

Miti

Bar & Terrasse



Déjeuner
Dîner
Bar & Happy Hour

Come & enjoy



HOTEL MANAVA BEACH RESORT & SPA
P.K. 5,5 Côté mer , Maharepa Paopao Moorea
BP 3410 Temae, 98728, Moorea,
Polynésie française



CANOE BREAKFAST

Faites - vous livrer votre petit déjeuner par pirogue et savourez un moment d'intimité.

Réservation auprès du bureau des activités

LES SALADES

César	2300 xpf
Blanc de volaille, croûtons, parmesan, sauce césar aux anchois	
Cobb	2500 xpf
Tomates, bacon, blanc de poulet, oeufs durs, feta, sauce ranch	
Moorea 🍌🥥	2800 xpf
Crevettes, porc rôti, ananas, vinaigrette passion	
Paysanne 🌿	2450 xpf
Salade, tomates, carottes, chèvre croustillant, pignons de pin grillés, vinaigrette gingembre	
Faapu 🍌🌿	2100 xpf
Salade, tomates, pousses de soja, concombres, patate douce, céleri, carottes, ananas	

BURGERS & SANDWICHES

Haura 🍌	2450 xpf	Cheese	2250 xpf	Pita 🍌	2150 xpf
Espadon, salade, tomates, oignons, sauce tartare		Boeuf, fromage, salade, tomates, oignons, sauce relish		Thon, salade verte, oignons, tomates, concombres, olives noires, huile d'olive, poivrons, herbes de Provence, sauce au fromage blanc	
Veggie 🍎	1950 xpf	Manava	2350 xpf	Club sandwich	2350 xpf
Steak de haricots rouges, tomates, oignons		Boeuf, fromage, bacon, salade, tomates, oignons, sauce relish		Jambon de dinde fumé, salade, oeufs, bacon, tomates	

Garniture au choix : frites de légumes locaux (uru, taro ou patate douce), salade verte, frites ou légumes

PIZZAS

Marguerita 🌿	1800 xpf	Moana	2350 xpf
Sauce tomate, mozzarella, olives noires		Thon, crème, citron, oignons, origan, fromage, huile d'olive, olives noires	
Végétarienne 🌿	1950 xpf	Tahitienne 🍌	1950 xpf
Sauce tomate, fromage, courgettes, aubergines, oignons, olives noires		Sauce tomate, porc rôti, ananas, jambon, fromage, olives noires	
Fermière 🌿	2500 xpf	Suppléments	50 xpf / supplément
Fromage de chèvre, crème, miel, origan, fromage, olives noires, huile d'olive		Olives noires, œuf, fromage, ananas, oignon, mozzarella	

PASTAS

Bolognaise	2250 xpf
Sauce tomate, viande hachée	
Forestière	2350 xpf
Oignons, champignons, lardons, crème	
Miti	2450 xpf
Thon, tomates et câpres	
Healthy	1950 xpf
Courgettes grillées et thym	

🍌 Crustacés

🍌 Produit local

🍎 Vegan

🌿 Végétarien

Nos prix sont conventionnés, exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses et service charge



TERRE ET MER

Entrecôte grillée 3500 xpf
Sauce au choix : bleu ou poivre

Suprême de volaille 3400 xpf
Rôti au poivre de séchuan

Paué de thon 🍍 2700 xpf
Sauce vierge tomate

Filet de Mahi-Mahi 🍍 2850 xpf
En feuille d'auti et papaye

Garniture au choix : Frites de légumes locaux (uru, taro, ou patate douce), salade verte, frites ou légumes



DINER ROMANTIQUE

Savourez un dîner concocté par notre Chef au coucher du soleil. Personnalisez votre envie avec vin, champagne ou décoration florale.

