

# Menu Dîner – *Dinner Menu*

A la carte de 18h30 à 20h30

*A la carte menu between 6.30PM to 8.30PM*

## Entrées – *Starters*

Salade fraîcheur végétarienne (tomates, concombres, carottes, céleri, pousses de soja) <i>Mixed vegetables salad (tomatoes, cucumber, carrots, celery, soy sprouts)</i>	1 800 XPF
Sashimi de thon et assortiment de sauces <i>Tuna sashimi with a selection of sauces</i>	2 400 XPF
Salade de Moorea (crevettes poêlées, porc rôti, ananas, vinaigrette passion) <i>Moorea salad (seared prawns, roasted pork, pineapple, passionfruit dressing)</i>	2 500 XPF
Poisson cru à la tahitienne <i>Tahitian raw fish marinated in lime and coconut milk</i>	2 500 XPF
Garniture aux choix pour les poissons : riz, légumes sautés, frites <i>Side of your choice with fish : rice, vegetables, french fries</i>	

## Burgers – *Burgers*

Hamburger (bœuf, salade, tomates, oignons, sauce relish) <i>Hamburger (beef, salad, tomatoes, onions, relish dressing)</i>	2 100 XPF
Cheese burger (bœuf, fromage, salade, tomates, oignons, sauce relish) <i>Cheese burger (beef, cheese, salad, tomatoes, onions, relish dressing)</i>	2 200 XPF
Fish burger (haura, salade, tomates, oignons, sauce tartare) <i>Fish burger (haura fish, salad, tomatoes, onions, tartar sauce)</i>	2 300 XPF
Garniture aux choix : riz, légumes sautés, frites <i>Side dish of your choice : rice, sautéed vegetables, french fries</i>	

## Pizza – *Pizzas*

Margherita (sauce tomate, mozzarella, olives noires) <i>Margherita (tomato sauce, mozzarella, black olives)</i>	1 500 XPF
Végétarienne (sauce tomate, fromage, courgettes, aubergines, oignons, olives noires) <i>Vegetarian (tomato sauce, cheese, zucchinis, eggplants, onions, black olives)</i>	1 900 XPF
Tahitienne (sauce tomate, porc rôti, ananas, jambon, fromage, olives noires) <i>Tahitian (tomato sauce, roasted pork, pineapple, ham, cheese, black olives)</i>	2 100 XPF

## Plats chauds – Hot Dishes

Brochettes de volaille marinée, sauce barbecue <i>Marinated chicken skewers, barbecue sauce</i>	2 100 XPF
Filet de poisson du lagon pané au coco, sauce vanille, gratin de potiron <i>Lagoon fish fillet breaded with coconut, vanilla sauce, pumpkin gratin</i>	2 900 XPF
Pavé de thon mi-cuit au sésame, légumes sautés à la coriandre <i>Half cooked tuna steak with sesame, sautéed vegetables and coriander</i>	3 000 XPF
Filet de mahi-mahi rôti, sauce vierge à la tomate, riz coco <i>Roasted mahi-mahi fillet, tomato virgin dressing, coconut rice</i>	3 300 XPF
Entrecôte grillée (250 gr.) Sauce au choix :            Beurre à la béarnaise, bleu ou poivre Garniture aux choix :       Riz, légumes sautés ou frites  <i>Grilled steak (250 gr.)</i> <i>Choice of sauce :            Béarnaise butter, blue cheese or pepper</i> <i>Choice of side dish :        Rice, sautéed vegetables or french fries</i>	3 300 XPF
Epaule d'agneau confite dans son jus, polenta au parmesan <i>Shoulder of lamb candied in its juice, polenta with parmesan cheese</i>	3 500 XPF
Filet de bœuf (250gr) et son Parmentier de pomme de terre, sauce poivre <i>Beef fillet (250 gr) , potato Parmentier, pepper sauce</i>	3 800 XPF

## Vegan – Vegan

Steak de lentilles bio, sauce tomate, tian de légumes <i>Organic lentils steak, tomato sauce, vegetable tian</i>	2 200 XPF
---	-----------

## Desserts – Desserts

Salade de fruits <i>Fresh fruit salad</i>	
Tiramisu	
Tarte fine à l'ananas <i>Thin pineapple tart</i>	
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	

<b>Glaces et sorbets (prix par boule)</b> <i>Ice cream &amp; sorbets (price per scoop)</i>	<b>400 XPF</b>
---	----------------

Glace <i>Ice cream</i>	Chocolat, vanille, coco, café <i>Chocolate, vanilla, coconut, coffee</i>
Sorbet <i>Sorbets</i>	Citron vert, ananas, fruit de la passion, mangue, corossol <i>Lime, pineapple, passionfruit, mango, soursop</i>