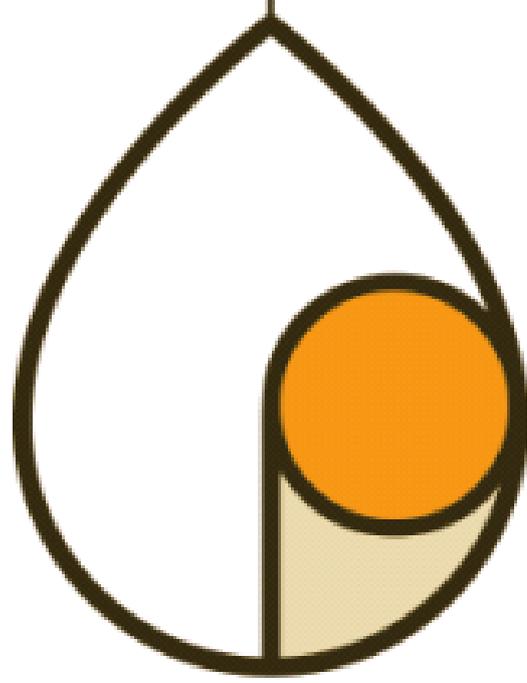


pure



Venez vivre les Magnifiques soirées polynésiennes

Rejoignez-nous tous les mercredis et samedis au restaurant Pure pour une soirée d'exception dans la pure tradition polynésienne à partir de 17h. Vous profiterez des activités culturelles, dégusterez les spécialités locales cuites au four tahitien et pourrez vivre un spectacle de danse au rythme des percussions.



Join us every Wednesday and Saturday from 5pm at restaurant Pure for a traditional polynesian evening. You will enjoy cultural activities, local cuisine cooked in the "ahi ma'a" and a spectacular dance show with live music.

Restaurant K

C'est le rendez-vous des gourmets en Polynésie Française ! Le Chef Guillaume Burlion, le sommelier Fabrice Jarry et leur équipe sauront vous offrir un dîner hors du temps, les pieds dans le sable dans un cadre enchanteur et intimiste.

Réservez recommandée auprès des concierges.



Guillaume Burlion



Fabrice Jarry

K restaurant is an invitation for a world class experience. Enjoy the cuisine of the internationally acclaimed Chef Guillaume Burlion and discover the unique collection of wines selected by Fabrice Jarry.

The perfect dining venue for a memorable dinner!



Entrées / Starters

	XPF	Eur
 Mousseline de noix de Saint-Jacques aux cuisses de grenouille, sauce suprême à la Bergamote <i>Flan of diver scallop and frog leg, cream sauce infused with bergamot</i>	2300	19.6
 Huitres fraîches du Pacifique aux trois manières : gratinée, en mignonette et en tartare <i>Fresh oysters from the Pacific three ways. Au gratin, tartar and served with a salsa</i> (Supplément demi-pension / Add on : +900 Cfp / 7.7 €)	3500	29.9
 Pyramide de tartare de thon rouge au coulis d'avocat à la mangue <i>Crispy pyramid of yellow fin tuna tartar with avocado and mango</i>	2300	19.6
 Salade de poulpe rouge mariné aux fines herbes sur poivrons doux au pistou <i>Mediterranean style salad of grilled octopus with sweet bell pepper and pesto</i>	1950	16.6
 Crevettes de Moorea, sauce menthe poivrée et yuzu <i>Local prawns, peppermint-yuzu sauce</i>	2300	19.7
 Foie gras de canard au torchon, confiture de coco, brioche parfumée à la truffe <i>Duck foie gras terrine, coconut jam, brioche scented with truffle</i>	2100	18
 Jardin de légumes marinés à l'huile d'herbes fraîches, feta, parmesan Reggiano, bruschetta alla caprese <i>Assortment of grilled vegetables with olive oil and herbs, feta and parmesan cheese, bruschetta alla caprese</i>	2300	19.7
 Taboulé de quinoa aux légumes et à la menthe fraîche du jardin, salade corail au xérès <i>Tabbouleh of quinoa with vegetables and fresh mint, mix green with Jerez vinaigrette</i>	1600	13.6
 Salade de pois chiche grillés aux épices tandoori sur fondue de choux et vinaigrette à la pulpe de concombre <i>Grilled Garbanzo bean salad tandoori style with red cabbage and cucumber dressing</i>	1800	15.4
 Roulade de légumes et jeunes pousses, feta et parmesan, réduction balsamique <i>Roll of vegetables and organic greens, feta, parmesan and balsamic reduction</i>	2000	17

