

In Villa Dining Menu

CARTE ROOM SERVICE

Our Romantic Experiences

NOS EXPÉRIENCES ROMANTIQUES

Share an unforgettable experience for two at our resort or on our private island with our different experiences during the day and evening.

Each package is available in villa, on the beach, at the Otemanu View or on the Motu Tapu.

All prices are for two people and listed in Pacific francs (XPF), taxes and service included. Reservations required 24h in advance for the events on the resort and 48h in advance for the events on the Motu Tapu.

100% of the event will be charged for any cancellation less than 24h in advance. Please note that Room Service is not included for Half Board or Full Board meal plan.

Please dial #3232 for booking

Partagez une expérience inoubliable à deux au sein de notre resort ou sur notre île privée grâce à nos différentes formules proposées en journée comme en soirée.

Chaque formule est disponible en villa, sur plage, à la Mont Otemanu View ou sur le Motu Tapu.

Tous les prix sont pour deux personnes et sont listés en Francs Pacifique (CFP) taxes et service inclus. Les réservations sont requises 24h en avance pour les événements sur le resort et 48h en avance pour le Motu Tapu.

100% de la prestation sera chargée pour toute annulation moins de 24h en avance. Veuillez noter que le Room Service n'est pas inclus dans le cadre du forfait demi-pension ou pension complète.

Merci d'appeler l'extension #3232 pour réserver.



Taste the Dream

GOÛTEZ AU RÊVE

Canoe Breakfast A partir de 20 500 XPF

Wake up and enjoy a Tahitian and international breakfast delivered by canoe to your villa.
Reservation from 07:00 am to 11:00 am.

*Reveillez-vous et appréciez un petit-déjeuner aux notes tahitiennes et internationales livré en canoe à votre villa.
Réservation de 07h00 à 11h00*

"Day in paradise" sur le Motu Tapu A partir de 54 000 XPF

Enjoy a picnic or barbecue lunch with drinks included on our private island. Discover this idyllic place and live an unforgettable day.

On the program: snorkeling and idleness
Departure at 10:30 am, return at 03:30 pm.

*Protitez d'un lunch en formule pique-nique ou barbecue avec boissons incluses sur notre Motu privé Découvrez cet endroit idyllique et vivez une journée inoubliable.
Au programme : snorkelling et farniente.
Départ 10h30, retour 15h30.*

Sunset Escape A partir de 18 500 XPF

Experience an exceptional sunset at the place of your choice through our resort accompanied by refreshments and tasty appetizers.
Reservation from 05:00 pm to 07:00 pm.

*Vivez un coucher de soleil exceptionnel à l'endroit de votre choix dans notre hotel, accompagné de rafraichissement et de savoureux amuse bouches
Reservation de 17h00 à 19h00*

Diner Romantique A partir de 48 000 XPF

Awaken your taste buds with unique flavors and a most romantic setting up. Enjoy a 3-course menu with beverages included through our resort or a 9-course menu beverages included on our private island with the most elegant Polynesian influences. Reservation from 05:30 pm to 08:30 pm.
For Motu Tapu: departure at 05:30 pm, return at 08:30 pm.

*Eveillez vos papilles avec des saveurs uniques et une mise en place des plus romantiques. Dégustez un menu 3 plats ou un menu 9 plats sur notre Motu privé avec des influences polynésienne élégantes.
Réservations de 17h30 à 20h30; pour le Motu Tapu :départ 17h30 retour 20h30*

For any additional informations, reservations or details about the available menus, feel free to ask for our romantic experience brochure or to contact directly the conciergerie at #3232.

Pour toutes informations supplémentaires, réservations ou détails des menus disponibles,
N'hésitez pas à contacter directement la conciergerie au #3232

Breakfast

PETIT DÉJEUNER

Served from 06:00 am to 11:00 am

Servi de 06h00 à 11h00 du matin

Feel free to let us know about your dietary requirements and/or allergies, or ask us any question about the ingredients of a dish.

All prices are listed in Pacific Francs (XPF) taxes and service included.
A service fee of XPF 1,400 is applied for each room delivery.

Please dial extension #3670 to place your order.

