

MAHANA

MAHANA



Mahana'i, en tahitien, signifie « ensoleillé »  
Mahana'i means « sunny » in Tahitian

Notre nouvelle carte, imaginée par notre Chef Cédric Hippert, célèbre la richesse du terroir polynésien. En privilégiant les circuits courts et les produits frais du fenua, elle propose une cuisine sincère et raffinée, mêlant savoir-faire traditionnel et inspiration contemporaine.

Nous cultivons également notre propre potager, dont les herbes aromatiques viennent sublimer et parfumer nos créations au fil des saisons.

Une invitation à savourer l'essentiel, en toute authenticité.

*Our new menu, designed by Chef Cédric Hippert, is a tribute to Polynesia's vibrant bounty. Focusing on short supply chains and fresh local ingredients, it offers honest and refined cuisine, blending traditional know-how with creative flair.*

*We also grow our own kitchen garden, using freshly picked aromatic herbs to delicately enhance our dishes throughout the seasons.*

*A heartfelt journey through the flavors of the islands.*



Sans Produits Laitiers  
Dairy Free



Sans Gluten  
Gluten Free



Trace de Crustacés  
Trace of Crustaceans

Si vous avez des inquiétudes concernant des allergies alimentaires, veuillez en informer votre hôte avant de passer commande.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your host prior to ordering.*



# Premiers Instants

## First Steps

### Carpaccio de Thon Rouge

Huile de truffe, fleur de sel de Tahiti

*Red tuna carpaccio, truffle oil, Tahiti sea salt*

2 700 xpf

### Cheesecake de Poulpe

Aneth, coriandre, vinaigrette d'algues confites

*Octopus cheesecake, dill, coriander, confit seaweed vinaigrette*

3 000 xpf

### Tartare de Filet de Bœuf au Couteau

Échalotes, câpres, persil, moutarde à l'ancienne, Tabasco & sauce Worcestershire

*Hand-cut tenderloin beef tartare, shallots, capers, parsley, whole-grain mustard, Tabasco & Worcestershire sauce*

2 900 xpf

### Gaspacho Pastèque & Burrata

Menthe, balsamique, autera'a grillé, toast de pain de 'uru

*Watermelon & burrata gazpacho, mint, balsamic, grilled autera'a, 'uru bread toast*

2 100 xpf



De l'eau potable est disponible gratuitement sur simple demande.

Nos prix sont exprimés en francs pacifique, toutes taxes et frais de service inclus. Prix réglementés par le gouvernement.

*Drinking tap water is available free of charge upon request.*

*Our prices are quoted in Pacific francs, including all taxes and service charges. Government regulated prices.*

# Le Voyage se poursuit en Mer

## The Journey continues at Sea

### Filet de Meka poêlé

Risotto de 'uru au parmesan & herbes de Provence, crème de petits pois, chips de légumes du Fenua  
*Pan-fried Tahitian sea bass fillet, 'uru risotto with parmesan & Provençal herbs, green pea cream,  
Fenua vegetable chips*  
3 500 xpf

### Filet de Papio rôti

Gratin de potiron, sauce Vanille des Îles  
*Roasted Papio fillet, pumpkin gratin, Island Vanilla sauce*  
3 900 xpf

### Feuilleté de Poisson du Lagon

Julienne de légumes, beurre blanc à la mangue, riz coco  
*Lagoon fish puff pastry, julienned vegetables, mango butter sauce, coconut rice*  
2 900 xpf



De l'eau potable est disponible gratuitement sur simple demande.

Si vous avez des inquiétudes concernant des allergies alimentaires, veuillez en informer votre hôte avant de passer commande.

*Drinking tap water is available free of charge upon request.*

*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your host prior to ordering.*

# Le Voyage se poursuit sur Terre

## The Journey continues on Land

### Filet de Bœuf de Nouvelle-Zélande\*

Accompagné de panisse rôtie aux olives & parmesan, compotée de figes locales, jus corsé  
*New Zealand beef tenderloin, roasted panisse with olives & parmesan, local fig compote, rich jus*  
4 500 xpf

### Magret de Canard à l'Orange\*

Accompagné de légumes du Fenua  
*Orange-glazed duck breast, Fenua vegetables*  
4 700 xpf

### Ballotine de Volaille

Farcie fāfā & crème de coco, riz jasmin  
*Stuffed chicken ballotine with fāfā (local spinach) & coconut cream, jasmine rice*  
3 100 xpf

### Risotto de 'Uru

Parmesan & herbes de Provence, crème de petits pois, chips de légumes du Fenua  
*'Uru risotto with parmesan & Provençal herbs, green pea cream, Fenua vegetables chips*  
2 600 xpf

\*Pour les clients bénéficiant d'une formule repas incluse, un supplément de 900 xpf s'applique.