Soupes / Soups

	XPF	Eur
Soupe aux légumes d'ici et d'ailleurs <i>Soup with vegetables from here and elsewhere</i>	1300	11.1
 Bisque de langouste des Tuamotu et salade tiède de fruits de mer <i>Tuamotu spiny lobster bisque and its look warm seafood salad</i>	2200	18.8



Supplément : Truffe noire du Périgord râpée fraîche à votre table
Add on : black truffle shaved at your table

1200 10.2

Cuisine végétarienne et végétalienne / Vegetarian & vegan		XPF	Eur
	Pappardelles aux tomates confites et olives noires, pousses d'épinard, mozzarella et parmesan, crème basilic <i>Pappardelles with comfit tomatoes and black olives, spinach leaves, mozzarella and parmesan, basil cream</i>	2200	18
	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>	2300	19.6
	Croustillant de légumes confits à la niçoise, velouté de potiron relevé à la cannelle <i>Niçoise-style comfit vegetables, pumkin velouté infused with cinnamon</i>	1800	15.4
	Assortiment de légumes de saison cuit en verrine, réduction d'agrumes, gingembre, citronnelle, coriandre. Riz vénéré. <i>Seasonal vegetables cooked in a jar with citrus, ginger, lemongrass and coriander scents. Black rice.</i>	2300	19.6
	Veggie burger <i>Tarama végétal au tofu fumé et algue wakamé, pommes allumettes</i> <i>Braised vegetables spread with lightly smoked tofu, wakame seaweed and French fries</i>	2500	21.4
	Risotto à la truffe et champignons sauvages, parmesan <i>Truffle and wild mushrooms risotto with parmesan cheese</i> (Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp / 4.3 €)	3500	29

Risotto & Pasta		XPF	Eur
	Risotto au vieux parmesan reggiano, bresaola tirolese et asperges vertes <i>Risotto with aged reggiano parmesan cheese, bresaola tirolese and green asparagus</i>	2900	24.8
	Pappardelles aux échalotes caramélisées et poulet fumé aux senteurs de romarin <i>Pappardelle pasta with caramelized shallots and smoked chicken, rosemary scents</i>	2500	21.4



Supplément : Truffe noire du Périgord râpée fraîche à votre table <i>Add on : black truffle shaved at your table</i>	1200	10.2
--	------	------

*Notre verger Sofitel respecte l'environnement et vous donne des épices fraîches bio tous les jours.
Les herbes aromatiques, les fruits et les légumes choisis par notre Chef sont au maximum issus de ce dernier mais également des potagers et vergers autour de l'île de Moorea.*



*Our Sofitel orchard respects the environment and gives you fresh organic spices every day.
Aromatic herbs, fruits and vegetables selected by our chef are organic and as much as possible locally grown in our beautiful island of Moorea.*

