

EXPÉRIENCES
CULINAIRES



S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

EXPÉRIENCES CULINAIRES

BAR VUE

10:00 – 23 :30

Dernière commande de boissons à 23 :00 – fin du service Tapas à 21 :30

Savourez une sélection de snacks légers, de plats contemporains ou de spécialités polynésiennes dans notre Bar Vue, tout en profitant de la vue sur le lagon et l'île de Tahiti avec des liqueurs de Polynésie Française, sirotez un délicieux cocktail ou une coupe de champagne.

BEACH BAR

10:00 – 17:00 (selon les conditions météorologiques)

Situé sur la plage de l'hôtel, le Beach bar propose une restauration légère, glaces, cocktails et boissons rafraîchissantes à déguster les pieds dans le sable.

RESTAURANT PURE

Avec son décor contemporain, le restaurant Pure permet d'apprécier son petit déjeuner ou son dîner dans une ambiance détendue. De la terrasse, profitez d'une vue panoramique sur l'île de Tahiti. Ce restaurant propose une cuisine locale et internationale.

PETIT-DÉJEUNER

Un large choix de petits déjeuners vous est proposé : Continental, Américain, Asiatique et Polynésien (uniquement le dimanche).

06:00 – 10:30 en semaine

06:30 – 11:00 en week-end

[DÉCOUVREZ NOTRE CARTE](#)

DÉJEUNER

11:30 – 15:00

[DÉCOUVREZ NOTRE CARTE](#)

DÎNER

18:00 – 23 :00

Dernière commande à 21 :30

[DÉCOUVREZ NOTRE CARTE](#)

MENU ENFANT

Pour le plus grand plaisir des petits.

[DÉCOUVREZ NOTRE CARTE](#)

ROOM SERVICE

6:30 – 22 :00

Dernière commande à 21 :00

[DÉCOUVREZ NOTRE CARTE](#)

Profitez d'une expérience gourmande dans l'intimité de votre chambre, consultez le Menu et passez votre commande en [composant le 1412](#). En cas de mauvais temps le service peut être retardé. Nous vous remercions de votre compréhension.

LES RENDEZ-VOUS ROMANTIQUES

Nous vous proposons des prestations sur-mesure alliant plaisir et bien-être en toute intimité. Demande en mariage, anniversaire, lune de miel, occasion spéciale... vous trouverez parmi nos options de dîners et services romantiques la formule idéale pour sublimer votre séjour. Lit floral, petits plaisirs sucrés/salés, bouteille de champagne ou soirée massage, vous pourrez vous abandonner à des moments de détente magiques.

Notre équipe se fera un plaisir de créer pour vous une expérience unique et inoubliable ! [Composez le 1255](#).

[DÉCOUVREZ NOTRE CARTE](#)



RESTAURANT PURE
☞ PETIT-DÉJEUNER ☞

XPF

CONTINENTAL

2 800

Votre choix de boisson chaude : Café, décaféiné, thé, chocolat, lait chaud/froid, lait de soja
Jus d'orange, mangue, ananas, pamplemousse ou banane
Corbeille de viennoiseries et assortiments de pain - beurre, miel et confitures

AMÉRICAIN

3 900

Votre choix de boisson chaude : Café, décaféiné, thé, chocolat, lait chaud/froid, lait de soja
Jus d'orange, mangue, ananas, pamplemousse ou banane
Fromages doux, charcuteries, salade et crudités
Poisson mariné aux agrumes, poisson cru au lait de coco
Yaourt, fromage blanc
Corbeille de viennoiseries et assortiments de pain - beurre, miel et confitures
Deux œufs brouillés, pochés, à la coque, ou au plat - accompagnés de bacon, saucisses, légumes et pommes rissolées

ASIATIQUE

3 900

Votre choix de thé vert du Japon : Sencha ou Genmaicha
Jus d'orange, mangue, ananas, pamplemousse ou banane
Skimono : shibazuke et daikon mariné
Riz cantonais ou riz japonais à la vapeur
Soupe miso (tofu, champignons, cébette)
Chao pao, nems croustillants et samossas

POLYNÉSIEN (LE DIMANCHE UNIQUEMENT)