N'hésitez pas à nous faire part de vos préférences alimentaires, allergies ou toutes questions sur la composition d'un plat.

*Tous les prix sont listés en Francs Pacifique (CFP) taxes et service inclus.
Une charge de 1,400 cfp sera appliquée pour chaque livraison jusqu'à votre chambre.*

Merci d'appeler l'extension #3670 pour commander.

A decorative pattern at the bottom of the page, featuring a repeating geometric and floral motif in a light beige color.

PACKAGES* / FORMULES*

Continental

4 300

Orange juice or pineapple juice

Jus d'orange ou ananas

Your choice of hot beverage

Votre choix de boisson chaude

Danish and bread selection

Sélection de pains et de viennoiseries

Sliced fruits basket

Panier de fruits frais coupés

American

5 500

Orange juice or pineapple juice

Jus d'orange ou ananas

Your choice of hot beverage

Votre choix de boisson chaude

Danish and bread selection

Sélection de pains et de viennoiseries

Sliced fruits basket

Panier de fruits frais coupés

Your choice / *Au choix*

Two eggs any style:

Deux oeufs frais préparés à votre convenance:

Poached, boiled, scrambled, fried

Served with bacon and hashbrown

Poché, à la coque, brouillé ou au plat

Servi avec bacon et pomme de terre

or

Sweet specialty:

Plat sucré à votre convenance :

Crêpe, waffle, pancake or French toast

Served with maple syrup, chocolate, banana or whipped cream

Crêpe, gaufre, pancake ou pain perdu

Servi avec sirop d'érable, chocolat, banane ou chantilly

Healthy

5 800

Orange, pineapple or carrot juice

Jus d'orange, ananas ou carotte

Your choice of hot beverage

Votre choix de boisson chaude

Home-made plain yogurt

Yaourt nature fait maison

Whole wheat toasts

Toast de pain complet

Sliced fruits basket

Panier de fruits frais coupés

Yogurt, fruits or vegetables smoothie

Smoothie au yaourt, aux fruits ou aux légumes

Egg white omelet, tomato, pepper, onion and mushroom

Omelette blanche avec tomate, poivron, oignon et champignon

***Choose between our different packages to enjoy a floating breakfast overlooking at the breathtaking beauty of the lagoon. No extra fee.**

**Choisissez parmi nos différentes formules pour profiter d'un petit-déjeuner flottant tout en admirant la vue imprenable sur le lagon. Sans suppléments.*

Canoe Breakfast

PETIT DÉJEUNER PIROGUE

Wake up and enjoy a unique moment admiring the blue of the lagoon and appreciate your Tahitian breakfast delivered by canoe

Réveillez-vous, et émerveillez-vous de la couleur du lagon.... Appéciez votre petit déjeuner Tahitien, apporté en pirogue traditionnelle directement jusqu'à la terrasse de votre villa.

Fresh pineapple juice
Your choice of hot beverage
Danish and bread selection
Tahitian raw fish with coconut milk
Sliced fruits basket

19 800 XPF

*Jus d'ananas pressé
Boisson chaude au choix
Sélection de pains et de viennoiseries
Poisson cru au lait de coco
Panier de fruits frais coupés*

19 800 CFP



Reservation required 24 hours in advance. 100% of the event will be charged for any cancellation less than 24 hours in advance. In case of bad weather, our team will offer you to reschedule your canoe. Possibility of ordering extra chargeable items

Réservation 24h à l'avance. 100% de la prestation sera chargée pour toute annulation de moins de 24 heures à l'avance. En cas de mauvais temps, notre équipe vous offrira la possibilité d'organiser de nouveau votre petit déjeuner pirogue.

