

Flacons d'Exception *Reserve Wines*

Blancs *White*

	Cfp
2012 Bienvenue-Batard-Montrachet - Grand Cru - V. Girardin	60 000
2014 Chassagne-Montrachet - 1 ^{er} Cru Morgeot - J. Drohin	29 000
2016 Meursault - Le Limouzin - V. Girardin	19 980
2016 Chablis - 1 ^{er} Cru Montée de Tonnerre - W. Fèvre	16 500
2015 Pessac-Léognan - Château Carbonnieux	15 500
2003 Sauternes - Château d'Yquem - 1 ^{er} Cru Supérieur	72 000
2017 Châteauneuf-du-Pape - Vieux Télégraphe - " La Crau "	24 000
2016 Hermitage - Chante Alouette – Chapoutier	18 500

Rouges *Red*

2005 Saint-Estèphe - Château Cos d'Estournel - 2 ^{eme} Cru Classé	79 000
2011 Pauillac - Château Lynch-Bages - 5 ^{eme} Cru Classé	39 000
2009 Pomerol - Château La Conseillante	70 000
2007 Saint Emilion Grand Cru - Château Angélus - 1 ^{er} Grand Cru Classé B	68 000
2009 Margaux - Pavillon Rouge - Second vin	47 000
2012 Vallée de la Loire - Sancerre - " La Demoiselle " - A. Mellot	19 500
2015 Bourgogne - Volnay - 1 ^{er} Cru Les Santenots - V. Girardin	21 500
2009 Bourgogne - Gevrey-Chambertin - " Ostrea " - J. L. Trapet	29 000
2008 Bourgogne - Vosnes-Romanée - " Duvault Blochet "	130 000
2011 Vallée du Rhône - Châteauneuf-du-Pape - " Croix de Bois " - Chapoutier	27 000
2008 Vallée du Rhône - Côte Rôtie - " La Mouline "	55 000
2008 Vallée du Rhône - Hermitage - J. L. Chave	59 000
2011 Côtes du Roussillon - La Petite Sibérie - Clos des Fées - H. Bizeul	45 000
2016 Coteaux du Languedoc - La Soulane de l'Hortus - Pic-Saint-Loup	17 500
2010 Californie - Opus One - Napa Valley	85 000
2011 Italie - Solaia - Toscane - Antinori	65 000
2011 Chili - Almaviva - Maipo	39 000

Restaurant Pure



Diner



Les Entrées, Salades & Soupe ♦ Starters, Salads & Soup

Salade caprese (V) (GF) (N)	2400
Mozzarella di Buffala 125g, tomates, sauce pesto, graines de tournesol	
<i>Tomato and mozzarella (V) (GF) (N)</i>	
<i>125gr of mozzarella di buffala, sliced tomatoes, sunflower seed, pesto dressing</i>	
Poisson cru à la Tahitienne (GF)	2500
Thon cru marine, concombre, tomate, carottes, oignon, lait de coco, jus de citron vert, herbes	
<i>Tahitian raw fish (GF)</i>	
<i>raw tuna marinated, cucumber, tomato, lime juice, onion, carrot, coconut milk, mixed leaves</i>	
Salade Caesar au poulet ou aux crevettes	3100
Salade romaine, poulet grillé ou crevettes, œuf dur, bacon, parmesan, anchois, croutons, sauce Caesar	
<i>Caesar salad, choice of chicken or prawns</i>	
<i>Romaine lettuce, grilled chicken or prawns, boiled egg, bacon, parmesan, anchovy, croutons, Caesar sauce</i>	
Salade de bœuf Angus aux crevettes du lagon (GF) (N)	3300
Mesclun de salade, bœuf Angus grillé d'Australie, crevettes grillées, noix de cajou, herbes, sauce Nam Jim	
<i>Angus beef and local prawns salad (GF) (N)</i>	
<i>Mixed leaves grilled Australian angus beef, grilled prawns, herbs, cashew nuts, Nam Jim sauce</i>	

