

Nos entrées *Our Starters*

Salade 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

Salade de Moorea aux crevettes, porc rôti, ananas et vinaigrette passion

Shrimp, roasted pork, pineapple, passion dressing

2 900 XPF



Salade tropicale à l'ananas et à l'orange, vinaigrette passion

*Tropical salad with pineapple and orange,
passionfruit dressing*

2 200 XPF



Salade Cesar au poulet

Chicken Caesar salad

2 600 XPF

Bisque de crevettes et son gâteau de légumes

Cream of prawns soup and its vegetable cake

2 300 XPF



Escapade végétane... *Vegan escape...*

Tofu mariné sauté aux légumes et shiitake

Marinated tofu sautéed with vegetables and shiitake mushrooms

2400 XPF



Quinoa aux agrumes et à l'avocat

Quinoa with citrus fruit and avocado

2400 XPF



Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses
Our prices are in pacific francs, all taxes included



Balade en mer *Trip to the sea*



Poisson du jour thaï (gingembre, oignons verts frits à l'huile de sésame, coriandre)

Thai "catch of the day" (ginger, green onions fried in sesame oil, coriander)

3 500 XPF

Tagliatelles au saumon

Salmon tagliatelles

3 500 XPF

Brochettes de crevettes, sauce ananas, riz au jasmin

Prawns skewers, pineapple sauce, jasmine rice

3 900 XPF  

Filet de Mahi-Mahi rôti sur son gratin de potiron au coco, sauce vanille

Roasted Mahi-Mahi fillet on its pumpkin and coconut gratin, vanilla

3 800 XPF 

Pavé de thon mi-cuit au sésame, légumes sautés à la coriandre

Half cooked tuna steak with sesame, sautéed vegetables and coriander

3 500 XPF

Poissons crus *Raw fishes*



Sashimi de thon rouge

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 au lait de coco / Raw fish with milk coconut



Tuna with coconut milk

2 800 XPF

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses
Our prices are in pacific francs, all taxes included



Les amoureux de la viande... *Meat Lovers...*

Risotto de champignons et de suprême de volaille

Risotto of Chicken supreme & mushrooms

3 150 XPF



Emincé de bœuf asiatique au sésame, nouilles chinoises

Asian minced beef with sesame, chinese noodles

3 400 XPF

Filet de bœuf et son parmentier de pomme de terre,
sauce poivre

Beef fillet and its potato parmentier, pepper sauce

4 500 XPF



Entrecôte grillée, sauce au choix parmi beurre à la
béarnaise, bleu ou poivre, garniture au choix

*Grilled steak, sauce to be chosen between "béarnaise"
butter, blue cheese, pepper, side dish of your choice,*

3 700 XPF



Nos burgers *Our burgers*

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

Haura Burger

Espadon, salade, tomates, oignons, sauce tartare

Swordfish, salad, tomatoes, onions, tartar sauce

2 700 XPF

Nos pâtes *Our Pasta*

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

Menu enfant

Kids menu

1900 XPF

1 Plat + 1 dessert +

1 boisson

1 main + 1 dessert +

1 soft drink

Poisson grillé

Cheese burger

Pâtes carbonara ou bolognaise

Desserts

2 boules de glace

(chocolat, vanille, fraise, coco)

OU Salade de fruits

Grilled fish

Cheese burger

*Pasta bolognese or
carbonara*

Desserts

2 scoops of ice cream

*(chocolate, vanilla,
strawberry, coconut)*

OR Fresh fruits salad



Sans modération... With no moderation...

1 650 XPF

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

Cheesecake tropical, coulis d'agrumes
Tropical cheesecake, citrus fruit coulis

Carpaccio d'ananas au citron vert
Pineapple carpaccio with lime



Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

Tarte fine à l'ananas
Thin pineapple tart

Un petit plaisir... A little treat...

450 XPF (prix par boule) price per scoop

Sorbets - Artisan glacier de Moorea
Citron vert, Ananas, Fruit de la passion,
Mangue, Corossol



*Sorbets - Artisan ice cream
maker from Moorea
Lime / Pineapple / Passion fruit
Mango / Soursop*

Glaces
Chocolat, Vanille, Coco, Café

*Ice cream
Chocolate, Vanilla, Coconut, Coffee*

PICTOGRAMMES PICTOGRAMS



Vegan



Produit local
Local product



Sans Gluten
Gluten free



Crustacés
Shellfish

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses
Our prices are in pacific francs, all taxes included