

Petit-Déjeuner

Nos formules Breakfast options

LE PARISIEN1 900 XPF

Assortiment de 3 mini viennoiseries, pain, confiture, beurre, boisson chaude et jus de fruits.

LE PARISIEN1 900 XPF

Assortiment of 3 mini pastries, bread, jam, butter, hot drink, and fruit juice.

LE CONTINENTAL2 200 XPF

2 mini viennoiseries, mini pain baguette, confiture, beurre, céréales, lait au choix (soja, amande, entier, écrémé, demi-écrémé), yaourt nature, salade de fruits, boisson chaude et jus de fruits.

LE CONTINENTAL2 200 XPF

2 mini pastries, mini baguette, jam, butter, cereals, choice of milk (soy, almond, whole, skimmed, semi-skimmed), plain yogurt, fruit salad, hot drink, and fruit juice.

L'AMÉRICAIN3 400 XPF

Œufs au plat ou brouillés, tranches de bacon, mini saucisses de poulet, tomate provençale, hashbrowns, haricots blancs, champignons, toasts, boisson chaude et jus de fruits.

L'AMÉRICAIN3 400 XPF

Fried or scrambled eggs, slices of bacon, mini chicken sausages, Provençal tomatoes, hashbrowns, baked beans, mushrooms, toasts, hot drink, and fruit juice.

SUPPLÉMENTS ADD-ONS

Saumon fumé.....800 XPF
Smoked salmon

2 tranches de bacon grillé.....400 XPF
2 slices of grilled bacon

2 mini saucisses de poulet.....400 XPF
2 mini chicken sausages

Œufs au plat ou brouillés.....600 XPF
Fried or scrambled eggs

1 tomate provençale rôtie.....300 XPF
1 roasted Provençal tomato

Salade verte.....600 XPF
Green salad

Épinards300 XPF
Spinach

Champignons500 XPF
Mushrooms

Banana bread.....500 XPF
Coulis fruits rouges ou sirop d'érable du Chef...300 XPF

Red fruit coulis or Chef's maple syrup
Salade de fruits - Fruit salade.....400 XPF

À la Carte

(Les boissons ne sont pas incluses - Drinks are not included)

AVOCADO TOAST1 200 XPF

Tomate & Feta.

AVOCADO TOAST1 200 XPF

Topped with tomato and Feta.

ŒUFS BÉNÉDICT2 100 XPF

2 œufs pochés, nappés de sauce hollandaise, accompagnés d'une tranche de pain brioché et chiffonnade de saumon fumé.

EGGS BENEDICT2 100 XPF

2 poached eggs, topped with hollandaise sauce, served with a slice of brioche bread and a chiffonade of smoked salmon.

OMELETTE DU CHEF1 700 XPF

Tomates, champignons, oignons, Emmental et salade verte.

CHEF'S OMELETTE1 700 XPF

Tomatoes, mushrooms, onions, Emmental cheese, and salad.

SASHIMI DE THON1 400 XPF

Servi avec du riz et sauce du Chef.

TUNA SASHIMI1 400 XPF

Served with rice and the Chef's sauce.

GOUJONNETTES DE THON1 400 XPF

Servies avec du riz et sauce tartare.

TUNA GOUJONNETTES1 400 XPF

Served with rice and tartare sauce.

ASSIETTE DE CRUDITÉS900 XPF

CRUDITÉS PLATTER900 XPF

GRANOLA1 500 XPF

Servi avec un yaourt nature et une salade de fruits frais.

Served with yogurt and a fresh fruit salad.

PANCAKES950 XPF

Au choix : sirop d'érable du Chef et chantilly, coulis de fruits rouges et chantilly, ou salade de fruits et chantilly.

Choice of : Chef's maple syrup and whipped cream, raspberry coulis and whipped cream, or fruit salad and whipped cream.

BANANA BREAD1 600 XPF

Accompagné de fruits frais et sauce au chocolat.

Served with fresh fruits and a chocolate dip.

