

LA Bounty

Tous les Lundis | On Mondays
Restaurant Aii Vahine
A partir de 18h30 | From 6:30pm

18h30: Ouverture du buffet

19h00 : Spectacle de danses polynésiennes

ENTRÉES

Poisson cru à la tahitienne au lait de coco, Pain de viande à l'américaine, Sushis, Salade de pâte de la mer, Carpaccio d'espadon exotique, Salade grecque, Tartare aux deux saumons crème acidulée, Bar à salade, Huîtres, Crevettes

PLATS PRINCIPAUX

Sauté de porc pané-frit aigre douce, Risotto aux crevettes, Poulet basquaise, Boeuf à l'oignon, Choucroute de la mer au beurre blanc, Poulpe sauté au poivre et ananas séché

A la découpe: Papio en croûte de sel et sa sauce à la vanille de Tahiti

Accompagnements: Riz jasmin, Pâtes, Ratatouille, Gratin de patate douce, Bouquet de légumes, Frites locales (uru ou patates douces)

DESSERTS

Millefeuille à la vanille, Choux à la crème, Clafoutis à la noix de coco, Petit gâteau au chocolat, Assortiments de tartelettes, Mousse au chocolat, Bounty, Assortiments de fruits frais, Banane au lait de coco, Smoothie à la mangue, Fontaine au chocolat, Crème à la coco

Adultes: 9 800 cfp
Enfants (3-11): 4 900 cfp
Sur réservation uniquement



6:30pm: Buffet opening

7pm: Polynesian dance show

STARTERS

Tahitian ceviche with coconut milk, All american meat-loaf, Sushis, Seafood pasta salad, Exotic swordfish carpaccio, Greek salad, Two-salmon tartare with sour cream, Salad bar, Oysters, Shrimps

MAIN DELIGHTS

Sweet and sour pork stir-fry, Shrimp Risotto, Basque chicken, Beef onion stir-fry, Seafood sauerkraut with butter sauce, Sauteed octopus with peper and dried pineapple

Carving: Salt-crusted Papio fish with Tahiti vanilla sauce

Sides: Jasmine rice, Pasta, Ratatouille, Sweet potato gratin, In-season vegetables, Local fries (uru or sweet potato)

DESSERTS

Vanilla millefeuille, Cream Puffs, Coconut clafoutis, Chocolate cake, Tartlets, Chocolate mousse, Bounty, Fresh fruit, Bananas in coconut milk, Mango smoothie, Chocolate fountain, Coco cream

Adults: XPF 9,800
Children (3-11): XPF 4,900
Upon booking only.

SELECTION DE BOISSONS / BEVERAGES SELECTION

VINS BLANCS / WHITE WINES

Macon fuissé J. Moreau	5,800 XPF
Petit Chablis 2022 Laroche	5,900 XPF
Riesling Lorentz 2021 Alsace reserve	4,300 XPF

VINS ROUGES / RED WINES

Château la Bonelle Grand Cru	5,900 XPF
Le Page de la Tour de Bessan 2016	6,800 XPF
Château les Eyquem Haute Graves 2019	5,800 XPF
Saint Nicolas de Bourgueil 2021	4,400 XPF
Belleruche Maison Chapoutier	4,400 XPF
N°3 d'Angélus Saint émilien	12,500 XPF

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Côtes des roses 2021	4,400 XPF
Miraval 2021	5,800 XPF
Vin de Nacarat Rosé 2020	5,300 XPF

CHAMPAGNES

Mumm's Cordon rouge	10,900 XPF
Veuve Clicquot Carte Jaune	14,000 XPF
Nicolas Feuillate Rosé	10,500 XPF
Moet Imperial	13,000 XPF

AU VERRE / BY THE GLASS

(15 CL)

VINS BLANCS / WHITE WINE

Tariquet sauvignon 2021 Gascogne	800 XPF
La baume chardonnay 2021 Languedoc	800 XPF

VINS ROUGES / RED WINE

Château les religieuses 2020 St Emilion	1,400 XPF
Domaine du Cheval Blanc	800 XPF
Petit Secret 2018 Bordeaux	800 XPF

VINS ROSÉS / ROSÉS WINE

Côte des Roses 2021 Provence	980 XPF
------------------------------	---------

CHAMPAGNE (12,5 CL)

