

BIENVENUE AU RESTAURANT LE TIPANIE

TOUTE L'ÉQUIPE DE NOTRE RESTAURANT SE FAIT UN PLAISIR ET UN DEVOIR DE VOUS ACCUEILLIR DANS CE CADRE EXOTIQUE.
NOUS SOMMES À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION ET À VOTRE SERVICE POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR.

ル・ティパニエ・レストランへようこそ

レストランスタッフ一同、皆様のお越しを心より嬉しく思います。
ご希望やお気づきの点等がございましたら、いつでもお気軽にお声掛けください。

NOS HORAIRES D'OUVERTURES / 営業時間 18:30 TO 21:30



LES PLATS SIGNALÉ PAR CE TATOUAGE PRÉSENTES DES SAVEURS POLYNÉSIENNES AUTHENTIQUE

このマークがついている料理は、ポリネシアン風味でございます。

LÉGENDE CONCERNANT NOS CLIENTS SUJETS À CERTAINES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

NOS CLIENTS SUIVANT UN RÉGIME ALIMENTAIRE STRICTE AINSI QU'INTOLÉRANTS OU ALLERGIQUES À CERTAINES DENRÉES, TROUVERONT CI-DESSOUS LA LÉGENDE DES PRINCIPAUX ALLERGOGÈNES, AFFICHÉS À TITRE INDICATIF SUR NOTRE CARTE, POUR PLUS D'INFORMATION VEUILLEZ VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE VOTRE MAITRE D'HÔTEL
NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LA CONSOMMATION CRUE OU MI-CUITE DE VIANDE, VOLAILLE, POISSON, CRUSTACÉ OU ŒUF PRÉSENTE UN RISQUE POTENTIEL QUI PEUT ÊTRE MINIMISÉ PAR LE RESPECT DES RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES

メニューには下記のマークを記載し、含まれるものを表記しております。

アレルギーをお持ちのお客様や、お食事に気をつけているお客様はマークをご参照くださいませ。
ご質問などございましたら、気軽にウェーターまでお尋ねくださいませ。
また、甲殻類、たまご、お魚、生肉や半焼のお肉等は食物媒介疾患を起こす恐れがございます。



PLATS CONTENANT DES PRODUITS LAITIERS ET OU DU LACTOSE / 乳製品、乳糖を含む



PLATS CONTENANT DU GLUTEN / グルテンを含む



PLATS CONTENANTS DES OIGNONS ET /OU DE L'AIL / ネギ・玉ねぎ・ニンニクを含む



PLATS CONTENANT DES FRUITS DE MER / シーフードを含む



PLATS CONTENANT DU PORC / 豚肉を含む



PLATS VÉGÉTARIENS / 野菜を含む



PLATS CONTENANT DES PRODUIT À BASE DE LAIT FERMENTÉ / チーズを含む



PLATS CONTENANT DES NOIX, NOISETTE ET/OU ARACHIDES / ナッツ類を含む

SOUPES / SOUPS



VELOUTÉ AUX LENTILLES CORAIL,    

2 100

PATATE DOUCE ET ÉCLATS DE POPCORN

ピンク・コーラル・レンズ豆のスープ スイートポテトとポップコーンを添えて



CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES  

1 900

フレッシュマッシュルームとトリュフのカプチーノスープ

SALADES / サラダ

MILLE FEUILLES DE TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFFALA,     

1 600

PESTO DE TOMATES SÉCHÉ

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

SALADE MIXTE DE JEUNES POUSSÉS 

1 600

(VINAIGRETTE MOUTARDE, BALSAMIQUE HUILE D'OILE OU CÉSAR)

ベビーリーフのサラダ

(MUSTARD SAUCE, BALSAMIC VINEGAR AND OLIVE OIL, CEASAR DRESSING)

SALADE GRECQUE FETA OLIVES   

1 600

グreekサラダとフェタチーズ

RISOTTO

RISOTTO AU CHAMPIGNONS ET TRUFFE     

2 900

マッシュルームとトリュフのリゾット

RISOTTO ONCTUEUX     

1 600

クリーミーリゾット

RISOTTO AU LEGUMES DE SAISON     

2 500



季節の野菜のリゾット

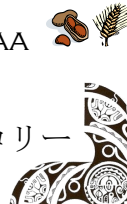
HITIRAA MAHANA

RÉMOULADE DE CRABE ET POMME VERTE, VINAIGRETTE PAMPLEMOUSSE    2 800
青リンゴとカニ、セロリのサラダ グレープフルーツ・ドレッシング