JELLY AUX FRUITS400 XPF

FRUIT JELLY400 XPF

Entrées

- BUDDHA BOWL**  1 800 XPF
Riz complet, œuf, tofu frit, fèves, haricots verts, poivrons, carottes, chou blanc, chou rouge, chou de Chine, salade verte, sésame, cacahuètes, sauce orientale.
- BURRATA**  2 000 XPF
Salade verte, tomates, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, pesto.
- CARPACCIO DE BOEUF** 1 900 XPF
Tomates, pesto & copeaux de parmesan.
- CARPACCIO DE THON JAUNE** 1 900 XPF
Salade, vinaigrette à la pomme liane & sorbet citron.
- SALADE CAESAR POULET**2 600 XPF
OU CREVETTES2 900 XPF
Salade verte, lamelles de parmesan, bacon, croûtons à l'ail, œuf.
- SALADE DE BŒUF**2 400 XPF
À LA VIETNAMIENNE 
Bavette, salade de chou, huile de sésame, navet blanc confit, cacahuètes, menthe, riz au jasmin.
- SALADE TAHITIENNE**2 100 XPF
- SALADE DE CERF**2 100 XPF

Burgers & sandwiches

- LE BURGER ROYAL**2 600 XPF
Pain au charbon, steak haché, cheddar, poitrine fumée, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce BBQ.
- LE BURGER VÉGÉTARIEN** 2 500 XPF
Galette de quinoa et boulgour, salade, tomate, oignons, aubergines grillées et houmous.
- LE BURGER AU THON GRILLÉ**2 500 XPF
Steak de thon, salade, tomate, cornichons, sauce tartare.
- CLUB POULET GRILLÉ**2 200 XPF
Haut de cuisse de poulet, œuf, poitrine fumée, cheddar, salade, tomate, pain complet.
- STEAK SANDWICH**2 600 XPF
Faux-filet de bœuf coupé en tranches, confiture d'oignons, cheddar, salade, tomate.



Plats

- SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER**3 500 XPF
Crevettes, moules, poisson, poulpe, bisque de crustacés, spaghetti et huile d'olive.
- POULPE FAÇON CRÉTOISE** 3 500 XPF
Frites de manioc, caviar d'aubergine et marinade grecque.
- POISSON DU JOUR**3 200 XPF
Accompagnement et sauce du Chef.
- SOLE MEUNIÈRE**3 200 XPF
Câpres, croûtons, citron, pommes de terre, asperges.
- FISH AND CHIPS**2 600 XPF
Salade Coleslaw
- SALADE TAHITIENNE**2 900 XPF
Servie avec du riz
- CIVET DE CERF**2 900 XPF
Servi avec du riz
- PIÈCE DU BOUCHER** 3 900 XPF
Pommes de terre fondantes, courgettes grillées, asperges, salsa verte.
- POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE AUX 5 ÉPICES**3 500 XPF
Sauce hoisin, chou de Chine braisé, navet confit, sauce aux huîtres et riz gluant.
- POULET RÔTI DE KOÉ** 2 750 XPF
Frites, légumes poêlés, salade verte et sauce à l'oignon.
- ASPERGES GRILLÉES** 2 000 XPF
Salade de roquette, crème de maïs, feta.
- ASSIETTE FALAFEL** 2 200 XPF
Salade verte, légumes du soleil grillés, tomates, feta, houmous, coulis de poivron rouge et huile d'olive.
- Accompagnements** : frites de pomme de terre, frites de patate douce, frites de manioc, asperges, haricots verts ou salade verte.
(Tous nos burgers et sandwiches sont servis avec un accompagnement au choix)

MENU



Starters

BUDDHA BOWL  1 800 XPF

Brown rice, egg, fried tofu, beans, green beans, bell peppers, carrots, white cabbage, red cabbage, Chinese cabbage, green salad, sesame, peanuts, oriental sauce.


BURRATA  2 000 XPF

Green salad, tomatoes, basil, olive oil, balsamic vinegar, pesto.

BEEF CARPACCIO 1 900 XPF

Tomatoes, pesto, Parmesan shavings.

YELLOWFIN TUNA CARPACCIO1 900 XPF

Salad and passion fruit dressing & lemon sorbet. 

CAESAR SALAD2 600 XPF

SHRIMP CAESAR SALAD2 900 XPF

Green salad, parmesan shavings, bacon, garlic croutons, egg.

VIETNAMESE BEEF SALAD 2 400 XPF

Flank steak, coleslaw, sesame oil, candied white turnip, peanuts, mint, jasmine rice.

