www.sofitel.com

Life is Magnifique!