Plats ♦ Main dishes

Filet de Mahi Mahi cuit au four (GF)	3400
<i>Risotto au lait de coco, légumes glacée, banane vanillés et sauce vierge aux fruits exotiques</i>	
<i>Mahi mahi filet oven-baked (GF)</i>	
<i>buttered vegetables, banana flavored vanilla and vierge sauce with exotic fruits</i>	
Noix de St Jacques poêlé	3900
<i>Spaghetti à l'encre de seiche, julienne de carotte, marinère de moules et crème de petit pois</i>	
<i>Pan fried Scallops</i>	
<i>Squid ink spaghetti, carrots, mussels marinère sauce and green peas cream</i>	
Demi langouste poêlé (500g) (GF)	7500
<i>Risotto a la betterave et aux citron combava, légumes sautée et beurre vanillé</i>	
<i>Half Lobster seared (500g) (GF)</i>	
<i>Beetroot risotto with Kaffir lime, sautéed vegetables and vanilla butter</i>	

Vins du Monde ♦ Around the World

	Cfp
2018 Argentine - Malbec - Serbal	4 920
2018 Chili - Carménéré - Primus	6 670
2017 Nouvelle-Zélande - Pinot Noir - Villa Maria	8 930
2014 Nouvelle-Zélande - Pinot Noir - Cloudy Bay	12 800
2013 Australie - Shiraz - Greg Norman Estates	8 330
2014 Californie - Merlot - Robert Mondavi	11 500
2018 Californie - Pinot Noir - Heron Wines	5 170
2017 Californie - Merlot - Heron Wines	5 170
2015 Californie - Merlot - Duckhorn	12 170
2016 Italie - Prugnolo Gentile - Braccasca	6 740
2016 Italie - Chianti - Peppoli	6 560
2010 Italie - Sanglovese - Badia A Passignano	11 200

Champagnes

1998 Billecart-Salmon - Brut - Clos Saint Hilaire	50 000
NM Billecart-Salmon - Brut	14 200
1999 Pommery - Brut - Cuvée Louise	42 000
2009 Louis Roederer - Brut Vintage	19 000
2010 Louis Roederer - Brut - Cuvée Blanc de Blancs	21 000
2009 Cristal Roederer - Brut	53 000
NM Veuve Clicquot - Cuvée Brut Ponsardin	17 500
NM Lanson - Bio Green Label - Cuvée Biologique	14 800
2009 Dom Pérignon - Brut - Cuvée D.P.	52 000
Rosés	
2004 Dom Pérignon - Cuvée D.P. – Brut	79 000
NM Billecart-Salmon - Brut	19 800
2013 Louis Roederer - Brut	19 000
NM Laurent Perrier - Brut	22 000
NM Deutz - Brut	17 200

