







## STARTERS / 前菜

SERRANO HAM , RICOTTA GREEN ONIONS AND PINE NUTS DIP 	3 500 XPF
12ヶ月間熟成したセラノハム、グリーンオニオンのリコッタとパインナッツディップ	
COLD TOMATO AND HONEYDEW MELON SOUP, GARLIC CROUTON AND LIME  	2 100 XPF
冷製トマトとハニデューメロンスープ、ガーリッククルトンとライム	
EGG « COCOTTE » WITH MUSHROOMS, WHOLE BREAD STICKS	2 300 XPF
きのこ卵のココット、パンスティック	
FOIE GRAS ADD ON/ フォアグラサプリメント	1 000 XPF
SALAD OF BABY SPINACH, SMOKED DUCK BREAST AND CALAMARI,  	3 300 XPF
ESPELETTE PEPPER, POTATOES, POLYNESIAN HONEY DRESSING	
ほうれん草のサラダ、スモーク鴨の胸肉とイカ、エスプレットペッパー、ポテト、ポリネシアンハニードレッシング	
MIXED LEAVES AND CRUNCHY VEGETABLE SALAD, OLIVE OIL AND LIME DRESSING  	1 600 XPF
ミックスベビーリーフサラダ、オリーブオイルとライムドレッシング	

## PASTA & RISOTTO / パスタとリゾット

LOBSTER LINGUINI, FRESH TOMATOES AND PARMEGIANO SHAVINGS	3 700 XPF
ロブスターリングイネ (ロングパスタ)、フレッシュトマトとパルミジャーノチーズ	
PRESERVED TOMATOES, BELL PEPPER AND PEPPER PENNE RIGATTE 	2 500 XPF
ペンネ、トマトピューレとペッパー	
JUST SEARED SCALLOPS RISOTTO, CAJUN SPICES, BORA-BORA PUMPKINS	3 700 XPF
ホタテのリゾット、カジュンスパイス、ボラボラ島のかぼちゃ	


## MAIN COURSES / メインコース

PRESERVED LAMB SHANKS LIME FLAVORS, CHICK PEAS MASH AND DRIED FRUITS 	2 800 XPF
ラム (子羊) のすね肉、ライムフレーバー、ひよこ豆とドライフルーツ	
PACIFIC SURF AND TURF : BEEF FILET AND MOOREA ISLAND GAMBAS, GRAVY  	3 500 XPF
海の幸と山の幸: ビーフフィレットとモーレア島のガンバス (小エビ)	
MOON FISH FILET SOY AND SESAME GLAZED, FRESH TABOULEH AND HOMEMADE PICKLES 	3 100 XPF
ムーンフィッシュフィレ、ソイとセサミ、タブーリとホームメイドピクルス	
POULTRY POACHED IN GINGER AND LEMON GRASS, MUSHROOMS BROTH AND WILD RICE  	2 500 XPF
ポーチドチキン、生姜とレモングラス、きのこワイルドライス	

## FISHERMANS SPECIALTY LA SPECIALITÀ DEL PESCATORE

OUR FISH MARKET CHOICE OF FISH PREPARED JUST GRILLED

GARNISHES: WILD RICE, POTATOE WEDGE, STEAMED VEGETABLES, MIXED SALAD

SAUCES: CRAYFISH SAUCE, WHITE WINE SAUCE, SWEET AND SOUR, VIRGIN SAUCE WITH CAPERS 

フィッシュマーケットから厳選されたグリルフィッシュ

ガーニッシュとソースを下記から一つずつお選びくださいませ

ワイルドライス、ポテトウェッジ、蒸し野菜、ミックスサラダ

ザリガニのソース、白ワインソース、スイートサワーソース、ケッパーソース

3 000 XPF

LAGOON FISH « BOUILLABAISSE », TRADITIONNAL ROUILLE AND BABY VEGETABLES 

ラグーンの魚「ブイヤベース」 ルイユソースと野菜

INCLUDES A GLASS OF BLANC DE CORAIL / ガラスを含みBLANC DE CORAIL

FOR ONE 3 500 XPF FOR TWO 6 200 XPF

一匹 3 500 XPF 二匹 6 200 XPF

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.

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 VEGETARIENS / VEGETARIAN DISHES

PLATS SANS PRODUITS LAITIERS / DISHES DAIRY FREE



PLATS SANS GLUTEN / GLUTEN FREE DISH