Réservation auprès du bureau des activités

LE PACIFIQUE

Sashimi* 🍍 2500 xpf
Thon rouge et assortiment de sauces

Trilogie* 🍍 2450 xpf
Tartare, poisson cru, sashimi de thon

Tuna bowl 🍍 2350 xpf
Thon, câpres, avocat, riz

Poisson cru à la tahitienne* 🍍 2300 xpf
Thon au lait de coco

*Garniture au choix : frites de légumes locaux (uru, taro ou patate douce) salade verte, frites ou légumes



SHOW POLYNÉSIE

Spectacle de danse
traditionnelle

LES ANIMATIONS

Selon saison
Renseignement auprès du restaurant

AFTERWORK

Concert live au bar



VEGAN 🍏

Nuggets de pois chiches 1800 xpf
Sauce aigre douce

Steak de lentilles bio 2150 xpf
Sauce tomate, légumes poêlés

Tofu mariné 2250 xpf
Aux légumes et shitaké



Crustacés



Produit local



Vegan



Végétarien

MENU ENFANT

Mini Pizza 1500 xpf

Sauce tomate, jambon, fromage
Poisson pané sauce tartare
Hamburger
Cheese burger
Pasta

Dessert 2 boules de glace (chocolat, vanille, fraise, coco)
OU
Salade de fruits

Nos prix sont conventionnés, exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses et service chargé

GOURMANDISES

Panacotta à l'hibiscus et papaye	 1300 xpf	COUPE GLACÉE	1650 xpf
Cheesecake tropical	1400 xpf	Banana split	
Entremet 3 chocolats	1350 xpf	Glace chocolat, glace vanille, glace fraise, banane, chantilly	
Crème brûlée	1400 xpf	Mei'a	
Carpaccio d'ananas au citron vert	 1400 xpf	Glace vanille, banane flambée, chantilly, coulis de fruits rouges	
CRÊPE AU CHOIX	1300 xpf	"Tout chocolat"	
Chocolat, chantilly, banane, glace vanille		Glace chocolat, mousse chocolat, sauce chocolat	
		GLACE ET SORBET	400 xpf / boule
		Glace	700 xpf / 2 boules
		Chocolat, vanille, coco, café	
		Sorbet	
		Citron vert, ananas, passion, mangue	

MANUVA

UINS	16 cl	25 cl
 Côtes de Bordeaux, Castillon, B de Maucaillou	900 xpf	4200 xpf
Lalande de Pomerol, Château Vieux Chevrol	1150 xpf	5500 xpf
Côtes du Rhone, Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné	850 xpf	3800 xpf
Pinot noir, Réserve spéciale, G.Bertrand	800 xpf	3700 xpf
 Sauvignon blanc la Java	900 xpf	4400 xpf
Blanc de corail Tahiti	1000 xpf	5000 xpf
G.Bertrand, Chardonnay	800 xpf	3700 xpf
 Côtes des roses, Languedoc	800 xpf	3800 xpf

HAPPY HOUR

Réduction sur une sélection de cocktails et boissons

Demandez la carte du bar

Tous les jours de 17h à 19h



COCKTAILS 1800 xpf

Daiquiri Strawberry

Rhum Havana 3, sirop de sucre de canne, jus de citron, sirop de fraise

Mooz Passion

Tequila, purée de passion, sirop de grenadine, jus de pamplemousse

Mojito Classique (ou au choix gingembre, passion, framboise)

Rhum, sucre, roux, menthe fraîche, soda, citron

Délice de Moorea

Rhum blanc, amaretto, jus de mangue, jus de citron, Angostura

Cuba Libre

Rhum cubain, coca cola, jus de citron

Ti punch

Rhum, citron vert, sucre de canne

Mai Tai Polynesia

Rhum blanc, rhum brun, jus d'orange, jus d'ananas, sirop d'orgeat, sirop de grenadine

Gin & Ginger

Gin, purée de myrtilles, gingembre, jus de citron, ginger Ale

Chichi

Vodka, jus d'ananas, glace coco

Pina Colada

Rhum blanc, jus d'ananas, glace coco

Daiquiri Classic

Rhum Havana 3, sirop de sucre de canne, jus de citron



Crustacés



Produit local



Vegan



Végétarien

Nos prix sont conventionnés, exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses et service charge