

Le Petit-déjeuner *The Breakfast Menu*

Continental 2 800 XPF / 24 EUR

Votre choix de boisson chaude:

Café, décaféiné, thé, chocolat, lait chaud ou froid, lait de soja

Your choice of hot drink: coffee, decaf, tea, hot chocolate, cold or hot milk, soy milk

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

Orange, mango, pineapple, grapefruit or banana juice

Corbeille de viennoiseries, assortiments de pain, beurre, miel et confitures

Basket of danish and breads, butter, honey and jams

Américain / *American breakfast* 3 900 XPF / 33 EUR

Votre choix de boisson chaude:

Café, décaféiné, thé, chocolat, lait chaud ou froid, lait de soja

Your choice of hot drink: coffee, decaf, tea, hot chocolate, cold or hot milk, soy milk

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

Orange, mango, pineapple, grapefruit or banana juice

Fromages doux, charcuterie, salade et crudités

Cheese, cold cuts, salads

Poisson mariné aux agrumes, poisson cru au lait de coco

Citrus marinated fish, Tahitian raw fish with coconut milk

Yaourt, fromage blanc

Yoghurt, cottage cheese

Corbeille de viennoiseries, assortiments de pain, beurre, miel et confitures

Basket of danish and breads, butter, honey and jams

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

Accompagnés de bacon, saucisses, légumes et pommes rissolées

Two eggs: poached, soft boiled or over-easy

Served with bacon, sausages, vegetables and sautéed potatoes

Asiatique / Asian
3 900 XPF / 33 EUR

Votre choix de thé vert du Japon: Sencha ou Genmaicha
Your choice of Japanese green tea: Sencha or Genmaicha

Jus d'orange, mangue, ananas, pamplemousse ou banane
Orange, mango, pineapple, grapefruit or banana juice

Skimono: shibazuke et daikon mariné
Shibazuke and marinated daikon

Riz cantonnais ou riz japonais à la vapeur
Cantonese style rice or steamed Japanese rice

Soupe miso (tofu, champignons, ciboulette)
Miso soup (tofu, mushrooms, chives)

Chao pao, nems croustillants et samossas
Stuffed bao, nems and samossas

Polynésien (le dimanche uniquement) / Polynesian (only on Sunday)
4 900 XPF / 41 EUR

Votre choix de boisson chaude:
Café, décaféiné, thé, chocolat, lait chaud ou froid, lait de soja
Your choice of hot drink: coffee, decaf, tea, hot chocolate, cold or hot milk, soy milk

Jus d'orange, mangue, ananas, pamplemousse ou banane
Orange, mango, pineapple, grapefruit or banana juice

Fromages doux, charcuterie, salade et crudités
Cheese, cold cuts, salads

Corbeille de viennoiseries, assortiments de pain, beurre, miel et confitures
Basket of danish and breads, butter, honey and jams

Deux œufs brouillés, pochés, à la coque, ou au plat
Accompagnés de bacon, saucisses, légumes et pommes rissolées
Two eggs: poached, soft boiled or over-easy
Served with bacon, sausages, vegetables and sautéed potatoes

Poisson cru au lait de coco,
Taïoro nature, taïoro de korori, taïoro de pahua
Rougets du lagon frits et oignons caramélisés
Tahitian raw fish with coconut milk;
Assortment of taïoro (fermented coconut) and shellfish: plain, korori and pahua
Fried local red snappers with caramelized onions



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 Angélys - 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

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

Restaurant Pure



Déjeuner



S O F I T E L

Les Entrées, Salades & Soupe	Starters, Salads & Soup
Gaspacho de tomates fraiches (V) <i>Cold tomato soup (V)</i>	Cfp 1200
Poisson cru à la Tahitienne (GF) 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>	2500
Salade Caesar au poulet ou aux crevettes Salade romaine, poulet grillé ou crevettes, œuf dur, bacon, parmesan, anchois, Croutons, sauce Caesar <i>Caesar salad, choice of chicken or prawns</i> <i>Grilled chicken or prawns, boiled egg, bacon, parmesan, anchovy, croutons, romaine lettuce</i>	3100
Salade de bœuf Angus aux crevettes du lagon (GF) (N) 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>grilled Australian angus beef, grilled prawns, mixed leaves, herbs, cashew nuts, Nam Jim sauce</i>	3300