4 900

Votre choix de boisson chaude : Café, décaféiné, thé, chocolat, lait chaud/froid, lait de soja
Jus d'orange, mangue, ananas, pamplemousse ou banane
Fromages doux, charcuteries, salade et crudités
Corbeille de viennoiseries et assortiments de pain - beurre, miel et confitures
Deux œufs brouillés, pochés, à la coque, ou au plat - accompagnés de bacon, saucisses, légumes et pommes rissolées
Poisson cru au lait de coco, taioro nature, taioro de korori, taioro de pahua, rougets du lagon frits et oignons caramélisé

(GF) SANS GLUTEN
(V) VEGAN
(N) NUTS / NOIX

PRIX EN FRANCS PACIFIQUE TVA ET SERVICE INCLUS
RÉDUCTION DE 50% POUR LES ENFANTS DE 5 À 12 ANS

3



ROOM DIRECTORY

RESTAURANT PURE

☞ DÉJEUNER ☞

LES ENTRÉES, SALADES & SOUPES

XPF

Gaspacho de tomates fraîches (V)

1 200

Poisson cru à la Tahitienne (GF)

2 500

Thon cru mariné, concombres, tomates, carottes, oignons, lait de coco, jus de citron vert, herbes

Salade Caesar au poulet ou aux crevettes

3 100

Salade romain, poulet grillé ou crevettes, œuf dur, bacon, parmesan, anchois, croutons, sauce Caesar

Salade de bœuf Angus aux crevettes du lagon (GF) (N)

3 300

Mesclun de salade, bœuf Angus grillé d'Australie, crevettes grillées, noix de cajou, herbes, sauce Nam Jim

LES SANDWICHES & SNACKS

Cheeseburger de Bœuf Angus

3 500

Steak haché de boeuf Angus, bacon, oignon confit, cornichon, laitue, tomate, cheddar

Burger poulet croustillant

3 100

Filet de poulet, oignons confits, cornichons, laitue, tomates

Burger de poisson

3 100

Filet de poisson grillé, ananas, oignons confits, salade, mayonnaise vanille

Burger Beyond® Vegan (V)

3 000

Viande végétale grillée, laitue, tomates, cornichons, oignons confits, pesto rosso

Wrap de légumes (V)

2 600

Tomate, laitue, ananas, oignon confit, carotte, concombre

Ajouter du poulet

600

Club Sandwich

3 200

Suprême de poulet, tomates, laitue, œufs, bacon, sauce au parmesan

LE GRILL

Pièce de bœuf grillée

3 700

La pêche du jour et sa sauce vierge

3 100

LES PÂTES

Linguine ou Penne (V)

Sauce au choix

Tomates, herbes fraîches, copeaux de parmesan

2 200

Alfredo à la crème de tartufata

2 600

Pesto rosso et jambon de pays

2 400

(GF) SANS GLUTEN

(V) VEGAN

(N) NUTS / NOIX

PRIX EN FRANCS PACIFIQUE TVA ET SERVICE INCLUS
RÉDUCTION DE 50% POUR LES ENFANTS DE 5 À 12 ANS



RESTAURANT PURE

☞ DÉJEUNER ☜

LES PIZZA

XPF

Pizza Margherita (V)

Coulis de tomates, mozzarella, tomates fraîches, origan

2 200

Pizza 4 Fromages (V)

Coulis de tomates, mozzarella, emmental, bleu, fromage de chèvre

2 600

Pizza Chorizo

Coulis de tomates, mozzarella, tomates fraîches, champignons, chorizo, parmesan

2 800

LES DESSERTS ET GOURMANDISES

Crème brûlée à la vanille (GF)

1 600

Carpaccio d'ananas épicée, sorbet coco, sauce pina colada (GF) (V)

1 400

Café ou thé gourmand (N)

1 800

Assiette de fruits frais tranchés (GF) (V)

1 500

Glaces et sorbets (GF)

Chocolat, vanille, fraise, noix de coco, mangue, citron, fruits de la passion
Pamplemousse, banane, ananas, corossol, tiare

400 / 750 / 1 100

5



ROOM DIRECTORY

(GF) SANS GLUTEN
(V) VEGAN
(N) NUTS / NOIX

PRIX EN FRANCS PACIFIQUE TVA ET SERVICE INCLUS
RÉDUCTION DE 50% POUR LES ENFANTS DE 5 À 12 ANS

RESTAURANT PURE

☞ DÎNER ☜

LES ENTRÉES, SALADES & SOUPES

XPF

Velouté de potiron au lait de coco & vanille de Moorea (GF) (N) (V) OU Soupe à l'oignon	1 600
Calamar et crevettes croustillants, citron des Marquises grillé Servi avec une mayonnaise à l'ail et une sauce marinara	3 100
Foie gras à la vanille de Moorea au torchon, confiture maison de papaye (N)	3 900
Déclinaison de thon aux saveurs d'ici	2 900
Salade Caesar au poulet ou aux crevettes Salade romain, poulet grillé ou crevettes, œuf dur, bacon, parmesan, anchois, croutons, sauce Caesar	3 100