A LA CARTE DRINKS / BOISSONS À LA CARTE

Fresh squeezed juice (40cl) - pineapple, orange <i>Jus de fruits frais pressés (40cl)</i>	1 500
Fruit juice by the glass (40cl) <i>Jus de fruit 100% pur jus au verre (40cl)</i>	1 100
Fruit juice by the bottle (100cl) - Pineapple, orange, grapefruit, vanilla banana, mango, apple, tomato, cranberry <i>Jus de fruit 100% pur jus à la bouteille (100cl) - Ananas, orange, pamplemousse, banane vanille, mangue, pomme, tomate, cranberry</i>	2 000
Smoothie (40cl) - Yogurt, fruits or vegetables <i>Smoothie (40cl) - Au yaourt, aux fruits ou aux légumes</i>	1 600
Espresso	500
Double Espresso	1 000
Capuccino, latte, mocaccino	1 000
Hot chocolate <i>Chocolat chaud</i>	1 000
Iced coffee <i>Café glacé</i>	1 100
Pot of Americano coffee (1 person) <i>Pot de café américain (1 personne)</i>	900
Pot of Americano coffee (2 persons) <i>Pot de café américain (2 personnes)</i>	1 100
Pot of Americano coffee (3 to 5 persons) <i>Pot de café américain (3 à 5 personnes)</i>	1 500
Tea (ask for our selection) <i>Thé (demandez notre sélection)</i>	900
Glass of milk (40cl) -Whole milk, 2% , fat free, soy milk, almond milk, oat milk <i>Verre de lait (40 cl) - Lait entier, lait ½ écrémé, lait écrémé, lait de soja, lait d'amande, lait d'avoine</i>	900
Bottle of milk (100 cl) - Whole milk, 2%, fat free, soy milk, almond milk, oat milk <i>Brique de lait (100 cl) - Lait entier, lait ½ écrémé, lait écrémé, lait de soja, lait d'amande, lait d'avoine</i>	2 000

BAKERY / BOULANGERIE

Served with butter and jams / *servis avec beurre et confitures*

Bread selection for 1 person - White , wheat, multigrain 1 400

Panier de pains pour 1 personne - Pain blanc, pain tradition, toast de pain complet

Danish selection for 1 person - Croissant, chocolate croissant, Danish of the day 1 800

Panier de viennoiseries pour 1 personne - Pain au chocolat, croissant, viennoiserie du jour

EGG / OEUFS

Two eggs any style - Poached, boiled, scrambled, fried 2 200

Served with bacon and hashbrown

Deux œufs frais préparés à votre convenance - Pochés, à la coque, brouillés ou au plat servis avec bacon et pomme paillasson

Two eggs Benedict 2 900

Deux œufs Bénédict

Three eggs omelet - Served with bacon and hashbrown 2 900

Choice of garnish: mushroom, tomato, onion, pepper, cheese, ham

Omelette 3 œufs - servis avec bacon et pomme paillasson

Garniture au choix: champignon, tomate, oignon, poivron, fromage, jambon

Extra side - Sausage, bacon, sautéed vegetable, hash brown, roasted tomato 500

Extra accompagnement - saucisse, bacon, légume sauté, pomme paillasson, tomate rôtie



SPECIALTIES / SPECIALITÉS

Crêpe, waffle, pancake, French toast - Served with your choice of garnish: Maple syrup, chocolate, banana and whipped cream	1 600
<i>Crêpe, gaufre, pancake, pain perdu - Avec choix de sauce: Sirop d'érable, chocolat, banane et Chantilly</i>	
Buckwheat crepe : sarrazin, ham, cheese, egg	2 200
<i>Galette complète : sarrazin, jambon, fromage, oeuf</i>	
Cheese plate	2 500
<i>Assiette de fromages</i>	
Smoked salmon plate	4 200
<i>Assiette de saumon fumé</i>	
Home-made plain or fruit yogurt	900
<i>Yaourt nature ou aux fruits fait maison</i>	
Your choice of cereals - Rice Crispies, Frootloops, Coco Pop's, Spécial K, Granola	900
<i>Céréales au choix - Rice Crispies, Frootloops, Coco Pop's, Spécial K, Granola (sans gluten)</i>	
Sliced fruits basket	1 800
<i>Panier de fruits coupés</i>	
Fresh fruits salad	1 800
<i>Salade de fruits frais</i>	
Tahitian raw fish with coconut milk	1 800
<i>Poisson cru au lait de coco</i>	
Pineapple porridge with coconut milk and exotic sauce	1 500
<i>Porridge au lait de coco, ananas et coulis exotique</i>	



All Day Long

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Served from 11:00 am to 10:30 pm

Servi de 11h00 à 22h30

Feel free to let us know about your dietary requirements and/or allergies or ask us any question about the ingredients of a dish.