Sandwiches & Snacks

Cheeseburger de Boeuf Angus Steak haché de bœuf Angus, bacon, oignon confit, pickles, laitue, tomate, cheddar <i>Angus cheeseburger - Angus beef patties, bacon, candied onion, pickles, lettuce, tomato, cheddar</i>	3500
Burger poulet croustillant Filet de poulet, oignon confit, pickles, laitue, tomate <i>Chicken burger - Grilled chicken, candied onion, pickles, lettuce, tomato</i>	3100
Burger de Poisson Filet de poisson grillé, ananas, oignons confits, salade, mayonnaise vanille <i>Fish burger - Grilled fish filet, pineapple, onion, vanilla mayonnaise</i>	3100
Burger Beyond® vegan (V) Viande végétale grillée, laitue, tomates, cornichon, oignons confits, pesto roso <i>Beyond Burger® Vegan - Grilled plant-based meat, lettuce, tomato, cornichon, candied onion</i>	3000
Wrap de légumes (V) - Tomates, laitue, ananas, oignon confit, carottes, concombre <i>Vegetables wrap (V) - Tomato, lettuce, pineapple, candied onion, carrot, cucumber</i>	2000
Ajouter du poulet - <i>Add chicken</i>	600
Club Sandwich - Suprême de poulet, tomates, laitue, œuf, bacon, sauce au parmesan <i>Club sandwich – Chicken breast, tomato, lettuce, egg, bacon, parmesan sauce</i>	3200

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
2018 Pinot Noir - Domaine Faiveley	6 190
2017 Mercurey - Domaine Faiveley	7 620
2013 Nuits-Saint-Georges - Domaine Faiveley	13 550
2017 Beaune 1 ^{er} Cru - " Clos de l’Ecu " - Domaine Faiveley	15 730
2017 Hautes Côtes de Nuits - Domaine Moillard	5 590
2017 Pommard - Domaine Faiveley	23 500

Vallée de la Loire *Loire Valley*

2018 Sancerre - Domaine Jolivet	7 710
2018 Sancerre - " Silex " - Domaine Delaporte	8 910

Vallée du Rhône *Rhône Valley*

2012 Cornas - " Les Ruchets " - Domaine Colombo	18 880
2017 Côtes du Rhône - " Les Abeilles " - Domaine Colombo	3 840
2018 Crozes-Hermitage - "Les Féés Brunes " - Domaine Colombo	6 890
2014 Côte Rôtie - " La Divine " - Domaine Colombo	15 000
2018 Saint Joseph - " Les Lauves " - Domaine Colombo	8 650
2015 Côtes du Rhône Villages Valréas - " Clos Bellane "	5 100
2015 Châteauneuf-du-Pape - " Les Bartavelles " - Domaine Colombo	14 800

Beaujolais

2017 Julienas - Domaine L. Tête	4 020
2018 Chirouble - Domaine des Maisons Neuves	4 410

Provence

2018 Côtes de Provence - Château Léoube - " Rouge de Léoube "	7 580
---	-------

Au Grill  From the Grill	Cfp
Pièce de bœuf grillée <i>Grilled beef</i>	3700
La pêche du jour <i>Catch of the day</i>	3100
Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix : frites, salade verte, légumes sautés Garniture supplémentaire 600 cfp <i>All our dishes are served with one side of your choice: French fries, salad, sauted vegetables</i> <i>Extra side dish 600 cfp</i>	

Les Pâtes & Pizza Pasta & Pizza

Linguine ou / or Penne (V)	
Sauce au choix - <i>Selection of sauces</i>	
Tomates, herbes fraîches, copeaux de parmesan <i>Tomato, fresh herbs, parmesan</i>	2200
Alfredo à la crème de tartufata <i>Cream, truffle</i>	2600
Pesto rose et jambon de pays <i>Red pesto, ham</i>	2400
Pizza Margherita (V) Coulis de tomates, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	2200
Pizza 4 Fromages (V) Coulis de tomates, mozzarella, emmental, bleu, fromage de chèvre <i>Tomato sauce, mozzarella, emmental, bleu, goat cheese</i>	2600
Pizza Chorizo Mozzarella, tomate fraîche, chorizo, parmesan <i>Mozzarella, fresh tomatoes, chorizo, parmesan</i>	2800

