



De 12H00 à 21H00
FROM 12H00 TO 21H00

Les incontournables de Polynésie
Iconic French Polynesia Dishes

Poisson cru à la tahitienne, lait de coco et jus
de lime fraîche

Tahitian raw fish, coconut milk and fresh lime juice
2 250 XPF

Tartare de thon aux fruits exotiques,
vinaigrette « mangue passion »

Tuna tartare with exotic fruits, mango and passionfruit dressing
2 050 XPF

Sashimi de thon rouge, émincé de choux,
shibazuke et algues japonaises marinées

Red tuna sashimi, diced cabbage, shibazuke and japanese seaweed
2 450 XPF

Planche de poissons fumés du Pacifique, beurre
d'algues et pain de campagne - DELIGHT

Smoked fishes, algae butter and country bread
3 400 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices in CFP, VAT and service included





Les entrées et salades

Starters and salads

Humus crémeux aux aromates, DELIGHT

Salsa de concombre, éclats de feta et pétales d'olives Kalamata

Humus with cucumber salsa, feta and Kalamata olives

2 400 XPF

Cœur de romaine comme une Caesar,
sauce crémeuse aux anchois

Bacon, croûtons épicés, tomate, câpres et copeaux de Parmigiano Reggiano

Like a Caesar Salad, heart of romaine lettuce, anchovies creamy sauce,

bacon, croutons, tomatoes, capers and shaved Parmigiano Reggiano

2 200 XPF

Supplément Poulet / Add Chicken - 800 XPF

Supplément Crevettes / Add Schrimps - 800 XPF

Mozzarella di Buffala, tomate fraîche et légumes
grillés, vinaigre balsamique (Végétarien)

Mozzarella di Buffala, fresh tomatoes and grilled vegetables, balsamic vinegar

2 800 XPF

Carpaccio de bœuf Angus, huile d'olive, éclat de
parmesan, câpres, et basilic frais

Angus beef carpaccio, olive oil, shaved parmesan cheese, capers and fresh basil

2 400 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus

Prices in CFP, VAT and service included





Les entrées et salades

Starters and salads

La traditionnelle salade Cobb, vinaigrette
crémeuse au Xérès

Cœur de romaine, poulet grillé, tomate, bacon, oignons, avocat, œuf et bleu
d'Auvergne

Classic Cobb Salad, Sherry creamy dressing

*Heart of romaine, grilled chicken, tomatoes, bacon, onions, avocado, egg and "bleu
d'Auvergne" cheese*

2 600 XPF

Salade du Pacifique au thon, crevettes marinées,
crabe et noix de St Jacques

Pacific salad, tuna, marinated shrimps, crab and scallops

2 800 XPF

Tofu teriyaki comme un poke

Fèves vertes, radis
croquants et concombre (Végétarien) DELIGHT

Tofu teriyaki like a poke, green beans, crunchy radish and cucumber

1 800 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices in CFP, VAT and service included





Les Plats principaux

Main courses

Yaki Udon de tofu
Légumes croquants, fèves edamame, condiments
japonais et sauce kombu (Vegan)
*Yaki Udon with tofu, crunchy vegetables, edamame, japanese seasoning and
Kombu sauce*
2 400 XPF

Pappardelle de fruits de mer, lait de coquillage
citronné, crevettes, noix de St Jacques, moules
et pépite de thon
*Seafood Pappardelle, lemon and shellfish sauce, schrimps, scallops, mussels and
tuna nuggets*
3 600 XPF

Risotto crémeux au beurre de parmesan
Sifflets de légumes, et coppa italienne
Risotto with cream and parmesan butter, shaved vegetables and italian coppa
2 950 XPF

Tataki de thon mariné au balsamique, condiments
exotiques - DELIGHT
Fruits exotiques, caviar tobico et gel de citron kalamansi
*Tuna Tataki marinated with balsamic vinegar, exotic seasoning
Exotic fruits, tobico caviar and kalamansi lemon jelly*
2 500 XPF

