

## SANDWICHES / サンドウィッチ

HOMEMADE MAHI MAHI BURGER, TARTARE SAUCE <i>df</i> ホームメイドのマヒマヒバーガー、タルタルソースとカリカリサラダ	1 900 XPF
HOMEMADE HAMBURGER (7Oz) WITH BACON AND CHEDDAR  ホームメイドハンバーガー(200g)ベーコンとチェダー	2 000 XPF
CROQUE MONSIEUR, POULTRY BREAST AND TRUFFLES 温サンドウィッチ、鶏の胸肉とトリュフ	2 200 XPF
SQUID, CHORIZO AND TOMATO SALSA BURGER  イカのバーガー、チョリソーとトマトのサルサソース	2 200 XPF
FRESH SEASONAL VEGETABLES GARLIC FLAT BREAD, GOAT CHEESE MOUSSE AND BASIL 季節の野菜とガーリックのタルティース(フランス風オープンサンドウィッチ)、ヤギ乳製チーズとバジル	1 200 XPF

**ALL SANDWICHES ARE SERVED WITHOUT SIDE ORDERS**  
サンドウィッチ各種には、サイドオーダーは含まれておりません。

<i>SIDE ORDERS</i> / サイドオーダー	500 XPF	
FRENCH FRIES フレンチフライ	SALAD グリーンサラダ	STEAMED VEGETABLES 蒸し野菜

## PIZZA / ピザ

PIZZA MARGHERITA TOMATO SAUCE, FRESH TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, OLIVES, OREGANO トマトソース、フレッシュトマト、モッツァレラ、オリーブ、オレガノ	1 900 XPF
DIY (WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA) – SELECT 2 INGREDIENTS FROM THE LIST BELOW オリジナルピザ(トマトソースとモッツァレラ) お好きな食材を2つ下記からお選びください。	2 400 XPF
EXTRA INGREDIENTS / プラスの付け合せ	400 XPF

VEGETABLES	FISH	MEAT	CHEESE
BELL PEPPERS FRESH SPINACH BUTTON MUSHROOMS <b>野菜</b> ピーマン ルッコラ ほうれん草	PRAWNS SMOKED FISH <b>お魚</b> エビ 焼き魚	CURED HAM CHORIZO MINCED MEAT <b>お肉</b> 生ハム チョリソー ひき肉マッシュルーム	GOAT BLUE <b>チーズ</b> ヤギ乳製チーズ ブルーチーズ

## SALADS AND LIGHT BITES / サラダと軽めのメニュー

CLASIC CAESAR SALAD / クラシックシーザーサラダ	1 700 XPF
CAESAR SALAD WITH ROASTED CHICKEN AND FRESH HERBS チキンのロースト&ハーブのシーザーサラダ	2 100 XPF
CAESAR SALAD WITH TIGER PRAWNS / タイガーエビのシーザーサラダ	2 400 XPF
CAPRESE SALAD WITH BUFFALA MOZZARELLA, SUN-DRIED TOMATOES PESTO モッツァレラとトマトのカプレーゼ、ドライトマトのペスト	2 900 XPF
GREEN BEANS AND FRESH PALM HEART SALAD, FETA CHEESE CHAMPAGNE DRESSING インゲンとヤシのサラダ、フェタチーズ、シャンパンドレッシング	2 500 XPF
RED TUNA SASHIMI, BOK CHOI AND SESAME VINAIGRETTE <i>gf df</i> マグロもしくは鮭の刺身、パクチョイ(中国キャベツ)とゴマドレッシング	1 800 XPF
MAHI MAHI CEVICHE MARINATED WITH LIMES AND GRAPEFRUITS <i>gf df</i> マヒマヒのマリネ (ライムとグレープフルーツ和え)	1 800 XPF
TRADITIONAL TAHITIAN RAW FISH SALAD (LIME AND COCONUT MILK) <i>gf df</i> ボワソクリュ(伝統的なタヒチアンの生魚マリネ、ライムとココナッツミルク和え)	2 000 XPF

## MAIN COURSES / メイン

ROASTED STRIPE, SERVED WITH PARMIGIANA RISOTTO, VIRGIN CAPER DRESSING <i>gf df</i> 焼いたサワラのフィレ、パルメザンリゾット、バージンソース(オリーブオイル、レモン、トマト、バジル)	3 000 XPF
FRIED RICE OR NOODLES, BOK CHOY, BEANSPROUTS, SHIITAKE MUSHROOMS, TOFU <i>gf df</i> ご飯もしくは麺の炒め、パクチョイ(中国キャベツ)、もやし、しいたけ、オイスターソース	1 900 XPF
PRAWNS CURRY, COCONUT RICE / エビカレー、ココナッツライス <i>gf df</i>	3 100 XPF
CERTIFIED BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK FROM NEW ZEALAND (1 1 Oz), <i>gf</i> GREEN PEPPERCORN SAUCE, JACKET POTATOES ニュージーランド産リブロース(300g)グリーンペッパーソース、ポテト	3 600 XPF

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LA CONSOMMATION CRUS OU MI-CUITS DE VIANDE, POISSON, CRUSTACÉ OU OEUF PRÉSENTE UN RISQUE POTENTIEL QUI PEUT ÊTRE MINIMISÉ PAR LE RESPECT DES RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES. NOS CLIENTS SUIVANT UN RÉGIME ALIMENTAIRE STRICT AINSI QU'INTOLÉRANTS OU ALLERGIQUES À CERTAINS PRODUITS, TROUVERONS CI-DESSOUS UNE LÉGENDE INDICATIVE, POUR PLUS D'INFORMATION VEUILLEZ VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE VOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.

OUR GUEST SUFFERING ON FOOD ALLERGIES OR FOLLOWING SPECIAL DIET WILL FIND BELLOW A PICTOGRAM INDICATING THE MOST COMMON ALLERGIES AND APPEARING ON OUR MENUS, FOR MORE INFORMATION PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT YOUR HEAD WAITER. WE INFORM ALL OUR GUESTS THAT THE CONSUMPTION OF RAW OR HALF COOKED MEATS, FISH, SHELLFISH, OR EGGS CAN BE HAZARDOUS AND CAN BE MINIMIZED IF YOU FOLLOW OUR DIETARY GUIDELINES.

PLATS CONTENANTS DU PORC / DISHES WITH PORK



PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN DISHES

PLATS SANS PRODUITS LAITIERS / DISHES DAIRY FREE



PLATS SANS GLUTEN / GLUTEN FREE DISH