Nicolas Feuillatte	2,000 XPF
--------------------	-----------

CHAMPAGNE COCKTAILS

Bellini	3,950 XPF
Rossini	3,650 XPF

SPECIAL COCKTAILS

Tropical Vibe	
Frozen Motu	
Coco Paradise	
Citrus Twist	1,750 XPF
Shark Attack	
Summer Gin Fizz	

MOCKTAILS

Virgin Colada	1,500 XPF
Frozen coconut Island	1,500 XPF

SODAS / SOFT DRINKS

Coca Cola, Sprite, Fanta,	650 XPF
Schweppes Tonic, Orangina	
Ginger Ale	750 XPF
Coca Light / Diet Coke	600 XPF

EAUX / WATER

O'Tahiti (Plate/still)	700 XPF
Vals (Gazeuse/sparkling)	800 XPF

BIÈRES EN PRESSION / DRAFT BEER

	33 CL	50 CL
Hinano Blonde	850 XPF	1,150 XPF
Hinano Ambrée / Amber	850 XPF	1,150 XPF

BIÈRES EN BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

Hinano Blonde / Blond Hinano	1,150 XPF
Hinano Ambrée / Amber Hinano	1,150 XPF
Heineken	1,150 XPF



Hilton
MOOREA LAGOON
RESORT & SPA

Trésor des îles

Tous les Mercredis | On Wednesdays

Restaurant Arii Vahine

A partir de 18h30 | From 6:30pm

18h30: Ouverture du buffet

19h00: Spectacle de danses polynésiennes

ENTRÉES

Salade exotique à l'ananas, Salade de patate douce aux crevettes, Tartare de tomate-mozzarella, Salade de quinoa aux fruits du Fenua, Rillettes de thon rouge et citron vert, Ceviche de poisson du lagon, Mi-cuit de thon au sésame, Poisson cru au lait de coco, Bar à salade, Huitres, Crevettes

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf bourguignon, Poulet fafa (épinards), Crevettes sautées à l'ail, Sauté de porc au curry et lait de coco, Filet de tazard sauce crustacés, Lasagnes de patate douce aux légumes, Risotto de légumes, Roulé de Uru Pua Toro

À la découpe : Cochon de lait rôti au lait de coco

Accompagnements : Riz au lait de coco frit, en Purée de patate douce, Gratin de fei (banane plantain), Légumes sautés, Riz blanc

DESSERTS

Millefeuille au caramel, Eclair au chocolat, Papaye au four, Mousse à la vanille, Financier à la passion, Chausson aux fruits, Assortiments de fruits frais, Smoothie citron et fruits rouges, Bavaoise, Cheesecake, Gâteau mimosa, Truffe au chocolat

6:30pm: Buffet opening

7:00pm: Polynesian dance show

STARTERS

Exotic pineapple salad, Sweet potato-shrimp salad, Tomato-mozzarella tartare, Local fruits quinoa salad, Red tuna rillette, Lagoon fish ceviche, Semi-cooked sesame tuna, Tahitian traditional ceviche with coconut milk, Salad bar, Oysters, Shrimps

MAIN DELIGHTS

Beef bourguignon, Chicken fafa (spinach), Sautéed shrimp with garlic, Roasted pork curry and coconut milk, Tazard fillet with crustacean sauce, Sweet potato lasagna with vegetables, Vegetable risotto, Uru pua toro roll (local dish)

Carving: Roasted suckling pig with coconut milk

Sides: Fried coconut sticky rice, Sweet potato puree, Fei (plantain banana) gratin, Vegetables stir-fry, White rice

DESSERTS

Caramel Millefeuille, Chocolate éclair, Baked papaya, Vanilla mousse, Passion fruit financier, Fruit turnover, Assortment of fresh fruits, Lemon and red berry smoothie, Bavarois, Cheesecake, Mimosa cake, Chocolate truffle

Adultes: 9 800 cfp

Enfants (3-11): 4 900 cfp

Sur réservation uniquement



Adults: XPF 9,800

Children (3-11): XPF 4,900

Upon booking only

SELECTION DE BOISSONS / BEVERAGES SELECTION

VINS BLANCS / WHITE WINES

Macon fuissé J. Moreau	5,800 XPF
Petit Chablis 2022 Laroche	5,900 XPF
Riesling Lorentz 2021 Alsace reserve	4,300 XPF

