











RESTAURANT VANILLE

夕食付きプランのお客様: 全メニューの中から3品・(前菜1品メイン1品デザート1品) でご選択いただけます。メインには追加料金が加算されるメニューがあります。

Les entrées froides / 冷前菜

- Salade Crevettes & Korori / 海老とコロリ (黒蝶貝貝柱) のサラダ**  2900cfp
Salade romaine, brochette de crevettes de Teahupoo, 24,30€
Korori aux épices cajuns sautés au wok, vinaigrette aux agrumes vanillée
サラダ菜, Teahupoo産海老の串焼き & コロリ (黒蝶貝貝柱) ケイジャンスパイス風味, 柑橘ヴァニラドレッシング
- Salade de papayes vertes et tofu / グリーンパパイヤサラダと豆腐**  2200cfp
Salade de papayes vertes, tofu en tempura, vinaigrette à la papaye et graines torréfiées 18,45€
グリーンパパイヤのサラダ, 豆腐の天麩羅, パパイアドレッシング & 煎り胡麻
- Salade de poulpe fumé au lait de coco / 蛸の燻製サラダココナッツ・ミルク風味**  2800cfp
Salade de poulpe fumé au lait de coco, citron vert, gingembre et fleur de sel à l'hibiscus 23,50€
蛸の燻製サラダココナッツ・ミルク風味, ライム, 生姜と粗塩ハイビスカス風味
- Tomate mozzarella / トマト & モッツレラ**   2300cfp
Tomate en surprise, mozzarella, pistou au basilic, caramel balsamique à la tomate 19,30€
トマト & モッツレラ, ペストとバジル

Les spécialités locales / 郷土料理


- Ceviche de crevettes / 海老の冷製マリネ**  2900cfp
Ceviche de crevettes au yuzu, pomme verte, lait de coco, algues wakamé, nori, roquettes, 24,30€
vinaigrette de yaourt au wasabi
海老の冷製マリネ 柚子風味, 青林檎, ココナッツ・ミルク, ワカメ, 海苔, ロケット菜 ヨーグルトドレッシング山葵風味
- Sashimi de thon rouge / 黒鮪の刺身** 2500cfp
Sashimi de thon rouge, émincé de chou, trilogie de sauces : wasabi, gingembre rose confit, sashimi  20,95€
黒鮪の刺身, キャベツの千切り & 3色ソース : 山葵, 赤生姜のコンフィ (ガリ), 刺身ソース
- Tartare du jour / 本日のタルタル**  2600cfp
Tartare du jour (selon arrivage) 21,80€
本日のタルタル 「(入荷状況次第)」
- Duo de poissons fumés / 2種類のスモークフィッシュ** 2800cfp
Poisson fumé du lagon et saumon fumé, fleur de câpre, mouillettes grillées, crème citron vert 23,50€
ラグーンフィッシュとスモークサーモン, ケッパー, トースト, ライムクリーム
- Carpaccio de Haura / カジキのカルパッチョ**  2400cfp
Fines tranches de Haura, huile citronnée, tomates confites et copeaux de parmesan  20,15€
カジキのカルパッチョ, レモンオリーブオイル, トマトコンフィ & パルメザンチーズ








Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / 料金は税込み表示です。

RESTAURANT VANILLE

Les entrées classiques / 前菜 クラシック

- Carpaccio de filet de bœuf/ 牛肉のカルパッチョ** 2900cfp
牛肉のカルパッチ, セープ茸のマリネ, アスパラガス, キャラメルバルサミコトリュフ風味  24,30€
- Foie gras mariné au torchon/ 布包み煮フォワグラのマリネ** 3200cfp
布包み煮フォワグラのマリネ ヴァニラクリーム, 洋梨のチャツネとココナッツブリオッシュ 26,85€

Les entrées chaudes / 温前菜

- Soupe de carottes/ 人参スープ** 2000cfp
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  16,80€
- Soupe de mautini au miel et à la vanille/ カボチャのスープヴァニラ風味**   2000cfp
カボチャのスープ 蜂蜜&ヴァニラ風味 ココナッツムース 16,80€
- Calamars aux épices Cajun / イカのケイジャンスパイス風味** 2700cfp
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  22,65€
- Noix de Saint Jacques & risotto/ 帆立貝&リゾット** 2900cfp
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  24,30€
- Foie gras poêlé/ フォワグラのソテー** 2900cfp
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, スパイスパン 24,30€