TAHITIAN SALAD2 100 XPF

VENISON SALAD2 100 XPF

Burgers & Sandwiches

ROYAL BURGER2 600 XPF

Charcoal bun, ground minced beef, cheddar, bacon, lettuce, tomato, onions, pickles, BBQ sauce.

VEGETARIAN BURGER 2 500 XPF

Quinoa and bulgur galette, salad, tomato, onions, grilled eggplant, and hummus.

GRILLED TUNA BURGER2 500 XPF

Tuna steak, salad, tomato, pickles, tartar sauce.

CLUB SANDWICH2 200 XPF

Chicken thigh, egg, bacon, cheddar, lettuce, tomato, wholemeal bread.

STEAK SANDWICH2 600 XPF

Beef sirloin cut into slices, onion jam, cheddar, lettuce, and tomato.

Main courses

SEAFOOD SPAGHETTI3 500 XPF

Shrimp, mussels, fish, octopus, shellfish bisque, spaghetti, and olive oil.

CRETAN-STYLE OCTOPUS 3 500 XPF

Cassava fries, eggplant caviar, and Greek marinade.

FISH OF THE DAY 3 200 XPF

Served with a Chef's side dish and sauce.

SOLE MEUNIÈRE3 200 XPF

Capers, croutons, lemon, potatoes, asparagus.

FISH AND CHIPS2 600 XPF

Coleslaw

TAHITIAN SALAD2 900 XPF

Served with rice

VENISON STEW2 900 XPF


Served with rice

BUTCHER'S CUT 3 900 XPF

Served with melting potatoes, grilled zucchini, asparagus, salsa verde.

PORK BELLY WITH 5 SPICES3 500 XPF


Hoisin sauce, braised Chinese cabbage, candied turnip, oyster sauce, and sticky rice.

ROAST CHICKEN 2 750 XPF

Served with fries, salad and onion sauce.

GRILLED ASPARAGUS 2 000 XPF

Arugula salad, corn cream, feta.


FALAFEL PLATE 2 200 XPF

Green salad, grilled summer vegetables, tomatoes, feta, hummus, red pepper coulis, and olive oil.

Side dishes : potato fries, sweet potato fries, cassava fries, asparagus, green beans, or green salad.

(All our burgers and sandwiches are served with a side of your choice.)

Please inform staff if you have any dietary restriction. All prices include taxes. (TGC)

Vegetarian  Gluten free  May contains nuts 

LES DESSERTS

DESSERTS



PROFITEROLES1 600 XPF

Choux garnis de crème vanille, nappés de sauce chocolat.

PROFITEROLES

Choux pastry filled with vanilla cream, topped with chocolate sauce.

MOUSSE AU CHOCOLAT.....1 200 XPF

Chocolat noir 70%.

CHOCOLATE MOUSSE

70% dark chocolate.

CRÈME BRÛLÉE1 200 XPF

Crème vanille onctueuse avec une fine couche de sucre caramélisé.

CRÈME BRÛLÉE

Creamy vanilla custard with a delicate layer of caramelized sugar.

FONDANT AU CHOCOLAT.....1 200 XPF

Gâteau moelleux au chocolat et son cœur fondant.

CHOCOLATE FONDANT

Soft chocolate cake with a molten center.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 1 200 XPF

Sélection de fruits de saison.

FRESH FRUIT PLATTER



Selection of seasonal fruits.

NOTRE SELECTION GLACÉE

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Noix de Coco

Sorbets : Citron, Fraise, Mangue, Poire, Framboise, Fruit de la Passion.

1 boule : 350 XPF

2 boules : 700 XPF

3 boules : 1 000 XPF

OUR ICE CREAM SELECTION

Ice Cream : Vanilla, Chocolate, Coffee, Coconut

Sorbet : Lemon, Strawberry, Mango, Pear, Raspberry, Passion Fruit

1 scoop : 350 XPF

2 scoops : 700 XPF

3 scoops : 1 000 XPF

CAFÉ/THÉ GOURMAND.....1 600 XPF

Sélection de 4 pâtisseries du jour.


GOURMET COFFEE/TEA

Selection of 4 pastries of the day.



En cas d'allergie veuillez informer le responsable. Tous nos prix sont toutes taxes comprises. (TGC)

Please inform staff if you have any dietary restriction. All prices include taxes. (TGC)

Végétarien  Sans gluten  Peut contenir des noix  Vegetarian  Gluten free  May contains nuts 