Fish and Chips de bec de cane du lagon, pommes
de terre rustiques et sauce tartare
Fish and chips, tartare sauce
2 850 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices in CFP, VAT and service included





A l'Ardoise *Specials*

Demi-langouste grillée, beurre Maître d'hôtel
Half spiky lobster, "Maître d'hôtel" butter
7 500 XPF

Crème de légumes à l'ancienne DELIGHT
Vegetable Cream Soup
1 600 XPF

Les Pizzas "Maison" *Home made Pizzas*

Margherita
Tomates, mozzarella et origan (Végétarien)
Tomato, mozzarella and oregano
2 000 XPF

Quattro fomaggi
Tomate, bleu d'Auvergne, mozzarella, chèvre et
parmesan
Tomato, "bleu d'Auvergne", mozzarella, goat cheese and parmesan
2 400 XPF

Al Tonno
Tomates, mozzarella, thon, oignons, câpres et olives
Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers and olives
2 400 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices in CFP, VAT and service included





Sur le Grill *From the Grill*

Burger végétarien, pain au sésame, oignons frits,
salade, tomate et sauce BBQ (Végétarien)

*Garden Burger with green lentils, sesame bread, fried onions, lettuce,
tomatoe and yogurt sauce with herbs (Vegeterian)*

2 950 XPF

Fish burger, pain noir au charbon, salade,
tomate et sauce tartare

Fish burger, black bun, lettuce, tomatoe and tartare sauce

3 100 XPF

Cheeseburger au Black Angus et Tomme de Pays,
oignons frit, bacon et sauce BBQ

*Black Angus Cheeseburger with "Tomme de Pays", fried onions, bacon
and BBQ sauce*

3 450 XPF

Entrecôte de bœuf Angus « Basse
température », sauce bordelaise

Angus beef steak "low temperature", bordelaise sauce

3 500 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices in CFP, VAT and service included





Accompagnements

Sides

- 500 XPF -

Riz vapeur

Steamed rice

Salade

d'accompagnement, vinaigrette au Xérès

Green salad, Sherry dressing

Assiette de légumes de saisons

Seasonal vegetables

Frite au parmesan et huile de truffe

French fries with parmesan and truffle oil

Quartiers de pomme de terre croustillante

Crunchy potato wedges

Prix en Cfp, TVA et service inclus

Prices in CFP, VAT and service included





Desserts et Gourmandises

Desserts

Assiette de fromages AOC du terroir français

Condiments de fruits secs

French "AOC" Cheese platter

2 650 XPF

Café gourmand de notre Chef Pâtissier

"Café gourmand" from our Pastry Chef

1 250 XPF

Crème brûlée à la vanille de Moorea

Vanilla of Moorea Crème brûlée

1 400 XPF

Carpaccio d'ananas Queen Tahiti

Sorbet coco et coulis pinacolada

"Queen Tahiti" Pineapple Carpaccio, coconut sorbet and pinacolada coulis

1 400 XPF

Baba au rhum Manutea

Crémeux aux épices de vanille et salsa de fruits

"Baba au rhum" Manutea, vanilla cream and fruits salsa

1 400 XPF

Profiteroles

Crème glacée à la vanille et sauce

chocolat noir

Profiteroles, vanilla icecream and dark chocolate sauce

1 400 XPF

Prix en Cfp, TVA et service inclus

Prices in CFP, VAT and service included





Desserts et Gourmandises

Gourmandises aux fruits rouges, comme un cheesecake

Red berries cheesecake

1 400 XPF

Assiette de fruits frais découpés DELIGHT

Fresh fruits

1 350 XPF

Fromage blanc

Accompagné de coulis de framboise,
ou coulis de mangue DELIGHT

Cottage cheese with raspberry or mango coulis

650 XPF

Envie de fraîcheur ? Demandez notre carte
de glaces et sorbets locaux.

For your ice cream cravings: ask our local sorbets and ice cream menu

Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices in CFP, VAT and service included