MI-CUIT DE MARLIN AUX ÉPICES, MAKI ANANAS 2 500
スパイシーなクロカジキのタタキ パイナップル添え



PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT À LA VANILLE DE TAHAA   3 500
ET VIN MOELLEUX DE RANGIROA, BRIOCHE TIÈDE
(CE PLAT VOUS EST SERVI AVEC UN VERRE DE VIN DE RANGIROA MOELLEUX)
半生焼きフォアグラ、タハア産バニラソース、ワイン甘口、ブロッコリー
(こちらの料理にはランギロア島のグラスワインが含まれます)



FOIE GRAS POÊLER AUX MYRTILLES, ÉPONGE AUX FRUITS ROUGES  3 300
軽くソテーしたフォアグラ 新鮮なブルーベリーとレッドベリーのスポンジにのせて

TARTE TIÈDE DE JEUNES LÉGUMES      2 400
温かいベビー野菜のタルト

LA SPÉCIALITÉ BOUCHÈRE THE BUTCHER SPECIALITY


CÔTE DE BœUF ANGUS, PATATE DOUCE AU FOUR   
BÉARNAISE AU POIVRE TIMUT DU NÉPAL

アンガス牛のTボーンステーキ スイートポテトのオーブン焼き、ネパール胡椒のベアルネーズソースと共に

POUR DEUX PERSONNES / FOR TWO
1KG / 34 OZ
8 500 XPF

POUR UNE PERSONNE / FOR ONE
500G / 17OZ
4 700 XPF

TE REPO


SELLE D'AGNEAU EN CROUTE DE PAIN AUX HERBES,  3 200
MOUSSELINE DE CAROTTE ET CUMIN
ラムの背肉 ハーブとパン、ニンジンとクミンのマッシュと共に

COQUELET GRILLÉ À L'ESTRAGON,  3 500
POMME PAILLE ET BRUSCHETTA DE TOMATE CONFITE
若鶏のグリル、タラゴン風味 ポテトとドライトマトのブルスケッタと共に

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL, POMMES GRENAILLE AU LARD  3 800
ハチミツ漬け鴨の胸肉 ベーコンとポテトと共に

TE MOANA

ST JACQUES RÔTIE AU LARD DE COLONATA  4 200
RISOTTO SAFRANÉ ET CHORIZO
コロナターナ産ラードでローストしたホタテ貝 サフランリゾットとチョリソと共に

FEUILLETÉ DE THON MI-CUIT, TOMATE ET OIGNON CONFIT  4 100
ÉMULSION MOUTARDE À L'ANCIENNE
マグロのタタキ タマネギ、トマト、マスタード・ソースと共に



MAHI MAHI POCHÉ AU LAIT DE VANILLE ET CARDAMONE,  3 900
MOUSSELINE DE BANANE FEI ET RIZ COMPLET
バナナとカルダモンでポーチしたマヒマヒ バナナのマッシュとワイルドライスを添えて



ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

500

Frites
フライドポテト

SALADE DU MOMENT
グリーンサラダ

LÉGUMES VAPEUR
蒸し野菜

RIZ COCO
ココナッツライス

RIZ COMPLET
ワイルドライス

PURÉE DE BANANE FEI
ブランテインバナナ




POMMES SAUTÉES
ポテトソテー

TOPARAAA MAHANA

CRÈME BRULÉE AU WASABI,   1 900
TARTARE DE FRAISE ET SORBET CHOCOLAT BLANC
ワサビ風味のクレームブリュレ、苺のタルタル、チョコレートシャーベット

MILLE FEUILLES CHOCOLAT PASSION   1 900
パッションフルーツとチョコレートのミルフィーユ



BUNGALOW DE MANGUE SUR PILOTIS DE FRAMBOISE    1 900
マンゴーとラズベリーの水上バンガロー



HAMBURGER SUCRÉ, PAIN PERDU ET GRANITÉ COCA   1 900
甘いハンバーガー、フレンチトースト、コーラのグラニテ

COCCINELLE DE FRAISE AU Cœur CHOCOLAT, GLACE PISTACHE   1 900
苺のてんとう虫、チョコレート詰め、ピスタチオアイスクリーム

GLACES ET SORBETS / ICE CREAMS AND SHERBETS

A LA BOULE / スクープ 400

PARFUMS

FRAISE, BANANE, COCO, MANGUE, CITRON, CHOCOLAT, RHUM RAISIN, VANILLE, CAFÉ

苺、ココナッツ、バナナ、マンゴー、レモン、チョコレート、ラムレーズン、バニラ、コーヒー

FRAICHEUR DIGESTIVES

2 000

COLONEL

VODKA SORBET CITRON

AFTER EIGHT

GET 27 GLACE CHOCOLAT

PAINAPOO

LIQUEUR ANANAS RHUM DE TAHITI SORBET ANANAS