VINS ROUGES / RED WINES

Château la Bonelle Grand Cru	5,900 XPF
Le Page de la Tour de Bessan 2016	6,800 XPF
Château les Eyquem Haute Graves 2019	5,800 XPF
Saint Nicolas de Bourgueil 2021	4,400 XPF
Belleruche Maison Chapoutier	4,400 XPF
N°3 d'Angélus Saint émilien	12,500 XPF

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Côtes des roses 2021	4,400 XPF
Miraval 2021	5,800 XPF
Vin de Nacarat Rosé 2020	5,300 XPF

CHAMPAGNES

Mumm's Cordon rouge	10,900 XPF
Veuve Clicquot Carte Jaune	14,000 XPF
Nicolas Feuillate Rosé	10,500 XPF
Moet Imperial	13,000 XPF

AU VERRE / BY THE GLASS

(15 CL)

VINS BLANCS / WHITE WINE

Tariquet sauvignon 2021 Gascogne	800 XPF
La baume chardonnay 2021 Languedoc	700 XPF

VINS ROUGES / RED WINE

Château les religieuses 2020 St Emilion	1,400 XPF
Domaine du Cheval Blanc	800 XPF
Petit Secret 2018 Bordeaux	800 XPF

VINS ROSÉS / ROSÉS WINE

Côte des Roses 2021 Provence	980 XPF
------------------------------	---------

CHAMPAGNE (12,5 CL)

Nicolas Feuillatte	2,000 XPF
--------------------	-----------

CHAMPAGNE COCKTAILS

Bellini	3,950 XPF
Rossini	3,650 XPF

SPECIAL COCKTAILS

Tropical Vibe	
Frozen Motu	
Coco Paradise	
Citrus Twist	1,750 XPF
Shark Attack	
Summer Gin Fizz	

MOCKTAILS

Virgin Colada	1,500 XPF
Frozen coconut Island	1,500 XPF

SODAS / SOFT DRINKS

Coca Cola, Sprite, Fanta,	650 XPF
Schweppes Tonic, Orangina	
Ginger Ale	750 XPF
Coca Light / Diet Coke	600 XPF

EAUX / WATER

O'Tahiti (Plate/still)	700 XPF
Vals (Gazeuse/sparkling)	800 XPF

BIÈRES EN PRESSION / DRAFT BEER

33 CL 50 CL

Hinano Blonde	850 XPF 1,150 XPF
Hinano Ambrée / Amber	850 XPF 1,150 XPF

BIÈRES EN BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

Hinano Blonde / Blond Hinano	1,150 XPF
Hinano Ambrée / Amber Hinano	1,150 XPF
Heineken	1,150 XPF



Hilton
MOOREA LAGOON
RESORT & SPA



Le Bamboo

Tous les Samedis | On Saturdays

Restaurant Aarii Vahine

A partir de 18h30 | From 6:30pm

18h30: Ouverture du buffet

19h00: Spectacle de danses polynésiennes

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, Salade de pâtes au bacon, Taboulé à l'exotique, Céviche de poisson à la passion, Piquillos en tartare sur nuage de chèvre, Sashimi de thon rouge, Salade de pomme de terre à l'estragon, Poisson cru au lait de coco, Bar à salade, Huitres, Crevettes

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf aux légumes, Sauté d'agneau au curry, Tacos de poulet au guacamole pimenté, Risotto aux champignons, Blanquette de saumon des Dieux, Steak d'espadon, Mini fish-burger à l'ananas, Vermicelles sautées aux légumes, Bœuf au taro

À la découpe: Rôti de bœuf, sauce foie gras

Accompagnements : Riz pilaf épicé aux poivrons, Maïs grillé, Purée à la truffe, Bouquets de légume, Riz blanc

DESSERTS

Millefeuille à la mangue, Panna cotta, Paris-Brest, Salade de fruits, Tiramisu au café, Mousse aux fruits, Gâteau à l'amande, Assortiments de fruits frais, Smoothie fraise passion, Ananas au lait de coco, Brownies