*\*Guests with a meal plan, a supplement of 900 xpf applies.*



De l'eau potable est disponible gratuitement sur simple demande.

Nos prix sont exprimés en francs pacifique, toutes taxes et frais de service inclus. Prix réglementés par le gouvernement.

*Drinking tap water is available free of charge upon request.*

*Our prices are quoted in Pacific francs, including all taxes and service charges. Government regulated prices.*

# Fromages

## Cheeses

### Assortiment de 3 Fromages, La Fromagère de Tahiti<sup>®</sup>

Saint-Tahitien, Tomme, Urubier

*Assortment of 3 Cheeses, Saint-Tahitien, Tomme, Urubier*

1 900 xpf

Fromages artisanaux réalisés par la Fromagère de Tahiti<sup>®</sup>

Juliet Lamy, fromagère formée en Auvergne, crée ses fromages à la presqu'île de Tahiti depuis 2016.

À partir du lait de la seule ferme laitière de Taravao, elle élabore trois bases :

Saint-Tahitien, Tomme du Vent et fromage frais, qu'elle décline en une vingtaine de parfums grâce aux produits locaux.

*Artisanal cheeses crafted by La Fromagère de Tahiti<sup>®</sup>*

*Juliet Lamy, a cheesemaker trained in Auvergne, has been crafting her cheeses on Tahiti's peninsula since 2016.*

*Using milk from Taravao's only dairy farm, she creates three main types :*

*Saint-Tahitien, Tomme du Vent, and fresh cheese, then infuses them with local ingredients to offer around twenty unique varieties.*



De l'eau potable est disponible gratuitement sur simple demande.

Nos prix sont exprimés en francs pacifique, toutes taxes et frais de service inclus. Prix réglementés par le gouvernement.

*Drinking tap water is available free of charge upon request.*

*Our prices are quoted in Pacific francs, including all taxes and service charges. Government regulated prices.*

# Douceurs Finales

## Final Delicacies

### Soufflé au Taro du Manava

Biscuit coco, crémeux taro coco, glace coco

*Manava Taro soufflé, coconut biscuit, coconut & taro cream, coconut ice cream*

1 800 xpf

### Croustillant Cappuccino

Mousse cappuccino & ivoire, feuillantine pralinée

*Crunchy Cappuccino, cappuccino & ivory mousse, praline feuillantine*

1 850 xpf

### Cheesecake à l'Ananas de Moorea

Biscuit speculoos, cream cheese & glaçage ananas

*Moorea Pineapple Cheesecake, speculoos biscuit, cream cheese & pineapple glaze*

1 650 xpf

### Jardin de Fruits Frais Locaux

Infusés au yuzu, gelée d'hibiscus, noix de pécan, sorbet corossol

*Garden of fresh local fruits infused with yuzu, hibiscus jelly, pecan nuts, soursop sorbet*

2 100 xpf

### Sorbet Artisanal de Moorea by Queeny

Citron, Ananas, Passion, Mangue, Corossol, Fleur de Tiare (glace)

*Lime, Pineapple, Passion Fruit, Mango, Soursop, Tiare Flower (ice cream)*

450 xpf la boule/the scoop

### Glace

Chocolat, Vanille, Coco, Fraise, Café

*Chocolate, Vanilla, Coconut, Strawberry, Coffee*

450 xpf la boule/the scoop



De l'eau potable est disponible gratuitement sur simple demande.

Si vous avez des inquiétudes concernant des allergies alimentaires, veuillez en informer votre hôte avant de passer commande.

*Drinking tap water is available free of charge upon request.*

*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your host prior to ordering.*



**manava**  
BEACH RESORT & SPA - MOOREA



Ouvert tous les jours. Dîner à la carte de 18h00 à 21h30.

Soirées buffet & spectacle Polynésien les mercredis et samedis soirs, informations sur demande.

*Open daily. Dinner à la carte from 6:00pm to 9:30pm.*

*Buffet and Polynesian shows on Wednesday and Saturday evenings, information available upon request.*