Bourgogne  <i>Burgundy</i>	Cfp		
2016 Gevrey-Chambertin - Vieilles Vignes - Domaine Faiveley	15 980	Suprême de volaille	3300
2018 Pinot Noir - Domaine Faiveley	6 190	<i>Légumes sautée à l'asiatique</i>	
2017 Mercurey - Domaine Faiveley	7 620	<i>French Chicken Supreme</i>	
2013 Nuits-Saint-Georges - Domaine Faiveley	13 550	<i>Asian vegetables Stir fry</i>	
2017 Beaune 1 ^{er} Cru - " Clos de l'Ecu " - Domaine Faiveley	15 730	Souris d'agneau cuite sous vide à l'anis étoile	3700
2017 Hautes Côtes de Nuits - Domaine Moillard	5 590	<i>Polenta crémeuse et légumes glacés</i>	
2017 Pommard - Domaine Faiveley 23 500		<i>Slow cooked lamb shank with anise star</i>	
		<i>Creamy polenta and buttered vegetables</i>	
Vallée de la Loire  <i>Loire Valley</i>		Cœur d'entrecôte de bœuf Angus poêlé	4100
2018 Sancerre - Domaine Jolivet	7 710	<i>Écrase de pomme de terre à la truffe, fricassée de champignons et jus de viande</i>	
2018 Sancerre - " Silex " - Domaine Delaporte	8 910	<i>Pan fried Rib eye steak</i>	
		<i>Mashed potato flavored truffle, sautéed mushrooms and beef jus</i>	
Vallée du Rhône  <i>Rhône Valley</i>		Ajouter une escalope de foie gras poêlée	1100
2012 Cornas - " Les Ruchets " - Domaine Colombo	18 880	<i>Add a seared foie gras</i>	
2017 Côtes du Rhône - " Les Abeilles " - Domaine Colombo	3 840	Cheesburger de Bœuf Angus – accompagne de frites ou salade	3500
2018 Crozes-Hermitage - "Les Fées Brunes " - Domaine Colombo	6 890	Steak haché de bœuf Angus, bacon, oignon confit, pickles, laitue, tomate, cheddar	
2014 Côte Rôtie - " La Divine " - Domaine Colombo	15 000	<i>Angus cheesburger - Served with French fries or Salad</i>	
2018 Saint Joseph - " Les Lauves " - Domaine Colombo	8 650	<i>Angus beef patties, bacon, onion confit, pickles, lettuce, tomato, cheddar</i>	
2015 Côtes du Rhône Villages Valréas - " Clos Bellane "	5 100	Burger de Poisson – accompagne de frites ou salade	3100
2015 Châteauneuf-du-Pape - " Les Bartavelles " - Domaine Colombo	14 800	Filet de poisson grille, feuille de nori, condiment aubergine et gingembre, salade de wakame, tomates, mayonnaise au wasabi	
		<i>Fish burger - Served with French fries or Salad</i>	
		<i>grilled fish filet, nori seaweed, pickled eggplant and ginger, wakame salad, tomato, wasabi mayonnaise</i>	
Beaujolais		Yaki Udon Nouilles sautées japonaises (V) (GF) (N)	2400
2017 Julienas - Domaine L. Tête	4 020	Nouilles à base de riz, légumes, pickles japonais, cacahuète, tofu, sauce au sésames et sauce soja	
2018 Chirouble - Domaine des Maisons Neuves	4 410	<i>Yaki Udon Stir fried Japanese noodles (V) (GF) (N)</i>	
		<i>rice noodles, vegetables, Japanese pickles, peanuts, tofu, shoyu & sesame sauce</i>	
		Ajouter du bœuf ou des crevettes	900
		<i>Add beef or prawns</i>	
		Pizza Margherita (V) - Coulis de tomates, mozzarella, tomates fraîches, origan	2200
		<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, oregano</i>	
		Pizza 4 Fromages (V) - mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvres, brie	2600
		<i>Pizza 4 cheeses - Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, brie</i>	
Provence		Garniture supplémentaire 600 cpf: frites, frites de patates douces, salade verte, riz blanc, légumes sautée	
2018 Côtes de Provence - Château Léoube - " Rouge de Léoube "	7 580	<i>Extra side dish 600 cpf: French fries, sweat potatoes fries, salad, steam rice, sautéed vegetables</i>	

Desserts

Moelleux au chocolat, Glace vanille (10min) (N) <i>Chocolate lava cake, Vanilla ice cream (10" min baking time) (N)</i>	2400
Tarte au citron avec confit d'ananas de Moorea, biscuit au thé vert, sorbet ananas <i>Lemon tart with Moorea pineapple, matcha sponge cake, pineapple sorbet</i>	1500
Crème brûlée à la vanille de Moorea (G) <i>Moorea vanilla cream (GF)</i>	1600
Carpaccio d'ananas épicées « Queen Tahiti », sorbet coco, sauce piña colada (GF) (V) <i>Pineapple carpaccio "Queen Tahiti" coconut sorbet, piña colada sauce (GF) (V)</i>	1400
Cheese cake au spéculos, fruits rouge, gel d'hibiscus <i>Cheesecake on Speculoos, red berries, hibiscus gel</i>	1500
Café ou thé gourmand (N) <i>Coffee or Tea Gourmand (N)</i>	1800
Assiettes de fruits frais tranchés (GF) (V) <i>Fresh fruit platter (GF) (V)</i>	1500
Glaces et Sorbets (GF) - Sorbet and Ice cream (GF) Chocolat, vanille, fraise, noix de coco, mangue, citron, fruit de la passion, pamplemousse, banane, ananas, corossol, tiare <i>chocolate, vanilla, strawberry, coconut, mango, lemon, passion fruit, grapefruit, banana, pineapple, corossol, tiare</i>	400 / 750 / 1100

