











# RESTAURANT VANILLE

## Nos Salades / サラダ

Salade César Classique  クラシックシーザーズサラダ	2 300 cfp
Salade César, poulet à la plancha parfumé au thym 石鍋焼きチキンシーザーズサラダ タイム風味	2 500 cfp
Salade César, crevettes de Teahupoo , piment d'Espelette et ail frit Teahupoo産海老のシーザーズサラダエスペレッテ唐辛子とガーリックコンフィ	2 900 cfp
Salade Niçoise au thon mi-cuit, anchois, œufs durs et crudités du moment  ニースサラダ 半生焼き鮪 アンチョビ 茹卵 季節の野菜	2 800 cfp
Salade fraîcheur à la vinaigrette ponzu, julienne de légumes, tofu frit et éclats de cacahuètes  フレッシュサラダ ポン酢ドレッシング, 千切り野菜 揚げ豆腐, 砕きピーナッツ	2 100 cfp
Salade Taha'a : crevettes tempura, korori, fruits du Fenua, vinaigrette citron vanille タハアサラダ : 海老の天麩羅, コロリ, ローカルフルーツ, レモンヴァニラドレッシング	2 900 cfp
Salade aux légumes marinés, croustillant de chèvre, vinaigrette miel balsamique  野菜マリネサラダ, 山羊チーズローズマリー風味サモサ, 蜂蜜バルサミコドレッシング	2 800 cfp
Tomate mozzarella, pistou et balsamique   トマト モッツレラ ピスト バルサミコ風味	2 300 cfp

## Nos entrées froides / 冷菜






Sashimi de thon rouge et sa sauce soyou, émincée de chou  黒鮪の刺身, キャベツサラダと刺身ソース	2 500 cfp
Tartare de thon au sésame, strates d'avocats au wasabi 鮪のタルタル胡麻風味とアボカド山葵風味の地層仕立	2 600 cfp
Carpaccio de Haura à l'huile citronnée, tomates confites et copeaux de parmesan  カジキのカルパッチョレモンオイル風味 トマトコンフィとスライスパルメザン	2 300 cfp
Tartare du jour (selon arrivage) 本日の魚のタルタル (入荷状況次第)	2 600 cfp
Foie gras au torchon mariné au rhum vanille, Chutney de mangue & piment d'Espelette フォワグラの布包煮バニララム マリネ ブリッシュトーストマンゴのチャツネ エスペレッテ唐辛子	3 200 cfp
Assiette de saumon fumé, crème citron, toast et citron スモークサーモンの盛合せ レモンクリーム, レモン, トースト添え	2 800 cfp
Sélection de poissons fumés de Raiatea et ses garnitures ライアテア産魚のスモークと付合せ	2 800 cfp

 Plats végétariens ベジタリアン料理  Sans gluten グルテン無使用料理

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises / 表示金額は税込表示です。



## Nos Entrées Chaudes / 温前菜

- Calamars aux épices Cajun à la plancha, copeaux de courgettes croquantes au basilic et bouillon de tomates acidulées**  2 700 cfp  
石鍋焼きイカのケイジャンスパイス, スライス ズッキーニバジル風味 酸味トマトブイヨン
- Soupe de carottes au cumin, chantilly au curry et julienne de Serrano**  2000 cfp  
人参スープ クミン風味, カレークリームと細切りセラノハム
- Soupe de bananes Fei au lait de coco, suprême d'oranges et oignons verts**   2000 cfp  
Fei バナナココナッツミルクスープ, オレンジと長葱風味
- Saint Jacques poêlées, gingembre ciboulette, risotto au vin blanc, émulsion de crustacés**  2 900 cfp  
帆立貝のソテー 生姜, 浅葱 リゾット白ワイン風味, シーフードソース
- Foie gras poêlé en croute de coco, ananas caramélisé au rhum vanille et pain d'épices** 2900 cfp  
フォワグラのソテーココナッツ包み, パイナップルのラムヴァニラキャラメル煮, スパイSPAN

## Les Risotto / リゾット

- Risotto aux champignons et senteur de truffes, chips de jambon Serrano**  2 900 cfp  
きのこトリュフのリゾット, セラノハムのチップス
- Risotto au safran et asperges, copeaux et pointes d'asperges**   2700 cfp  
サフランとアスパラガスのリゾット, アスパラガスのスライスと穂先
- Risotto aux crevettes de Tahiti, gingembre et lait de coco**  2 800 cfp  
タヒチ産海老のリゾット, 生姜とココナッツミルク風味

## Les pâtes / パスタ 選択: スパゲティ, タリアッテレ, ペンネ




- « Al Primavera », légumes sautés et sauce Alfredo**  2 500 cfp  
« プリマヴェーラ » 野菜のソテーとアルフレッドソース
- Au poisson du Pacifique à la façon d'un rougail (tomates, ail et gingembre)** 2 700 cfp  
太平洋産魚のrougail風味 (粗切りトマト, ニンニク, 生姜)
- La Carbonara du Taha'a (Crème de foie gras et magret fumé)** 2 900 cfp  
タハア風カルボナーラ (フォワグラクリームと胸肉)

