





Menu déjeuner suggestions Nos entrées 前菜

-  **Assiette gourmande du Paradis** 2 450cfp
Poisson cru à la tahitienne, tartare de poisson, brochette de crevettes, carpaccio de poisson
Gourmet plate of Paradis d'Ouvéa
Tahitian raw fish, fish tartare, prawn skewer, carpaccio
-  **Tartare de thon façon grecque** 2 450cfp
Greek-style tuna tartare
-  **Antipastis mozzarella di bufala** 2 650cfp
vinaigrette balsamique et curry
 *Antipasti mozzarella di buffalo - balsamic and curry vinaigrette dressing*
- Trilogie d'Asie sauce aigre douce** 2 450cfp
Nems de légumes, samoussa de légumes, brochette de crevettes
Asian trilogy sweet and sour sauce
Vegetable spring rolls, vegetable samosas, prawn skewer
- Wraps de légumes et poulet grillé** 2 650cfp
chèvre et parmesan, sauce grecque
Vegetable wraps and grilled chicken goat cheese and parmesan, greek sauce
- Pinces de crabe de palétuvier** 2 650cfp
mayonnaise citronnée, verdurette
Mangrove crab claws - lemon mayonnaise, herb sauce







Nos plats coté terre et mer, Main

- Burger bistronomique (bœuf, bacon, œuf, fromage) 3 150cfp
Beef hamburger
- Croustille de thon de ligne en mi-cuit, sauce teriyaki 3 150cfp
Semi-cooked tuna crisp, teriyaki sauce
- Tournedos de Filet de bœuf 1er choix NZ sauce vigneronne aux morilles 3 250cfp
Beef filet tournedos 1st choice NZ, wine sauce with morels
- Crabe de palétuvier d'Ouvéa farci, sauce créole, riz blanc basmati 2 950cfp
Ouvéa mangrove crab Stuffing, Creole sauce, white basmati rice
-  Filet de poisson de la pêche du jour en papillote, lait de coco 2 850cfp
Fillet of fish in foil, coconut milk
-  Végétal Burger gourmand 2 650cfp

Nos Desserts

- Notre café ou thé sélection, accompagné de sa trilogie de gourmandises 1 650cfp
Trilogy of delicacies, our coffee or tea selection included
- Mi-cuit chocolat, coulis de fruits de la passion, glace vanille 1 650cfp
Semi-cooked chocolate baked cake, passion fruit coulis, vanilla ice cream
-  Nougat glacé amandes cacahuètes et agrumes confits 1 650cfp
nappé au coulis de fruits rouges
Nougat - peanut almond and candied citrus topped with red fruit coulis
-  Crème brûlée à la vanille accompagnée de glace vanille 1 650cfp
Crème brûlée with vanilla ice cream



Sans gluten



Végétarien


Paradis d'Ouvéa