LES PLATS

CÔTÉ MER

Mi-cuit de thon en croute de coco (GF) (N) Ratatouille du Fenua, sauce vierge des îles	3 400
Mahi Mahi poêlé (GF) (N) Gratin de patate douce, émulsion d'agrumes de Polynésie	3 400
Linguini de crevettes d'Opunohu, tomates cerises, herbes fraîches (GF) (N)	3 100

CÔTÉ TERRE

Magret de canard, miel d'ici et fèves de tonka (GF) (N) Servi avec des frites	3 700
Filet de bœuf grillé (N) Purée de pomme de terre à la pancetta, fafa sauté, sauce marchand de vin	4 100
Souris d'agneau braisée (N) Semoule fine et légumes façon couscous	3 700

LES DESSERTS ET GOURMANDISES

Moelleux au chocolat et sa glace chocolat (N)	2 100
Tarte aux pommes fine et sa glace vanille (N)	2 100
Minestrone de fruits et son sorbet passion (N)	1 400
Glaces et sorbets (GF) Chocolat, vanille, fraise, noix de coco, mangue, citron, fruits de la passion Pamplemousse, banane, corossol, tiare	400 / 750 / 1 100

(GF) SANS GLUTEN
(V) VEGAN
(N) NUTS / NOIX

PRIX EN FRANCS PACIFIQUE TVA ET SERVICE INCLUS
RÉDUCTION DE 50% POUR LES ENFANTS DE 5 À 12 ANS



PLAT PRINCIPAL

Pizza Margherita

OU

Nuggets de poulet

OU

Penne sauce tomate et fromage râpé

OU

Escalope de poulet grillé

OU

Filet de poisson grillé

1 Accompagnement au choix
Légumes sautés, petite salade, riz ou frites

DESSERTS

Mousse au chocolat et perles croquantes

OU

Fromage blanc et coulis de framboise (GF)

OU

Assiette de fruits frais (GF) (V) (N)

OU

Crème brûlée à la vanille de Moorea (GF) (N)

OU

Coupe de glaces et sorbets (2 boules) (GF)
Vanille, chocolat, fraise, coco, citron, framboise



Le Petit Prince

**1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON (EAU OU JUS DE FRUITS)
2 200XPF**

PRIX EN FRANCS PACIFIQUE TVA ET SERVICE INCLUS

ROOM SERVICE

LE PETIT DÉJEUNER (06:30 - 10:30)

XPF

AMÉRICAIN

3 500

Votre choix de boisson chaude : café, décaféiné, thé, chocolat, lait chaud ou froid, lait de soja

Jus d'orange, mangue, ananas, pamplemousse ou banane

Corbeille de viennoiseries, beurre, miel et confitures

Deux œufs brouillés, pochés, à la coque ou au plat
Accompagnés de bacon, saucisses, tomates et pommes rissolées

À LA CARTE

Corbeille de viennoiseries, beurre, miel et confitures

1 500

Assiette de fruits frais tranchés

1 100

Salade de fruits

900

Assortiment de fromages

900

Céréales

500

Muesli, Corn Flakes, Granola, Frosties, Special K, Froot Loops, Choco Pops

Crêpes, pancakes ou pain perdu

1 500

Accompagnés de sirop d'érable et fruits secs

Deux œufs brouillés, pochés, à la coque ou au plat

1 900

Accompagnés de bacon, saucisses, tomates et pommes rissolées

LES ENTRÉES ET GRANDES ASSIETTES

Poisson cru à la Tahitienne (GF)

2 500

Thon cru mariné, concombres, tomates, carottes, oignons, lait de coco, jus de citron vert

Salade Caesar au poulet ou aux crevettes

3 100

Salade romaine, poulet grillé ou crevettes, œufs durs, bacon, parmesan, anchois, croutons, sauce Caesar

Velouté de potiron au lait de coco & vanille de Moorea (GF)(V) OU Soupe à l'oignon

