



Nos salades – Our salads

“Un peu de fraîcheur – A little freshness”

Cobb

Tomates, bacon, blanc de poulet, œufs durs, bleu, sauce ranch

Tomatoes, bacon, chicken breast, hard-boiled eggs, blue cheese, ranch dressing

2 700 XPF

Cesar

Blanc de volaille, croûtons, parmesan, sauce César aux anchois

Chicken breast, croûtons, parmesan cheese, caesar sauce with anchovies

2 600 XPF

Moorea

Crevettes, porc rôti, ananas, vinaigrette passion

Shrimp, roasted pork, pineapple, passion dressing

2 900 XPF

Nos burgers – Our burgers

“Une grosse faim – A big appetite”

Haura Burger

Espadon, salade, tomates, oignons, sauce tartare

Swordfish, salad, tomatoes, onions, tartar sauce

2 700 XPF

Manava Burger

Bœuf, fromage, bacon, salade, tomates, oignons, sauce relish

Beef, cheese, bacon, salad, tomatoes, onions, relish sauce

2 900 XPF

Cheeseburger

Bœuf, fromage, salade, tomates, oignons, sauce relish

Beef, cheese, salad, tomatoes, onions, relish sauce

2 500 XPF

Club Sandwich

Jambon de dinde fumé, salade, œufs, bacon, tomates

Smoked turkey ham, salad, eggs, bacon, tomatoes

2 600 XPF

Suppléments : fromage, oignons, bacon

Extras : Cheese, onions, bacon

100 XPF/ Extra

Garniture au choix :

frites de légumes locaux (uru ou patate douce), salade verte, riz, frites ou légumes

Filling of your choice:

local vegetable fries (uru or sweet potato), green salad, rice, fries or vegetables



Produit local / Local product



Vegan

Nos pizzas "Mamma mia"

Fermière / Farmer

Fromage de chèvre, crème, miel, origan, fromage, olives noires, huile d'olive
Goat cheese, cream, honey, oregano, cheese, black olives, olive oil

2 700 XPF

Tahitienne / Tahitian

Sauce tomate, porc rôti, ananas, jambon, fromage, olives noires
Tomato sauce, roasted pork, pineapple, ham, cheese, black olives

2 900 XPF

Végétarienne / Vegan

Sauce tomate, fromage, courgettes, aubergines, oignons, olives noires
Tomato sauce, cheese, zucchini, eggplants, onions, black olives

2 500 XPF

Suppléments : oeuf, fromage, oignons, mozzarella, jambon, porc rôti

Extras: Egg, cheese, onions, mozzarella, ham, roasted pork

100 XPF/ Extra

Nos pâtes - Our pasta "Comme à la maison - It feels like home"

Bolognaise / Bolognese

Sauce tomate, viande hachée
Tomato sauce, minced meat

2 400 XPF

Forestière / Foresty

Oignons, champignons, lardons, crème
Onions, mushrooms, bacon, cream

2 500 XPF

Healthy

Courgettes grillées et thym
Grilled zucchini and thyme

2 300 XPF

egan

"Instant nature - Nature Moment"

Quinoa

Aux agrumes et avocat

With citrus fruit and avocado

2 400 XPF

Tofu mariné / Marinated tofu

Aux légumes et Shiitaké

With vegetables and shiitake

2 400 XPF

 Produit local / Local product

 Vegan

Nos prix sont conventionnés, exprimés en francs pacifique, toutes taxes incluses
Regulated rates, in XPF Francs, all taxes included

Nos poissons crus – Our raw fishes

"Ambiance Pacifique – Pacif mood"

Sashimi * 


Thon rouge et assortiment de sauces
Red tuna and assortment of sauces

2 700 XPF

Trilogie* / Trilogy* 

Tartare, poisson cru, sashimi de thon
Tuna tartar, raw fish, tuna sashimi

2 800 XPF

Poisson cru à la tahitienne* / Tahitian style raw fish 

Thon au lait de coco
Tuna with coconut milk

2 800 XPF

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

*Filling of your choice: local vegetable fries (uru or sweet potato), green salad, fries, rice or vegetables

Nos viandes & poissons – Our meats & fishes

"Terre & Mer – Sea and land"

Entrecôte grillée* / Rib eye

Sauce au choix: béarnaise, bleu ou poivre

Choice of sauce: blue cheese, béarnaise butter or pepper

3 700 XPF

Paué de thon* / tuna steak 

Sauce vierge à la tomate

Tomato sauce vierge

2 900 XPF

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

*Filling of your choice: local vegetable fries (uru or sweet potato), green salad, fries, rice or vegetables

Menu enfant – Kids menu

1 900 XPF – 1 plat/1 main + 1 dessert + 1 boisson/1 soft drink

Poisson grillé / Grilled fish
Cheeseburger
Pâtes carbonara ou bolognaise
Pasta carbonara or bolognaise

Salade de fruits / Fruit salad
OU 2 boules de glace
Chocolat, vanille, fraise, coco
OR 2 scoops of ice cream
Chocolate, vanilla, strawberry, coconut

 Produit local / Local product

 Vegan

Nos prix sont conventionnés, exprimés en francs pacifique, toutes taxes incluses

Regulated rates, in XPF Francs, all taxes included

Gourmandises – Delicacies

Instant sucrée - Sweet moment

Cheese Cake Tropical
Tropical cheesecake

1 650 XPF

Moelleux au Chocolat, glace vanille
Chocolate lava cake, vanilla ice cream

Crème Brûlée

Carpaccio d'ananas au citron vert  
Pineapple carpaccio with lime

COUPES GLACEES / ICE CREAM BOWL

Mei'a
Glace vanille, banane flambée, chantilly, coulis de fruits rouges
Vanilla ice cream, flambéd banana, whipped cream, red fruit coulis

Tout chocolat / All chocolate
Glace chocolat, mousse chocolat, sauce chocolat
Chocolate ice cream, chocolate mousse, chocolate sauce

GLACES A LA CARTE / A LA CARTE ICE CREAM

450XPF/1 boule - 1 scoop

Sorbets  
Citron vert, ananas, passion, mangue
Lime, pineapple, passion fruit, mango

Glaces / Ice cream
Chocolat, vanille, coco, café
Chocolate, vanilla, coconut, coffee

 Produit local / Local product

 Vegan

Eaux Waters

Eau Royale - (100cl)	450
Perrier - (75cl)	600
San Pellegrino - (75cl)	650

Vins Rouges - Red wines

16cl 75cl

Côtes de Bordeaux, Castillon 900 4700
B. de Maucaillou

Lalande de Pomerol  1 100 5600
Château Uieux Cheuroil

Côtes du Rhone, Parallèle 45 900 4600
Paul Jaboulet Aîné 

Pinot noir, réserve spéciale 900 3800
G. Bertrand 

 Agriculture biologique - organic farming
 Vin biologique - organic wine

Vins Blancs - White wines

16cl 75cl

Sauvignon blanc 900 4400
Domaine Octauié

Blanc de Corail Tahiti 1 100 5600
Archipel de Rangiroa

Chardonnay, Naturalys  900 3800
G. Bertrand

Rosé
Côtes des Roses, Languedoc 900 4700
G. Bertrand