 **Plats végétariens**  ベジタリアン料理  Sans gluten グルテン無使用料理




Les prix sont indiqués toutes taxes comprises / 表示金額は税込表示です。





## Les Poissons / 魚介料理

- Mahi Mahi cuit en vapeur d'aromates, méli-mélo de légumes, sauce Vanille**  **3 600 cfp**  
マヒマヒの蒸煮, 細切りミックス野菜, とヴァニラソース
- Mi-cuit de thon, purée de pommes de terre, salade de fenouil croquant, condiments olives piquillos, pesto au balsamique blanc**  **3 800 cfp**  
鮪の半生焼き, マッシュポテト, ウィキョウのサラダ, 赤ピーマン, オリーブとピスト 白バルサミコ風味
- Peroque façon meunière, fricassée d'asperges et patates douces aux herbes, pignons de pin, salade roquette et câpres** **3 400 cfp**  
ブ鯛のムニエル, アスパラガスとさつま芋のソテーハーヴ風味, 松の実, ロケット菜, ケッパー
- Papio en crumble aux amandes, frites de légumes locaux, mayonnaise épicée, émulsion coco et réa de Tahiti** **3 300 cfp**  
*Papio*魚 (鱈科) のアーモンドクランブル, ローカル野菜のフライ, スパイシーマヨネーズとココナッツソースとタヒチ産生姜
- Crevettes de Teahupoo flambées au rhum vanille, riz coco ananas**  **3 500 cfp**  
*Teahupoo*産海老のラムヴァニラフランベ パイナップル ココナッツライス
- Saint Jacques poêlées, condiments gingembre ciboulette, risotto au vin blanc, émulsion de crustacés** **3 500 cfp**  
帆立貝のソテー, 生姜, 浅葱, リゾット白ワイン風味, シーフードソース

## Les Viandes / 肉料理

- Souris d'agneau confite au thym, légumes du soleil à la plancha et frites de polenta au parmesan** **3 800 cfp**  
仔羊のスネ肉 コンフィ 野菜の石鍋焼きとポレンタのフライパルメザン風味 肉汁ソース
- Noix d'entrecôte black Angus à la plancha, pommes rattes,**  **4 500 cfp**  
**Sauces aux choix : béarnaise, roquefort ou poivre**  
*Black Angus*牛の石焼リブステーキ ポテトコンフィとソース  
ソース選択 : ベアルネーゼ ロックフォール ペッパー
- Filet mignon de porc mijoté, tombée de pota et riz Briany, chutney d'ananas**  **3 400 cfp**  
子豚のフィレ煮込み, 青梗菜の水煮 スパイシーライス, カaramel煮パイナップル
- Ballotine de poulet aux épinards pochée au lait de coco,** **3 400 cfp**  
*cfp*gaufrettes croquantes et coulis de Fei  
ほうれん草のチキンロールココナッツミルク煮, クリスピーワッフルフェイバナナソース
- Magret de canard rôti au beurre citronné, melon caramélisé et pommes fondantes,**  **3 600 cfp**  
**sauce aux agrumes parfumé au Sichuan**  
アヒルの胸肉ローストレモンバター風味, カaramel煮メロンとポテトの水煮,  
四川風柑橘ソースとハーヴサラダ
- Côte de bœuf rôtie, purée de pommes de terre aux senteurs de truffes, sauce aux poivres** **5 900 cfp**  
牛のリブロースト マッシュポテトリュフ風味 ペッパーソース

 **Plats végétariens** ベジタリアン料理  **Sans gluten** グルテン無使用料理

*Les prix sont indiqués toutes taxes comprises / 表示金額は税込表示です。*



## Fromages et Desserts / チーズ & デザート

Assiette de fromages チーズの盛合せ	2 900 cfp
Crème brûlée à la vanille de Taha'a  タハア産ヴァニラ クレームブリュレ	1 900 cfp
Dôme coco ananas, dacquoise amande et sorbet mangue  ココナッツドーム パイナップルアーモンドダクワーズ&マンゴシャーベット	1 900 cfp
Mini -Cakes au citron, gelée aux agrumes, crème citron et tuile de sésame noir ミニレモンケーキ, 柑橘ゼリー, レモンクリームと黒胡麻の瓦型クッキー	1 900 cfp、
Coulant Guanaja, banane caramélisée et glace vanille チョコレートケーキGuanaja ソース バナナキャラメル煮	1900 cfp
Coque chocolat noir, ganache tendre à la menthe fraîche, Sorbet citron vert, mousse légère au yaourt ガナッシュクリーム フレッシュミント, ライムシャーベット, ヨーグルトムース入り たまご型ブラックチョコレート	1 900 cfp
Omelette norvégienne litchi et fraise  ノルウエー風オムレツ ライチ&苺	1 900 cfp
Sundae vanille et sa brochette de Madeleines Sauce au choix: chocolat, caramel, mangue & fruits rouges Garnitures au choix : pistaches, noix de pécan caramélisées, brisures de cookies ou brownies ヴァニラサンデー&マドレーヌ ソース: チョコレート, キャラメル, マンゴ&レッドベリー トッピング: ピスタチオ, ピーカンナッツ, クッキー&ブラウニー	1 900 cfp
Assiette de fruits frais et sorbet corossol / フルーツの盛合せ 	1 900 cfp

 Sans gluten グルテン無使用料理

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises / 表示金額は税込表示です。