1 600

Planche de fromages

2 600

Sélection de fromages affinés, noix, fruits secs

Planche de charcuteries

3 000

Chorizo, coppa, jambon de Bayonne, saucisson

(GF) SANS GLUTEN

(V) VEGAN

(N) NUTS / NOIX

PRIX EN FRANCS PACIFIQUE TVA ET SERVICE INCLUS
RÉDUCTION DE 50% POUR LES ENFANTS DE 5 À 12 ANS



ROOM SERVICE

LES SANDWICHES

XPF

Cheeseburger de Bœuf Angus

Steak haché de bœuf Angus, bacon, oignons confits, cornichons, laitue, tomates, cheddar

3 500

Burger Beyond® Vegan (V)

Viande végétale grillée, laitue, tomates, cornichons, oignons confits, pesto rosso

3 000

Club Sandwich au poulet

Suprême de poulet, tomates, laitue, œufs, bacon, sauce au parmesan

3 200

LES PLATS

Filet de bœuf grillé (N)

Purée de pomme de terre à la pancetta, fafa sauté, sauce marchand de vin

4 100

Souris d'agneau braisée (N)

Semoule fine et légumes façon couscous

3 700

Linguini de crevettes d'Opunohu, tomates cerises, herbes fraîches

3 100

LES DESSERTS ET GOURMANDISES

Tarte aux pommes fine et sa glace vanille (N)

2 100

Crème brûlée à la vanille de Moorea (GF)

1 600

Carpaccio d'ananas épicé, sorbet coco, sauce piña colada (GF)

1 400

Minestrone de fruits et son sorbet passion (N)

1 400

Assiette de fruits frais tranchés (GF) (V)

Sélection de fruits tropical selon la saison

1 500

Le room service est à votre disposition de 06h30 à 21h00. **Supplément de 1 500 XPF par service.**
Pour vos commandes, [veuillez composer le 1412.](#)

(GF) SANS GLUTEN
(V) VEGAN
(N) NUTS / NOIX

PRIX EN FRANCS PACIFIQUE TVA ET SERVICE INCLUS
RÉDUCTION DE 50% POUR LES ENFANTS DE 5 À 12 ANS



LES RENDEZ-VOUS ROMANTIQUES

À DÉGUSTER À DEUX EN BUNGALOW

	XPF
CHAMPAGNE	
Billecart-Salmon - Cuvée Brut Réserve	14 200
Veuve Clicquot - Cuvée Brut Ponsardin	17 500
Louis Roederer Rosé - Brut	19 000

VIN BLANC

2018 Bordeaux « Clarendelle » - Domaine C.Dillon	5 030
2016 Bordeaux AOC « Le Dauphin Olivier » - Pessac-Léognan	7 600

VIN ROUGE

2015 Bordeaux « Clarendelle » - Domaine C.Dillon	5 030
2015 Bordeaux AOC « Le Dauphin Olivier » - Pessac-Léognan	7 600

PETITS PLAISIRS SUCRÉS / SALÉS

Assiette de fruits tropicaux	3 000
Assiette de 5 fromages français avec crackers et petits pains	3 200
Choix de 9 canapés salés et/ou sucrés	1 200
Corbeille de fruits	3 000
Macarons 5 pièces	5 000

DÎNER ROMANTIQUE BOUT DU PONTON

Savourez votre dîner romantique 3 plats en bout de ponton préparé par notre Chef.

Tarif pour 2 personnes	27 800
Supplément demi-pension	10 000

DÎNER ROMANTIQUE SUR LA PLAGE

Les pieds dans le sable blanc au bord du paisible lagon, vivez une expérience unique avec un dîner romantique 4 plats préparé par notre Chef.

Tarif pour 2 personnes	40 400
Supplément demi-pension	22 600

« LA VIE EN ROSE »

Demande en mariage, anniversaire, lune de miel, célébration ... Vous avez un événement exceptionnel à célébrer ? « La Vie en Rose » est faite pour vous ! Votre soirée magique commencera par un massage pour 2 au spa, suivi d'un accès au jacuzzi où vous pourrez déguster une coupe de champagne. Après ce moment de détente, vous serez accompagné jusqu'à votre bungalow décoré d'un lit de fleur où sera servi un dîner raffiné préparé par notre chef.

Tarif pour 2 personnes	75 700
------------------------	--------