

# Polynesian nights

*Soirées Polynésiennes*

**Every**  
**Mondays, Wednesdays and Saturdays**  
*Tous les lundis, mercredis et samedis*

---

**Buffet opening : 06:30 pm**  
*Ouverture du buffet à 18h30*

**Polynesian dance show : 07:00 pm**  
*Show Polynésien à 19h00*

---

## *Dance, Culture & Local Delicacies*

*Danse, Culture & Délices Polynésiens*

**Adults : 10 800 XPF | Childrens (3 to 11 years old) : 5 400 XPF**  
*Adultes : 10 800 XPF | Enfants (3 à 11 ans) : 5 400 XPF*

**Upon booking only (*Sur réservation uniquement*)**  
**+689 40 55 10 71 | [Concierge.moorea@hilton.com](mailto:Concierge.moorea@hilton.com)**

# Mer du Sud

## MONDAY POLYNESIAN NIGHT

### Live cooking

Homemade paella

Pasta selection (linguine, penne, macaroni)

Choice of sauces neapolitan, bolognese, sauce of the day

### Starters

- Traditional Tahitian ceviche with coconut milk
- Mini puff pastry with avocado and shrimp
- Spring rolls (shrimp, chicken, vegetarian)
- Pistou octopus salad
- Fish carpaccio
- Prawns
- Smoky eggplant caviar with toasted bread
- Oysters
- Salad bar

### Main courses

- Chicken in pepper sauce
- Veal marengo
- Swordfish with mustard sauce
- Grilled white tuna steak and herbs
- Peppered sautéed vegetables and tofu

### Sides

- Rice
- Delicate ratatouille
- Green beans sautéed in garlic
- Vegetable bouquet
- Local sweet potato chips

### Desserts

- Passion fruit opéra cake
- Vanilla pot
- Spring delight
- Fruit medley with mint and lemon infusion
- Mango and coconut pavlova
- Chocolate and coconut mousse
- Pistachio puff
- White chocolate and raspberry mousse
- Lime financier
- Exotic pineapple delight

*Menu subject to products availability  
Your Polynesian Dance Show at 7:00 pm*

# Mer du Sud

SOIRÉE POLYNÉSIE NNE DU LUNDI

## Show culinaire en direct

Paëlla maison

Sélection de pâtes (linguine, penne, macaroni)

Sauces au choix : Napolitaine, Bolognaise, sauce du jour

### Entrées

Poisson cru à la tahitienne au lait de coco

Mini feuilleté avocat crevette

Rouleaux de printemps (crevettes, poulet, végétarien)