Desserts

Crème brûlée à la vanille (GF) <i>Vanilla crème brulée (GF)</i>	1600
Carpaccio d’ananas épicée, sorbet coco, sauce piña colada (GF) (V) <i>Pineapple carpaccio, coconut sorbet, piña colada sauce (GF)(V)</i>	1400
Café ou thé gourmand (N) <i>Coffee or tea with selection of sweets (N)</i>	1800
Assiette de fruits frais tranchés (GF) (V) <i>Fresh fruit platter (GF) (V)</i>	1500
Glaces et Sorbets (GF) Chocolat, vanille, fraise, noix de coco, mangue, citron, fruit de la passion, pamplemousse, banane, ananas, corossol, tiare <i>Sorbet and Ice cream (GF)</i> <i>Chocolate, vanilla, strawberry, coconut, mango, lemon, passion fruit, grapefruit, banana, pineapple, corossol, tiare</i>	400 / 750 / 1100

Vins Rouges Red

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  <i>Around the World</i>	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 ...”



“ ... *Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin*
mais goûte des secrets ...”



Vins au Verre  <i>By the glass</i>		Vins Blancs  <i>White</i>	
Champagnes	Cfp	Bourgogne  <i>Burgundy</i>	Cfp
NM Billecart-Salmon brut réserve	2 800	2016 Chardonnay - Domaine Faiveley	5 790
NM Billecart-Salmon rosé brut	3 900	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
Vins Blancs  <i>White</i>		Vallée de la Loire  <i>Loire Valley</i>	
2018 Vallée de la Loire - Pouilly Fumé - Domaine P. Jolivet	1 630	2018 Sancerre - Domaine P. Jolivet	7 930
2017 Bourgogne - Mercurey - " Clos des Rochettes " - Domaine Faiveley	1 670	2017 Muscadet - " Château de Cléray " - Maison Sauvion	3 480
2018 Bourgogne - Chablis - Domaine J. Moreau & Fils	1 280	2018 Haut-Poitou - Sauvignon - Maison Sauvion	3 710
2018 Côtes du Rhône - " La Truffière " - Domaine La Ferme de Mont	1 290	2018 Sancerre - " Silex " - Domaine Delaporte	8 910
2018 Bordeaux - " Clarendelle " - Domaine C. Dillon	1 030	2018 Pouilly Fumé - Domaine P. Jolivet	7 930
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		
		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
Vins Rouges  <i>Red</i>		Alsace	
2015 Bordeaux - Pessac-Léognan - " Les Dauphins d’Olivier " - Second vin	1 560	2018 Gewurztraminer - Maison Klipfel	4 630
2017 Bourgogne - Mercurey - Domaine Faiveley	1 560	2016 Riesling - Lieu-dit Burg - G. Lorentz	5 460
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		
		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

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



S O F I T E L

Les Entrées, Salades & Soupe ♦ Starters, Salads & Soup	
	Cfp
Velouté de potiron au lait de coco & vanille de Moorea OU soupe à l'oignon <i>Pumpkin soup with coconut milk & Moorea vanilla OR Onion soup</i>	1600
Calamar et crevettes croustillants, citron des Marquises grillé Mayonnaise à l'ail et sauce marinara <i>Crispy calamari and shrimps, grilled Marquesas' lime – garlic mayonnaise and marinara sauce</i>	3100
Foie gras à la vanille de Moorea au torchon, confiture maison de papaye <i>Vanilla foie gras 'au torchon', papaya home made jam</i>	3900
Déclinaison de thon aux saveurs d'ici <i>Variation of tuna, local flavors</i>	2900
Salade Caesar au poulet ou aux crevettes Salade romaine, poulet grillé ou crevettes, œuf dur, bacon, parmesan, anchois, Croutons, sauce Caesar <i>Caesar salad, choice of chicken or prawns</i> <i>Grilled chicken or prawns, boiled egg, bacon, parmesan, anchovy, croutons, romaine lettuce</i>	3100

