







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
タヒチアンサラダ 鮮魚のココナッツミルク合え
天使のエビの串さしと鮮魚のカルパッチョ
-  **Tartare de thon façon grecque** 2 450cfp
マグロのタルタルサラダ ギリシャ風
-  **Antipastis mozzarella di bufala** 2 650cfp
vinaigrette balsamique et curry
 モッツァレラチーズのアンティパスト バルサミコ風味
- Trilogie d'Asie sauce aigre douce** 2 450cfp
Nems de légumes, samoussa de légumes, brochette de crevettes
アジアのトリオ 野菜の春巻き サムサ 天使の海老の串焼き
- Wraps de légumes et poulet grillé** 2 650cfp
chèvre et parmesan, sauce grecque
チキングリエのラップサラダ ヤギチーズとパルメザン
ギリシャ風ソース
- Pinces de crabe de palétuvier** 2 650cfp
mayonnaise citronnée, verdurette
マングローブ蟹のはさみ レモンマヨネーズソース







Nos plats coté terre, mer メインメニュー

- | | |
|--|----------|
| Burger bistronomique (bœuf, bacon, œuf, fromage)
ビストロ風 ビーフハンバーガー | 3 150cfp |
| Croustille de thon de ligne en mi-cuit, sauce teriyaki
マグロのタタキ 照り焼きソース | 3 150cfp |
| Tournedos de Filet de bœuf 1er choix NZ sauce
vigneronne aux morilles
ニュージーランド産牛ヒレ モリユー茸ソース | 3 250cfp |
| Crabe de palétuvier d'Ouvéa farci, sauce créole, riz blanc
basmati
マングローブ蟹のファルシー クレオールソース バスマティライ
イス添え | 2 950cfp |
|  Filet de poisson de la pêche du jour en papillote, lait de coco
鮮魚のフィレ 包み焼き ココナッツミルク風味 | 2 850cfp |
|  Végétal Burger gourmand | 2 650cfp |

Nos Desserts デザート

- | | |
|---|----------|
| Notre café ou thé sélection, accompagné de sa trilogie de
gourmandises
3種のデザートの盛り合わせ コーヒー又は紅茶つき | 1 650cfp |
| Mi-cuit chocolat, coulis de fruits de la passion, glace vanille
フォンダンショコラ パッションフルーツソース バニラアイス添え | 1 650cfp |
|  Nougat glacé amandes cacahuètes et agrumes confits
nappé au coulis de fruits rouges
ナッツのヌガーグラッセ ベリーソースかけ | 1 650cfp |
|  Crème brûlée à la vanille accompagnée de glace vanille
クレームブリュレ バニラアイス添え | 1 650cfp |