



POUR COMMENCER

TO START

Assortiment de poissons fumés / Assortment of smoked fishes  2'300

Thon, thazard et haura, crème aux herbes citronnée

Tuna, wahoo and blue marlin fish, creamy lemon and herb sauce

Sashimi de thon rouge 100g / Red tuna Sashimi 3.5oz  2'100

Wasabi, gingembre rose, sauce sashimi

Wasabi, pink ginger & sashimi sauce

Tartare de bœuf 100g / Beef Tartar 3.5oz  2'500

Bœuf Angus, condiments, mayonnaise à l'ancienne

Angus beef, condiments, farmhouse mayonnaise

Velouté de Mautini / Local pumkin soup  1'800

Espuma coco, miel de Tahiti, croûtons coco

Coconut foam, tahitian honey, coconut crouton

SALADES

SALADS

Moana  2'800

Gravelax de haura, ceviche de korori, citron vert, pamplemousse, salade

Blue marlin fish gravelax, Korori ceviche, lime, grapefruit, salad

Niçoise  2'900

Mi-cuit de thon rouge, œuf mollet, anchois, haricots verts, tomates cerises, olives, pommes de terre

Seared red tuna, poched egg, anchovy, green bean, cherry tomato, olive, potatoes

Te iïta   2'700

Papaye, tofu mariné au lait de coco, salade, piment

Papaya, coconut marinated tofu, salad, chili

Grecque   2'600

Feta, tomate, concombre, olive Kalamata, oignon rouge

Feta, tomato, cucumber, olive Kalamata, red onion

Landaise 3'300

Magret de canard fumé, escalope de foie gras, gésiers, tomate, oignon rouge, croûtons

Smoked duck magret, pan fried foie gras, duck gizzards, tomato, red onions, croutons



Epicé
Spicy



Sans gluten
Gluten free



Contient du lactose
Contains lactose



GRILLADES FROM THE GRILL

Chaque grillade est servie avec l'accompagnement et la sauce de votre choix
Dishes from the grill are served with a side and a sauce of your choice

VIANDES  MEAT		POISSONS  FISH	
Magret de canard 300g Duck magret 11oz	3'800	Baramundi entier 450g Whole Barramundi 16oz	4'400
Côte de porc 350g Pork chop 12oz	2'900	Filet de Mahi Mahi 180g Mahi Mahi filet 6oz	3'300
Entrecôte Angus 330g Rib Steak Angus 11oz	3'900	Pavé de thon rouge 200g Red tuna steak 7oz	3'100
Côtelettes d'agneau (NZ) 200g Lamb chops (NZ) 7oz	3'400		

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

700

Frites / french fries
Salade verte / green salad
Riz / rice
Wok de légumes / vegetables wok
Tagliatelles
Pommes de terre sautées en persillade / parsley
sautéed potatoes

SAUCES

300

Poivre / pepper
Roquefort / roquefort cheese 
Coco et vanille / coconut and vanilla 
Chimichurri
Barbecue
Miel / honey



PLATS PRINCIPAUX

MAIN DISHES

Filet de Mérou / Grouper filet	3'200
Combawa, légumes du Fenua et mitihue aux agrumes Combawa and local vegetables in fermented coconut milk and citrus	
Suprême de poulet jaune / Yellow chicken breast 	3'400
Jus passion et purée de pommes de terre à la vanille Passion fruit juice and vanilla mashed potatoes	
Choux Fleur rôti / Roasted cauliflower	2'800
Kumara, houmous et sésame Sweet potatoes, humus and sesame	

POUR FINIR

TO END

Assiette de fromages pour deux / Cheese plate for two 	2'500
Comté, Bleu d'Auvergne, Mimolette, Brie	
Ananas rôti, sorbet mangue et bonbon chinois 	1'500
Roasted pineapple, mango and Chinese candy sorbet	
Baba au rhum Mana'o 	1'500
Mana'o rum baba	
Tartelette au chocolat du Vanuatu 75% 	1'500
Vanuatu chocolate tartlet	
Assiette de fruits de saison 	1'500
Seasonal fruits plate	
Crème brûlée 	1'500
Sablé breton aux fruits exotiques et noix de coco 	1'500
Exotic fruits and coconut shortbread biscuit	
Boule de glace ou sorbet « Gelato Bora Bora » 	600
One scoop of ice cream or sorbet from "Gelato Bora Bora "	
Café gourmand	1'900*
Coffee & sweet bites	
*+200 xpf double espresso, latte, cappuccino, moka, flat white	