All prices are listed in Pacific Francs (XPF) taxes and service included.
A service fee of XPF 1,400 is applied for each delivery to your room.

Please dial extension #3670 to place your order



N'hésitez pas à nous faire part de vos préférences alimentaires, allergies ou toutes questions sur la composition d'un plat.

*Tous les prix sont listés en Francs Pacifique (CFP) taxes et service inclus.
Une charge de 1,400 cfp sera appliquée pour chaque livraison jusqu'à votre chambre.*

Merci d'appeler l'extension #3670 pour commander



STARTERS / ENTREES

Soup of the day	2 800
<i>Potage du jour</i>	
Caesar salad, plain or chicken	3 900
<i>Salade César nature ou poulet</i>	
Mozzarella salad with tomato, croutons and red onions, balsamic vinegar	4 200
<i>Salade de mozzarella, tomates, croûtons et oignons rouges, vinaigre balsamique</i>	
Tahitian style raw fish with coconut milk	3 400
<i>Salade de poisson et lait de coco à la Tahitienne</i>	
Salmon tartar with mayonnaise, shallot, capers and Granny Smith apple	4 200
<i>Tartare de saumon, mayonnaise, échalote, câpres et pomme Granny Smith</i>	
Chef's mixed salad : finely chopped vegetables of the season, balsamic vinegar	3 200
<i>Salade mixte du Chef : légumes de saisons coupés finement, vinaigre balsamique</i>	

FISH / POISSONS

Fish of the day, rice with coconut milk	4 500
<i>Poisson du jour et riz au lait de coco</i>	

MEAT / VIANDES

Chicken breast with French fries, vegetables and supreme sauce	4 500
<i>Suprême de poulet servi avec des frites, des légumes et sauce suprême</i>	
Grilled rib eye steak 280g, served with French fries, Maitre d'Hôtel butter	4 900
<i>Entrecôte de boeuf grillé, beurre Maitre d'Hôtel, servi avec des frites</i>	
Angus beef 180g, served with French fries and green salad	3 000
<i>Steak de boeuf Angus 180g, servi avec des frites et une salade verte</i>	

PIZZAS / PIZZAS

Margherita : tomato sauce, mozzarella, tomato, oregano, olives oil	3 500
<i>Margherita : sauce tomate, mozzarella, tomates, origan et huile d'olive</i>	
Pepperoni : tomato sauce, mozzarella, pepper, lightly spiced pepperoni and oregano	3 600
<i>Pepperoni : sauce tomate, mozzarella, poivrons, pepperoni doux et origan</i>	

SANDWICHES & BURGERS / SANDWICHES & BURGERS

Club sandwich : chicken or salmon, lettuce, egg, tomato and mayonnaise 3 800

Club sandwich : poulet ou saumon, salade, oeuf, tomate et mayonnaise

Chef's burger : Steak Angus 180g, cheddar, lettuce, cornichon, tomato, lime mayonnaise 4 000

Burger du Chef : Angus 180g, cheddar, salade, cornichon, tomate et mayonnaise citronnée

Vegetarian burger : Vegetarian steak, cheddar, lettuce, cornichon, tomato, lime mayonnaise 3 000

Burger végétarien : steak végétarien, cheddar, salad, cornichon, tomate et mayonnaise citronnée

Fish & chips : fresh breaded fish from Bora Bora, French fries, tartar sauce 3 800

Fish & chips : poisson de Bora Bora pané, servis avec des frites et sauce tartare

Prawns roll : celery, green apple and green salad 5 500

Roll de crevettes : céleri, pomme verte et salade verte

Ham and truffled croque monsieur 5 200

Croque monsieur jambon et truffe

Vegetarian roll : celery, apple, carrot, tomato 4 200

Roll végétarien : céleri, pomme, carotte, tomate

Vegan wrap : avocado, tomato, onion, romaine salad 3 800

Wrap vegan : avocat, tomate, oignon, salade romaine

PASTAS / PÂTES

Bolognese spaghetti traditionnel 4 100

Traditionnelles spaghettis bolognaise

Potato gnocchi, mushrooms and truffle cream 4 400

Gnocchis de pomme de terre, crème champignons et truffe

SIDE DISH / GARNITURE 800

White rice	Riz blanc
Fried rice	Riz frit
Coconut rice	Riz coco
Chickpea nuggets	Nuggets de pois chiches
Sautéed vegetables	Légumes sautés
Steamed vegetables	Légumes vapeur
Small French fries	Petite frite
Large French fries	Grande frite
Mashed potato	Purée de pomme de terre
Mesclun salad	Salade mesclun
Mixed salad	Salade mixte