Poissons et Fruits de Mer / Fish and Seafood		XPF	Eur
	Fricassée de korori au curry rouge et sa noix de Saint-Jacques cuite sur pierre volcanique, riz vénéré au lait de coco et banane Fei <i>Red curry of local korori, diver scallops cooked over hot stone, black rice and fei banana</i> (Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp / 4.3 €)	3950	33.8
	Coulibiac de Mahi Mahi comme autrefois, aux arômes d'aujourd'hui <i>Fresh Mahi Mahi wrapped in puff pastry with vegetables in a crustacean's reduction</i>	3300	28.2
	Minute de thon rouge en croute de sésame au wasabi, réduction au citron des îles <i>Half-seared yellow fin tuna crusted with wasabi sesame seeds, island lemon sauce</i>	3400	29
Viandes / Meat		XPF	Eur
	Suprême de Poulet Fermier façon « Wellington » et jeunes légumes glacés <i>"Wellington" style free-range chicken breast and caramelized baby vegetables</i>	3300	28.2
	Filet d'agneau au fromage de brebis rôti à la fleur de thym, sauté d'épinard frais aux champignons sauvages <i>Filet of lamb roasted with sheep's milk cheese and rosemary, fresh spinach and wild mushrooms</i>	3700	31.6
	Filet mignon de veau en croute d'herbes, gratin de pota Saint-Germain <i>Milk-fed veal filet crusted with herbs, local chard au gratin</i> (Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp / 4.3 €)	3900	33.3
Grillades au feu de bois / Wood fire barbecue		XPF	Eur
	Brochette de fruits de mer royale <i>Noix de Saint Jacques, crabe d'Alaska, crevettes d'Opunohu, calamars, pêche du jour</i> <i>Jumbo skewer of diver scallops, Alaska king crab, Opunohu prawns, squid and catch of the day</i> (Supplément demi-pension / Add on : +900 Cfp / 7.7 €)	4500	38.5
	Homard à la provençale, confit de poivron rouge et réduction de crustacés <i>Grilled lobster "à la provençale", jasmine rice, fondue of sweet bell pepper and crustaceans sauce</i> (Supplément demi-pension / Add on : +3500 Cfp / 30 €)	6700	57.2
	Cœur de filet de bœuf Angus aux morilles et mousseline d'umara <i>Center cut of Black Angus beef tenderloin with morels and a sweet potato mousseline</i> (Supplément demi-pension / Add on : +900 Cfp / 7.7 €)	4400	37.6
	Brochette de volaille fermière façon « kombu shoyu » <i>Japanese-style skewer of free range chicken marinated in a "kombu shoyu" sauce</i>	2900	24.8
	Supplément : Truffe noire du Périgord râpée fraîche à votre table <i>Add on : black truffle shaved at your table</i>	1200	10.2

« Le chef vous invite à découvrir quelques recettes signature avec une cuisson au feu de bois pour charmer vos papilles en toute convivialité »



« Chef is delighted to showcase his favorite wood fire cooked signature recipes. A must try in Moorea to combine good taste and great vibes »



Un voyage culinaire au Coeur de la cuisine santé!

Développé par Thalassa Sea & Spa, le programme De-Light vous propose des recettes gourmandes élaborées à partir de produits frais. Il s'agit de limiter les matières grasses, le sucre et les calories pour une alimentation équilibrée.

A gastronomic adventure in healthy eating!

De-Light by Sofitel is a pleasurable surprise of refined taste with the freshest ingredients and tempting flavors.

Developed exclusively by Thalassa Sea & Spa, the recognised nutrition and wellness experts in France for over 40 years, De-Light by Sofitel reflects the unique skills of our Sofitel Chefs in creating an innovative array of well-balanced, low-calorie, portion controlled meals to help you meet your health and weight goals in delicious style.

Le menu « delight »

