



RESTAURANT

ENTRÉES

Carpaccio de thon façon sashimi Tuna carpaccio	16 euros
Croustillant de queues de crevettes Crispy shrimp tails	13 euros
Thon rouge à la tahitienne Bluefin tuna in Tahitian	17 euros
Tartare du Jardin Maoré Tuna tartare with chopped herbs	16 euros
Rillettes d'espadon Swordfish rillettes	16 euros
Salade de Brie aux oignons confits Brie salad with candied onions	16 euros
Trilogie de poisson fumé Trilogy of smoked fish	17 euros
Tartare de thon rouge Tuna tartare	17 euros

POISSONS

Pêche du jour grillée Grilled day fishing	24 euros
Poêlée de crevettes et tagliatelles « façon Didier Marchand » Sautéed shrimps and tagliatelle « Didier Marchand »	26 euros
Brochette de la mer, crème fouettée au poisson fumé, purée de fruit à pain Skewer of the sea, whipped cream with smoked fish, mashed breadfruit	25 euros
Tagliatelles au saumon fumé Smoked salmon with tagliatelle	18 euros
Cannelloni aux légumes Cannelloni with vegetables	13 euros



VIANDES

Tagliatelles au gorgonzola et lardons Tagliatelle with gorgonzola and bacon	16 euros
Cuisse de poulet farcie à la papaye et riz, habillée sauce vanille Stuffed chicken leg with papaya and rice, dressed with vanilla sauce	20 euros
Tartare de bœuf, frites Beef tartare, french fries	21 euros
Tagliatelles bolognaise bolognese tagliatelle	16 euros
Entrecôte sauce marchand de vin Entrecote with wine merchant sauce	25 euros

DESSERTS

Café gourmand Gourmet coffee	9 euros
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	9 euros
Fondant glacé au chocolat Iced chocolate fondant	11 euros
Crème brûlée à l'ylang Ylang flavoured crème brûlée	11 euros
Crumble aux fruits rouges Red fruits crumble	10 euros

Cette carte est indicative, notre Chef la fait évoluer au gré des saisons.
This menu is indicative and may change according to the season.