Plats ♦ Main Dishes	
La Mer ♦ From the Sea	
Mi cuit de thon en croute de coco, ratatouille du Fenua, sauce vierge des iles <i>Half-cooked tuna with its coconut crust, local ratatouille, virgin olive oil sauce</i>	3400
Mahi mahi poêlé, gratin de patate douce, émulsion d'agrumes de Polynésie <i>Seared mahi mahi, sweet potatoes gratin, citrus emulsion</i>	3400
Linguini de crevettes d'Opunohu, tomate cerise, herbes fraîches <i>Linguini with Opunohu bay shrimps, cherry tomato, fresh herbs</i>	3100
Les Viandes ♦ Meat	
Magret de canard, miel d'ici et fèves de tonka, frites <i>Duck breast, local honey and tonka beans, french fries</i>	3700
Filet de bœuf grillé, purée de pomme de terre a la pancetta, <i>fafa</i> sauté Sauce marchand de vin <i>Grilled beef tenderloin, mashed potatoes with pancetta, sautéed local spinach, red wine sauce</i>	4100
Souris d'agneau braisée, fine semoule et légumes façon couscous <i>Braised lamb shank, couscous and vegetables</i>	3700

Vins du Monde ♦ <i>Around the World</i>	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	Desserts
2016 Gevrey-Chambertin - Vieilles Vignes - Domaine Faiveley	15 980	Moelleux chocolat, glace chocolat 2100 <i>Chocolate lava cake, chocolate ice cream</i>
2018 Pinot Noir - Domaine Faiveley	6 190	
2017 Mercurey - Domaine Faiveley	7 620	
2013 Nuits-Saint-Georges - Domaine Faiveley	13 550	Tarte fine aux pommes, glace vanille 2100 <i>Apple pie, vanilla icecream</i>
2017 Beaune 1 ^{er} Cru - " Clos de l’Ecu " - Domaine Faiveley	15 730	
2017 Hautes Côtes de Nuits - Domaine Moillard	5 590	Minestrone de fruits, sorbet passion 1400 <i>Fruits minestrone, passion fruit sorbet</i>
2017 Pommard - Domaine Faiveley	23 500	
Vallée de la Loire  <i>Loire Valley</i>		
2018 Sancerre - Domaine Jolivet	7 710	
2018 Sancerre - " Silex " - Domaine Delaporte	8 910	
Vallée du Rhône  <i>Rhône Valley</i>		
2012 Cornas - " Les Ruchets " - Domaine Colombo	18 880	
2017 Côtes du Rhône - " Les Abeilles " - Domaine Colombo	3 840	
2018 Crozes-Hermitage - "Les Féés Brunes " - Domaine Colombo	6 890	
2014 Côte Rôtie - " La Divine " - Domaine Colombo	15 000	
2018 Saint Joseph - " Les Lauves " - Domaine Colombo	8 650	
2015 Côtes du Rhône Villages Valréas - " Clos Bellane "	5 100	
2015 Châteauneuf-du-Pape - " Les Bartavelles " - Domaine Colombo	14 800	
Beaujolais		
2017 Julienas - Domaine L. Tête	4 020	
2018 Chirouble - Domaine des Maisons Neuves	4 410	
Provence		
2018 Côtes de Provence - Château Léoube - " Rouge de Léoube "	7 580	

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*

2018 Nouvelle-Zélande - Chardonnay -Villa Maria	Cfp	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 ...”



“ ... *Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin*
mais goûte des secrets ...”



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 ♦ *White*

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 ♦ *Red*

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 - " Féés 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 ♦ *Rosé*

2018 Coteaux d’Aix-en-Provence - Aix	1 060
2018 Côtes de Provence - Miraval	1 380

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 ♦ *Loire Valley*

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 ♦ *Rhône Valley*

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
---	-------