Salade de poulpe pistou

Carpaccio de poisson

Caviar d'aubergine fumé, toast de pain

Huîtres

Crevettes

Bar à salade

### Plats gourmands

Poulet sauce poivre

Veau marengo

Espadon sauce moutarde à l'ancienne

Thon blanc aux herbes

Légumes sautés et tofu, condiment au poivre

### Accompagnements

Riz

Fine ratatouille

Haricots verts sautés à l'ail

Bouquet de légumes

Chips de patates douces locales

### Desserts

Opéra passion

Pot à la vanille

Printanier

Nage de fruits infusion menthe citron

Pavlova mangue coco

Chocolat mousse noix de coco

Choux à la pistache

Mousse chocolat blanc framboise

Financier citron vert

L'exotique ananas coco

Menu sous réserve de disponibilité des produits

Votre spectacle de danse Polynésienne à 19h00

# Tresor des îles

WEDNESDAY POLYNESIAN NIGHT

## Carving station

Roasted suckling pig with coconut milk

Pizza selection

## Cooking show

Gnocchi of the day

## Starters

Exotic pineapple salad

Sweet potato and shrimp curry salad

Piedmont-style salad

Local fruits quinoa salad

Lagoon fish ceviche

Sesame seared tuna

Tahitian traditional ceviche with coconut milk

Oysters

Prawns

Salad bar

## Main courses

Beef bourguignon

Pil Pil prawns

Roasted pork curry and coconut milk

Grenoble-style thazard fillet

Sweet potato lasagna with vegetables

## Sides

Cantonese-style rice

Sautéed potatoes

Tagliatelle

Vegetable stir-fry

## Desserts

Caramel & chocolate financier

Pineapple & vanilla cream tartlet

Lemon meringue tartlet

Pineapple crumble

Triple chocolate

Chocolate-caramel mousse

Lemon madeleine

Red berry entremets

Chocolate religieuse

Assorted dessert verrines

*Menu subject to products availability  
Your Polynesian Dance Show at 7:00 pm*

# Trésor des îles

SOIRÉE POLYNÉSISIENNE DU MERCREDI

## A la découpe Show culinaire en direct

Cochon de lait rôti au lait de coco  
Sélection de pizzas

Gnocchis du jour

### Entrées

Salade exotique à l'ananas  
Salade de patate douce curry aux crevettes  
Salade piémontaise  
Salade de quinoa aux fruits du Fenua  
Ceviche de poisson du lagon  
Mi-cuit de thon au sésame  
Poisson cru à la tahitienne au lait de coco  
Crevettes  
Huîtres  
Bar à salade

### Plats gourmands

Bœuf bourguignon  
Crevettes pil pil  
Sauté de porc au curry et lait de coco  
Filet de thazard façon grenobloise  
Lasagnes de patate douce aux légumes

### Accompagnements

Riz cantonais  
Pommes de terre sautées  
Tagliatelles  
Légumes sautés

### Desserts

Financier au Caramel et Chocolat  
Tartelette à l'Ananas crème Vanille  
Tartelette au citron meringuée  
Crumble à l'ananas  
Trois Chocolat  
Mousse au chocolat-caramel  
Madeleine au Citron  
Enteremets Fruits Rouges  
Religieuse au chocolat  
Verrines assorties

*Menu sous réserve de disponibilité des produits  
Votre spectacle de danse Polynésienne à 19h00*

# La Bounty

**SATURDAY POLYNESIAN NIGHT**

## Carving station

Roasted beef with foie gras sauce

## Cooking show

Chef's soup of the day

Truffle risotto

## Starters

Beef carpaccio

Lebanese tabbouleh tahini sauce

Falafel

Asian-style seared tuna Thai sauce

Tagliatelle salad

Tahitian traditional ceviche with coconut milk

Prawns

Oysters

Salad bar

## Main courses

Sweet and sour pork stir fry

Navarin-style lamb

Mini burger

Gnocchi

Marinated swordfish steak

Provençal-style tuna

## Sides

Pilaf rice

Miso-glazed grilled corn

Truffle mashed potatoes

Cauliflower gratin

## Desserts

Pinacolada

Chocolate entremets

Mango & passion fruit entremets

Mini Tahitian vanilla crème brûlée

Vanilla cream puffs

Assorted fruits tartlets

Coconut cake

Canelés

Praline vanilla mille feuille

Vanilla Custard Verrines with Flambéed Pineapple

# La Bounty

SOIRÉE POLYNÉSIEENNE DU SAMEDI

À la découpe

Show culinaire en direct

Rôti de boeuf, sauce foie gras

Soupe du chef du jour

Risotto à la truffe

## Entrées

Carpaccio de bœuf

Taboulé libanais, sauce Tahina

Falafel

Mi-cuit de thon saveur asiatique sauce Thai

Salade de tagliatelles

Poisson cru à la tahitienne au lait de coco

Crevettes

Huîtres

Bar à salades

## Plats principaux

Porc pané sauce aigre-douce

Agneau navarin

Mini burger

Gnocchi

Steak d'espadon mariné

Thon à la provençale

## Accompagnements

Riz pilaf

Maïs grillé au miso

Purée à la truffe

Gratin de chou-fleur

## Desserts

Pinacolada

Entremets tout chocolat

Entremets fruit de la passion , mangue

Mini crème brûlée à la vanille de Tahiti

Tartelettes de fruits assorties

Choux à la crème à la vanille

Gâteau tout coco

Cannelés

Mille - feuilles praliné , vanille

Verrines de crème anglaise à l'Ananas flambées

*Menu sous réserve de disponibilité des produits*

*Votre spectacle de danse Polynésienne à 19h00*