TRUFFLED SIDE DISH / GARNITURES TRUFFÉES

Truffled mashed potato	2 400
Purée truffée	
Small French fries with parmesan and truffle	2 000
Petite frite au parmesan et brisure de truffe	
Large French fries with parmesan and truffle	2 400
Grande frite au parmesan et brisure de truffe	

SAUCES / SAUCES 400

Tartar	Tartare
Ranch	Ranch
Sriracha mayonnaise	Mayonnaise Sriracha
Barbecue	Barbecue
Cocktail	Cocktail

COMPLIMENTARY/ OFFERT

On your room service tray: ketchup, mayonnaise, mustard, tabasco

On request: soy, chili, sriracha, spicy oil, olive oil, balsamic vinegar

Sur votre plateau Room Service: ketchup, mayonnaise, moutarde, tabasco

Sur demande: soja, chili, sriracha, huile piquante, huile d'olive, vinaigre balsamique

CHEESE AND DESSERT / FROMAGES ET DESSERTS

Cheese plate 4 500

Assiette de fromages

Traditional Tiramisu 2 100

Tiramisu traditionnel

Fresh fruit salad 2 100

Salade de fruits frais

70% Guanaja chocolate mousse 2 100

Mousse au chocolat Guanaja 70%

Sliced fruits 2 100

Fruits coupés

ICE CREAM / GLACES 9 00

Ben & Jerry (118g) : cookie dough or peanut butter

Ben & Jerry (118g) : cookie ou beurre de cacahuètes

Magnum (73g) : almond, white chocolate, double caramel, double chocolate or strawberry

Magnum (73g) : amande, chocolat blanc, double caramel, double chocolat ou fraise

AFTERNOON BREAK / GOÛTER

Homemade hazelnuts chips, parliné, salted butter caramel, caramelized hazelnuts
cookie - 15 minutes needed for cooking process

*Cookie maison aux éclats de noisettes, praliné, caramel beurre salé et noisettes
caramélisées - 15 minutes de cuisson*

Night Menu

CARTE DE NUIT

Served from 10:30 pm to 06:00 am

Servis de 22h30 à 06h00

Feel free to let us know about your dietary requirements and/or allergies or ask us any question about the ingredients of a dish.

All prices are listed in Pacific Francs (XPF) taxes and service included.
A service fee of XPF 2,000 is applied for each delivery to your room.

Please dial extension #3670 to place your order



N'hésitez pas à nous faire part de vos préférences alimentaires, allergies ou toutes questions sur la composition d'un plat.

*Tous les prix sont utilisés en Francs Pacifique (CFP) taxes et service inclus.
Une charge de 2,000 cfp sera appliquée pour chaque livraison jusqu'à votre chambre.*

Merci d'appeler l'extension #3670 pour commander



DISHIES / PLATS

Club sandwich : chicken or salmon, lettuce, egg, tomato and mayonnaise 3 900

Club sandwich : poulet ou saumon, salade, oeuf, tomate et mayonnaise

Smoked salmon with blinis and fresh cream with herbs 3 200

Assiette de saumon fumé, blinis et crème montée aux herbes

Cold cut plate 3 800

Assiette de charcuterie

Cheese plate 4 500

Assiette de fromages

DESSERTS / DESSERTS

Fresh fruits salad 2 100

Salade de fruits frais

70% Guanaja chocolate mousse 2 100

Mousse au chocolat Guanaja 70%

ICE CREAM / GLACES 9 00

Ben & Jerry (118g) : cookie dough or peanut butter

Ben & Jerry (118g) : cookie ou beurre de cacahuètes

Magnum (73g) : almond, white chocolate, double caramel, double chocolate or strawberry

Magnum (73g) : amande, chocolat blanc, double caramel, double chocolat ou fraise

Beverages

CARTE DES BOISSONS

All prices are listed in Pacific Francs (XPF) taxes and service included.