Bordeaux

	Cfp
2015 Saint Emilion Grand Cru - Château Fombrauge	14 580
2017 Puisseguin Saint Emilion - Château Branda	5 570
2011 Saint Emilion Grand Cru Classé - Château Bellefont-Belcier	18 000
2017 Saint-Emilion Grand Cru - Château Les Religieuses	6 080
2016 Haut-Médoc - Les Allées de Cantemerle - Second vin	7 830
2017 Haut-Médoc - Château Citran	10 640
2016 Haut-Médoc - Héritage de Chasse-Spleen - Second vin	8 730
2017 Moulis-en-Médoc - N°2 de Maucaillou - Second vin	6 810
2017 Moulis-en-Médoc - Château Maucaillou	10 500
2016 Lalande de Pomerol - Château Haut-Surget	5 760
2011 Pomerol - Clos Beaugard	12 280
2018 Pomerol - Château Grand Moulinet	7 800
2011 Pauillac - Echo de Lynch Bages - Second vin	17 500
2016 Pauillac - La Chapelle de Haut Bages Libéral - Second vin	11 700
2017 Pauillac - Château Haut Bages Libéral	17 500
2014 Margaux - La Sirène de Giscours	13 500
2009 Margaux - Château Lascombe - 2 ^{eme} Grand Cru Classé	29 500
2016 Margaux - Confidences Prieuré-Lichines - Second vin	10 570
2015 Saint-Estèphe - Les Pagodes de Cos - Second vin	20 500
2016 Saint-Estèphe - Château La Croix de Marbuzet	5 760
2015 Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange - Second vin	11 800
2015 Saint-Julien - Château Beychevelle - Grand Cru Classé	36 000
2014 Pessac-Léognan - Château Malartic Lagravière	17 500
2015 Pessac-Léognan - Les Dauphins d'Olivier - Second vin	7 600
2016 Pessac-Léognan - Le Petit Haut Lafitte - Second vin	13 500
2016 Graves - Château de Chantegrive	7 510
2015 Bordeaux - " Clarendelle " - Domaine C. Dillon	5 030

Vins du Monde  *Around the World*

	Cfp
2018 Nouvelle-Zélande - Chardonnay - Villa Maria	5 700
2018 Nouvelle-Zélande - Sauvignon - Villa Maria	5 700
2016 Nouvelle-Zélande - Sauvignon - Cloudy Bay	13 200
2018 Californie - Sauvignon - Heron Wines	5 170
2017 Californie - Chardonnay - Heron Wines	5 940
2018 Italie - Pinot Grigio - Classic Subtirol Adig	5 650

Vins Rosés  *Rosé*

2018 Côtes de Provence - Château d'Esclans - " Rock Angel "	8 900
2018 Coteaux d'Aix-en-Provence - Aix	5 170
2018 Côtes de Provence - Château de Léoube - " Rosé de Léoube "	6 140
2017 Bandol - Château Romassan - Domaine Ott	10 500
2018 IGP Méditerranée - Studio by Miraval	5 030
2018 Côtes de Provence - Miraval	6 740
2018 Côtes de Provence - Miraval	magnum 15 440

Voyage autour du Vin
A Journey through the World of Wine



" ... The connoisseur does not drink wine

but tastes of its secrets ..."

Salvador Dalí



" ... Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin

mais goûte des secrets ..."