Adultes: 9 800 cfp

Enfants (3-11): 4 900 cfp

Sur réservation uniquement

6:30pm: Buffet opening

7:00pm: Polynesian dance show

STARTERS

Beef carpaccio, Bacon pasta salad, Exotic tabbouleh, Passionfruit ceviche, Piquillos peppers stuffed with goat cheese, Red tuna sashimi, Tarragon potato salad, Tahitian traditional ceviche with coconut milk, Salad bar, Oysters, Shrimps

MAIN DELIGHTS

Beef with vegetables, Sautéed lamb curry, Chicken tacos with spicy guacamole, Mushroom risotto, Salmon of the gods blanquette, Swordfish steak, Mini pineapple-fish burgers, Stir-fried vermicelli with vegetables, Taro (root vegetable) beef

Carving: Roast beef, foie gras sauce

Sides: Spicy pilaf rice with peppers, Grilled corn, Mashed potato with truffle, In-season vegetables, White rice

DESSERTS

Mango millefeuille, Panna cotta, Paris-Best, Fruit salad, Tiramisu, Fruit mousse, Almond cake, Fresh fruit assortment, Strawberry & passionfruit smoothie, Coconutmilk pineapple, Brownies

Adults: XPF 9,800

Children (3-11): XPF 4,900

Upon booking only.

SELECTION DE BOISSONS / BEVERAGES SELECTION

VINS BLANCS / WHITE WINES

Macon fuissé J. Moreau	5,800 XPF
Petit Chablis 2022 Laroche	5,900 XPF
Riesling Lorentz 2021 Alsace reserve	4,300 XPF

VINS ROUGES / RED WINES

Château la Bonelle Grand Cru	5,900 XPF
Le Page de la Tour de Bessan 2016	6,800 XPF
Château les Eyquem Haute Graves 2019	5,800 XPF
Saint Nicolas de Bourgueil 2021	4,400 XPF
Belleruche Maison Chapoutier	4,400 XPF
N°3 d'Angélus Saint émilien	12,500 XPF

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Côtes des roses 2021	4,400 XPF
Miraval 2021	5,800 XPF
Vin de Nacarat Rosé 2020	5,300 XPF

CHAMPAGNES

Mumm's Cordon rouge	10,900 XPF
Veuve Clicquot Carte Jaune	14,000 XPF
Nicolas Feuillate Rosé	10,500 XPF
Moet Imperial	13,000 XPF

AU VERRE / BY THE GLASS

(15 CL)

VINS BLANCS / WHITE WINE

Tariquet sauvignon 2021 Gascogne	800 XPF
La baume chardonnay 2021 Languedoc	700 XPF

VINS ROUGES / RED WINE

Château les religieuses 2020 St Emilion	1,400 XPF
Domaine du Cheval Blanc	800 XPF
Petit Secret 2018 Bordeaux	800 XPF

VINS ROSÉS / ROSÉS WINE

Côte des Roses 2021 Provence	980 XPF
------------------------------	---------

CHAMPAGNE (12,5 CL)

Nicolas Feuillatte	2,000 XPF
--------------------	-----------

CHAMPAGNE COCKTAILS

Bellini	3,950 XPF
Rossini	3,650 XPF

SPECIAL COCKTAILS

Tropical Vibe	
Frozen Motu	
Coco Paradise	
Citrus Twist	1,750 XPF
Shark Attack	
Summer Gin Fizz	

MOCKTAILS

Virgin Colada	1,500 XPF
Frozen coconut Island	1,500 XPF

SODAS / SOFT DRINKS

Coca Cola, Sprite, Fanta,	650 XPF
Schweppes Tonic, Orangina	
Ginger Ale	750 XPF
Coca Light / Diet Coke	600 XPF

EAUX / WATER

O'Tahiti (Plate/still)	700 XPF
Vals (Gazeuse/sparkling)	800 XPF

BIÈRES EN PRESSION / DRAFT BEER

	33 CL	50 CL
Hinano Blonde	850 XPF	1,150 XPF
Hinano Ambrée / Amber	850 XPF	1,150 XPF

BIÈRES EN BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

Hinano Blonde / Blond Hinano	1,150 XPF
Hinano Ambrée / Amber Hinano	1,150 XPF
Heineken	1,150 XPF



Hilton
MOOREA LAGOON
RESORT & SPA