COCKTAILS CREATION 2'100

Dirty Coco

Rhum Ambré, Mezcal, jus de citron vert & sirop de coco

Amber Rhum, Mezcal, lime juice & coconut syrup

Frozen Mango Tinito

Cachaca, Rhum ambré, jus de mangue & sirop de bonbon chinois

Cachaca, Amber Rum, mango juice & chinese candy syrup

Queen Tahiti's Margo

Fat washed Mezcal à l'huile de coco, jus d'ananas clarifié & sirop d'agave

Coconut Oil Fat Washed Mezcal, clarified pineapple juice & agave syrup

COCKTAILS CLASSIQUES 1'900

Mojito

Classique, passion, fraise ou gingembre

Classique, passion fruit, strawberry or ginger

Caïpirinha Passion

Cachaça, citrons verts, sucre de canne & pulpe de passion

Cachaça, lime, cane sugar & passion fruit

Pina Colada

Rhum Ambré, liqueur de coco, ananas, glace & lait de coco

Dark Rum, coconut liquor, pineapple, coconut ice cream & milk

VIRGIN COCKTAILS 1'400

Cucumber Cooler

Sirop de thym, sucre de canne, citron vert, concombre & eau gazeuse

Thyme syrup, cane sugar, lime, cucumber & soda water

Frozen Fenua

Jus de Mangue & d'ananas, pulpe de Fraise & sirop de gingembre

Mango & pineapple juice, strawberry & ginger syrup

Pink & T

Thé vert, jus de pamplemousse, sirop de fraise & eau gazeuse

Green tea, grapefruit juice, strawberry syrup & soda water



VINS AU VERRE (18cl)

WINE BY THE GLASS (6oz)

BLANCS / WHITE

Côtes Catalanes – Domaine Lafage – « <i>Cadireta</i> » – 2021	1'250
Sauternes – Bastor Lamontagne « <i>Les Remparts</i> » BIO – 2018	1'320
Pouilly Fuissé – F. Martenot « <i>Les Ruchers</i> » – 2020	1'870
Pouilly Fumé – Château de Tracy – 2020	2'160

ROUGES / RED

Côtes du Rhône Villages – Clos Bellane BIO – 2021	1'410
Californie – Heron – Pinot Noir – 2020	1'810
Saint Emilion Grand Cru – Château Cheval Brun – 2016	2'020

ROSE

Côtes de Provence – Château Miraval – 2021	1'720
--	-------

CHAMPAGNE (15cl / 5oz)

Nicolas Feuillatte – Brut	2'450
---------------------------	-------

BIERES (33cl)

BEER (11oz)

Hoa Tea – <i>Blonde pression</i>	950
Hoa Toru – <i>Triple Gingembre</i>	1'000
Hoa Pia – <i>IPA</i>	1'000
Heineken	900
Budweiser	1'000
Hinano – <i>Blanche / Blonde / Ambrée</i>	875

SOFT

Ogeu plate / gazeuse (75cl)	700
Thé glacé du jour / Iced tea of the day	800
Citronnade / Lemonade	800
Jus de fruits frais / Fresh juice	900
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Sprite (33cl)	600



BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso, allongé, décaféiné	450
Cappuccino, double espresso	700
Latte, flat white, moka	800
Thé et infusion	550

DIGESTIFS (6cl) SPIRITS (2oz)

Liqueurs / Liquor

Absinthe	840
Get 27	820
Amaretto Disaronno	1'340
Mandarine Napoleon	1'640
Grand Marnier	2'290

Cognac

Château de Beaulon VSOP	1'480
Château de Beaulon XO	2'360
Rémy Martin XO	5'790

Eau de vie

Poire – Miclo Tradition	1'510
Calvados Groult Réserve	1'260