Salvador Dalí

S O F I T E L

Vins au Verre  *By the glass*

Champagnes	Cfp
NM Billecart-Salmon brut réserve	2 800
NM Billecart-Salmon rosé brut	3 900
Vins Blancs  <i>White</i>	
2018 Vallée de la Loire - Pouilly Fumé - Domaine P. Jolivet	1 630
2017 Bourgogne - Mercurey - " Clos des Rochettes " - Domaine Faiveley	1 670
2018 Bourgogne - Chablis - Domaine J. Moreau & Fils	1 280
2018 Côtes du Rhône - " La Truffière " - Domaine La Ferme de Mont	1 290
2018 Bordeaux - " Clarendelle " - Domaine C. Dillon	1 030
2018 Vallée de la Loire - Sauvignon - Haut-Poitou - Maison Sauvion	770
2018 Alsace - Gewurztraminer - Domaine Klipfel	950
2018 Californie - Chardonnay - Heron - Domaine Heron Wines	1 220
2018 Nouvelle-Zélande - Sauvignon - Villa Maria	900
Vins Rouges  <i>Red</i>	
2015 Bordeaux - Pessac-Léognan - " Les Dauphins d'Olivier " - Second vin	1 560
2017 Bourgogne - Mercurey - Domaine Faiveley	1 560
2018 Vallée du Rhône - Crozes-Hermitage - " Fées Brunes " - Domaine Colombo	1 410
2018 Bourgogne - Domaine Faiveley	1 270
2015 Bordeaux - " Clarendelle " - Domaine C. Dillon	1 010
2018 Beaujolais - Chiroubles - Domaine des Maisons Neuves	900
2018 Argentine - Malbec - Serbal	1 010
2018 Californie - Pinot Noir - Heron - Domaine Heron Wines	1 060
Vins Rosés  <i>Rosé</i>	
2018 Coteaux d'Aix-en-Provence - Aix	1 060
2018 Côtes de Provence - Miraval	1 380

Prix en Francs Pacifique TVA et service inclus
Prices in Pacific Francs, VAT and service included

Vins Blancs  *White*

Bourgogne  <i>Burgundy</i>	Cfp
2016 Chardonnay - Domaine Faiveley	5 790
2018 Chablis - Domaine J. Moreau & Fils	6 010
2016 Meursault - Domaine Faiveley	15 800
2016 Montagny - Domaine Faiveley	6 410
2017 Mercurey - " Clos des Rochettes " - Domaine Faiveley	7 720
Vallée de la Loire  <i>Loire Valley</i>	
2018 Sancerre - Domaine P. Jolivet	7 930
2017 Muscadet - " Château de Cléray " - Maison Sauvion	3 480
2018 Haut-Poitou - Sauvignon - Maison Sauvion	3 710
2018 Sancerre - " Silex " - Domaine Delaporte	8 910
2018 Pouilly Fumé - Domaine P. Jolivet	7 930
Vallée du Rhône  <i>Rhône Valley</i>	
2017 Côtes du Rhône - " Les Abeilles " - Domaine Colombo	3 840
2018 Côtes du Rhône - " La Truffière " - La Ferme de Mont	6 300
2018 Côtes du Rhône - " La Redonne " - Domaine Colombo	5 410
2017 Côtes du Rhône Villages Valréas - " Clos Bellane "	5 100
2012 Condrieu - " Amour de Dieux " - Domaine Colombo	16 100
Alsace	
2018 Gewurztraminer - Maison Klipfel	4 630
2016 Riesling - Lieu-dit Burg - G. Lorentz	5 460
Bordeaux	
2018 Bordeaux - " Clarendelle " - Domaine C. Dillon	5 030
2016 Pessac-Léognan - " Les Dauphins d'Olivier " - Second vin	7 600
Provence	
2018 Côtes de Provence - Château Léoube - " Blanc de Léoube "	7 110

Prix en Francs Pacifique TVA et service inclus
Prices in Pacific Francs, VAT and service included