		XPF	Eur
Les entrées / starters			
	Huitres fraîches du Pacifique aux trois manières : gratinée, en mignonette et en tartare (326 Kcal) <i>Fresh oysters from the Pacific three ways. Au gratin, tartar and served with a salsa</i> (Supplément demi-pension / Add on : +900 Cfp / 7.7 €)	3500	29.9
	Taboulé de quinoa aux légumes et à la menthe fraîche du jardin, salade corail au xérès (337 Kcal) <i>Tabbouleh of quinoa with vegetables and fresh mint, mix green with Jerez vinaigrette</i>	1600	13.6
	Soupe du jour aux légumes d'ici et d'ailleurs (166 Kcal) <i>Soup of the day with vegetables from here and elsewhere</i>	1300	11.1
Les plats principaux / main course			
	Brochette de fruits de mer royale (647 Kcal) <i>Noix de Saint Jacques, crabe d'Alaska, crevettes d'Opunohu, calamars, pêche du jour</i> <i>Jumbo skewer of diver scallops, Alaska king crab, Opunohu prawns, squid and catch of the day</i> (Supplément demi-pension / Add on : +900 Cfp / 7.7 €)	4500	38.5
	Assortiment de légumes de saison cuit en verrine, réduction d'agrumes, gingembre, citronnelle, coriandre. Riz vénéré (296 Kcal) <i>Seasonal vegetables cooked in a jar with citrus, ginger, lemongrass and coriander scents. Black rice</i>	2300	19.6
	Brochette de volaille fermière façon « kombu shoyu » (365 Kcal) <i>Japanese-style skewer of free range chicken marinated in a "kombu shoyu" sauce</i>	2900	24.8
Les desserts / desserts			
	Assiette de fruits frais tranchés (65 Kcal) <i>Cut fresh fruit plate</i>	1100	9.2
	Fromage blanc nature, mangue ou framboise (38 Kcal) <i>Plain, raspberry or mango cottage cheese (38 cal)</i>	600	5

		XPF	Eur
Fromages et Desserts / Cheese and Dessert			
	La sélection de fromages affinés AOP de France (5 variétés) <i>Raw-milk cheese from France, mesclun salad and condiment</i>	2300	19.7
	Cheesecake La recette originale, coulis de fruits rouges <i>Old fashioned cheesecake with its red berry coulis</i>	1300	11.1
	Rocher praliné au caramel malté et sauce chocolat grand cru <i>Rocher praline with salty caramel and "grand cru" chocolate sauce</i> (Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp / 4.3 €)	1500	12.8
	Dôme chocolat Manjari, crème brûlée à la vanille et compotée de fruits rouges <i>Dome of chocolate Manjari, vanilla crème brûlée, marmelade of red fruits</i>	2000	17.1
	Cœur coulant au chocolat Valrhona « Manjari » (10min) <i>Valrhona "Manjari" chocolate molten cake</i> (Supplément demi-pension / Add on : +500 Cfp / 4.3 €)	2000	17.1
	Arlequin givré aux fruits exotiques <i>Iced layered sponge cake with exotic fruit jelly</i>	1300	11.1
	Tarte friande à la pomme et glace à la vanille des îles (10min) <i>Apple tart and vanilla ice cream</i>	1300	11.1
	Glaces Café, Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Rhum-raisins, Yaourt Grec	1 boule 400	3.4
	Sorbets Açaï, Citron vert, Passion, Ananas, Taro, Mangue, Corossol, Tiare, Fraise, Framboise, Banane, Noix de coco	2 boules 750 3 boules 1100	6.4 9.4

Nos menus ne sont pas recommandés pour les clients qui souffrent de certaines allergies ou intolérance au lait, blé, féculent, œuf ou strictement végétarien. Les produits à base de noix sont présents dans nos recettes. Nous vous prions de bien vouloir prévenir le responsable de service ou le Chef avant de commander.

Our menus are not suitable for guests with allergies or intolerance of dairy products, wheat gluten, eggs including strict vegans. Nuts cannot be avoided in all recipes and trace elements may exist. Please consult the Restaurant Manager or Chef to let us know before you order

Fruit de mer/ Seafood
Noix/Nuts
Blé/Gluten
Produits laitiers/ Lactose
Oeufs/Eggs
Végétalien/ Vegan

Le Chef Gwenäël Zuinguis et son équipe vous accueillent tous les jours de 18h30 à 22h pour déguster une cuisine gourmande au goût des îles dans une ambiance polynésienne.

Chef Gwenäël Zuinguis and his team welcome you every day from 6.30pm until 10pm to taste a gourmet cuisine with local flavors in a relaxed and polynesian ambiance.



*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!*