A service fee of XPF 1,400 (from 06:00 am to 10:30 pm) and XPF 2,000 (from 10:30 pm to 06:00 am) is applied for each delivery to your room.

Please dial extension #3670 to place your order



Tous les prix sont listés en Francs Pacifique (CFP) taxes et service inclus.

Une charge de 1,400 cfp (de 06h00 à 22h30) et 2,000 cfp (de 22h30 à 06h00) sera appliquée pour chaque livraison jusqu'à votre chambre.

Merci d'appeler l'extension #3670 pour commander



A LA CARTE DRINKS / BOISSONS À LA CARTE

Mineral water- *Eaux Minérales*

Still water - Eau plate

Evian 75cl	950
Vaimato 50cl	600
Vaimato 150cl	950
O' Tahiti 50cl	600
O' Tahiti 100cl	900
Vittel 150cl	950

Sparkling water - Eau gazeuse

Perrier 33cl	800
Perrier 75cl	950
Badoit 75cl	950
San Pellegrino 75cl	950

Juices - *Jus de fruits*

Fresh squeezed juice (40cl) - pineapple, orange	1 500
---	-------

Jus de fruits frais pressés (40cl)

Fruit juice Rotui (33cl) - pineapple, mango	900
---	-----

Jus de fruit Rotui 100% pur jus, ananas ou manque (33cl)

Fruit juice by the glass (40cl)	1 100
---------------------------------	-------

Jus de fruit 100% pur jus au verre (40cl)

Fruit juice by the bottle (100cl) - Pineapple, orange, grapefruit, vanilla banana, mango, apple, tomato, cranberry	2 000
--	-------

Jus de fruit 100% pur jus à la bouteille (100cl) - Ananas, orange, pamplemousse, banane vanille, mangue, pomme, tomate, cranberry

Soft - *Sodas*

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Diet, Sprite, Fanta, Canada Dry, Indian Tonic (33 Cl)	900
---	-----

Redbull (25cl)	1 200
----------------	-------

A LA CARTE DRINKS / BOISSONS À LA CARTE

Champagnes	75 cl
Billecart Salmon brut	15 930
Veuve Clicquot	20 945
Billecart Salmon rosé	22 850
Ruinart blanc de blanc	34 685
Besserat de Bellefond, brut	14 660
	37.5 cl
Billecart Salmon brut	8 730
White wines - Vins blancs	75 cl
Domaine Moreau & Fils Chardonnay, 2019, Bourgogne, France	3 300
Villa Maria, Chardonnay, Marlborough, 2017	4 420
Villa Maria, Sauvignon Blanc, Marlborough, 2020	4 520
Clarendelle, Sauvignon blanc, 2018, Bordeaux, France	5 100
Hugel Classic, Gewürztraminer, 2015, Alsace, France	6 300
Domaine Moreau & Fils, Chablis 2021, France	6 775
	37.5 cl
Domaine Moreau & Fils Chardonnay, 2019, Bourgogne, France	3 685
Red wines - Vins rouges	75 cl
Clarendelle, 2015, Bordeaux, France	5 000
Moillard La Duché, Pinot Noir, 2019, Bourgogne, France	5 060
Château les Eyquem, Cabernet Sauvignon, 2017, Margaux, France	7 300
Clos des Menuts, Merlot, 2016, St Emilion Grand Cru, France	8 490
Jean Luc Colombo " La Divine", 2015, Côte-Rôtie, Rhône, France	17 460
La Croix de Beaucaillou, St Julien, Cabernet Sauvignon, 2011, Bordeaux, France	23 240
Rosé wines - Vins rosés	75 cl
Aix Provence, 2019 , France	4 910
Château de Miraval, grenache, Côte de provence	7 335

Please note that the years of the wines may change according to our new arrivals.
Do not hesitate to ask our team for more details.

*Veuillez noter que les années des vins peuvent changer selon nos nouveaux arrivages.
N'hésitez pas à demander à notre équipe pour plus de précisions.*