Les risottos / リゾット

- Risotto de shiitake aux senteurs de truffes et asperges vertes** 2800cfp
椎茸のリゾット, トリュフ&グリーンアスパラガス   23,50€
- Risotto aux crevettes de Tahiti, gingembre et lait de coco** 2800cfp
タヒチ産海老のリゾット, 生姜とココナッツミルク風味  23,50€

Les pâtes / パスタ

- Penne au poisson du Pacifique à la façon d'un rougail (tomates, ail et gingembre)** 2700cfp
太平洋産魚のrougail風味のペンネ (粗切りトマト, ニンニク, 生姜) 22,65€
- Tagliatelle à l'encre de seiche, poêlée de korori, émulsion crustacés** 2800cfp
イカ墨のタリアッテレ, コロリ (黒蝶貝柱) のソテー, シーフードソース 23,50€



Linguine crème de foie gras et magret fumé et copeaux de parmesan
フォワグラクリームの本ネ,アヒルの胸肉とパルメザンチーズ

2900cfp
24,30€

RESTAURANT VANILLE

Les poissons / 魚料理

Crevettes flambées/海老のフランベ 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	ⓧ ⓧ	3600 cfp 30,20€
Poules & Mahi/ 鯛 & マヒマヒ 鯛とマヒマヒの石焼風,ズッキーニの細切り, オレンジの皮 チョリゾ サフラン、レモンソー	ⓧ	4000cfp 33,55€
Le Poisson du lagon /ラグーン魚 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		3 600cfp 30,20€
Mi-cuit de Thon/鯖の半生焼き 鯖の半き, 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	ⓧ ⓧ	3 800cfp 31,85€
Filet de Bar & Foie gras/シーバスのフィレ & フォワグラ シーバスのフィレとフォワグラソテー,キノコソテー,椎茸,グリーンアスパラガス,肉汁と粗塩ライム風味		4900cfp 41,10€

Les Viandes / 肉料理

Le magret et tataki de canard/アヒルの胸肉&たたき アヒルの胸肉石焼き&たたき ポン酢マリネ,ジャガ芋のムースマンゴ風味 ライチ&ラズベリーソース	ⓧ	3 800cfp 31,85€
Souris d'agneau /仔羊のスネ肉 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		3 800 cfp 31,85€
Filet mignon de veau /仔牛のフィレ 仔牛のフィレ, 人参のムースヴァニラ風味, ベビーほうれん草ソテー, 豆, モリーユ茸クリーム	ⓧ ⓧ	4200cfp 35,20€
Rossini de bœuf/ 牛肉 Rossini風 Black Angus牛のフィレ, 粗塩, ジャガ芋とエシャロットコンフィ,フォワグラソース 追加注文 “Rossini” 風 スライスフォワグラのソテー: 夕食込みプラン追加料金		4 900cfp 41,10€ 1000cfp 8.04€
Côte de bœuf Black Angus /Black Angus牛リブロースト Black Angus牛のリブロースト マッシュポテトトリュフ風味 ペッパーソース 夕食込みプラン追加料金		5900cfp 49,50€ 1400 cfp 11.75€



Sans gluten/ グルテン無使用



Végétarien/ ヴェジタリアン



Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / 料金は税込み表示です。

RESTAURANT VANILLE

Fromages et Desserts / チーズ&デザート

Assiette de fromages チーズの盛合せ	2 900cfp 24,30€
Assiette de truffes au chocolat トリュフチョコレートの盛合せ 	1 000cfp 8,40€
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 900cfp 15,95€
Bavarois aux fruits rouges, biscuit amande, sorbet framboise レッドベリーフルーツのパバロア,アーモンドビスケット, ラズベリーシャーベット  	1 900cfp 15,95€
Moelleux chocolat, cœur coulant passion, banane caramélisée et sorbet mangue チョコレートケーキ パッションフルーツソース バナナキャラメル煮 マンゴシャーベット  	1 900cfp 15,95€
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 900cfp 15,95€
Assiette de fruits frais フルーツの盛合せ 	1 900cfp 15,95€
Sundae vanille et sa brochette de Madeleines/ ヴァニラサンデー&マドレーヌ <i>Sauce au choix: chocolat, caramel, mangue, fruits rouges</i> <i>Garnitures au choix: pistaches, noix de pécan caramélisées, brisures de cookies ou brownies</i> 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 900cfp 15,95€

 Sans gluten/ グルテン無使用

 Contient des oléagineux/ ナッツ使用



Les prix indiqués sont toutes taxes et service compris / 料金は税込み表示です。