

ス ー プ  
SOUPES

本日のスープ Soupe du Jour	1000cfp
日本風じゃがいも、キャベツ、玉ねぎのみそ汁 Soupe Miso aux Pommes de Terre, Choux et Oignons	1300cfp
ランギロアのフィッシュスープと薬味 Soupe de Poisson de Rangiroa et sa Garniture	1450cfp

冷 たい 前 菜  
ENTREES FROIDES

季節の生野菜 Salade de Crudites en Saison	1300cfp
キアオラサラダ (アンチョビ、卵、パルメザンチーズ、クルトン、ガーリック) Salade Kia Ora (Anchoix, OEuf, Parmesan, Croutons et Ail)	1600cfp
ロックフォールチーズ、ベーコン、パイナップル、トマトのグリーンサラダ Salade Verte et Tomates avec Roquefort, Bacon et Ananas	1600cfp
ランデーズサラダ (鴨の胸肉、内臓の砂糖漬け) Salade Landaise (Magret de Canard, Gesiers Confits)	1800cfp
まぐろの刺身とライス Sashimi de Thon Accompagne de Riz	1750cfp
まぐろのカルパッチョ (オリーブオイル、ガーリック、バジル、パルメザンチーズ) Carpaccio de Thon au Pestou	1800cfp
トマト、バジル、えびのムース アスパラガス添え Chalotte d'Asperges a la Mousse de Tomate, Basilic et Crevettes	1900cfp
まぐろのフライ 海藻サラダ添え Thon mi-cuit Pane et sa Salade Croquante aux Algues	1950cfp

温 かい 前 菜  
ENTREES CHAUDES

本日のパスタ Pates du Jour	1450cfp
ペンネパスタ フレッシュトマト&バジルソース Penne a la Sauce Tomate et Basilic Frais	1450cfp
シーフードクリームソースのニョッキパスタ Pates Gnocchis aux Fruits de Mer	1600cfp
エスカルゴ ガーリックバター&バジルソース Escargots a l'Ail et Beurre Persille	1700cfp
帆立のソテー エシャロットクリームソース Nage de Noix de St. Jacques a la Crème d'Echalotes	1900cfp
子牛の腎臓と胸腺肉のパイ皮包み Duo de Rognons et Ris de Veau en Casserolette de Bric	1950cfp

魚料理  
POISSONS

本日のシェフのおすすめ  
Suggestion du Chef

2900cfp  
\*\*\*\*\*

えびのソテー スイートソース  
Crevettes Sautees Sauce Aigre Doux

3200cfp  
\*\*\*\*\*

タヒチ産淡水小えびのソテー 5種類のスパイス  
Chevrettes de Tahiti aux Cinq Epices

3400cfp  
\*\*\*\*\*

まぐろフィレのグリル (ソースをお選びください)  
Medaillon de Thon Grille Nature

3000cfp  
\*\*\*\*\*

メカの串焼き 柑橘類のバターソース  
Brochette de Meka Grille au Beurre d'Agrumes

2950cfp  
\*\*\*\*\*

マヒマヒとパイナップルのグリル サルサ風パパイヤソース  
Escalope de Mahi Mahi et Ananas grilles a la Salsa de Papaye

2950cfp  
\*\*\*\*\*

とうふと小さな貝のサーモン フィレのファルシ  
Pannequet de Saumon Farci au Tofu en Robe d'Encornet

3000cfp  
\*\*\*\*\*

深海魚”パル”フィレのソテー  
Filet de Paru (Loche des Profondeurs)

3100cfp  
\*\*\*\*\*

フェフキダイ フィレのグリル (ソースをお選びください)  
Filet de Bec de Cana Grille Nature

2950cfp  
\*\*\*\*\*

サージョンフィッシュ フィレのグリル (ソースをお選びください)  
Filet de Chirurgien Grille Nature

2950cfp

ソースをお選びください:

Au choix:

白ワインバターソース、バニラクリームソース、クレオールソース (オリーブオイル・ピーマン)  
Sauce Beurre Blanc, Sauce Vanille ou Sauce Creole( Huile d'Olive, Poivrons )

すべてのメインディッシュには、本日の野菜が添えられています。

Tous nos plats sont accompagnes de legumes du jour.

## 肉料理

### VIANDES

ビーフ フィレのソテー ブルゴーニュ風 (赤ワイン) ソース  
Tournedos de Filet de Boeuf Sauce Bourguignonne

3250cfp

\*\*\*\*\*

鴨の胸肉 スパイイス&マンゴーソース  
Escalopine de Magret de Canard aux Epices, Sauce a la Mangue

2950cfp

\*\*\*\*\*

子牛のエスカロップ マッシュルームソース  
Escalope de Veau a la Crème de Champignons

3000cfp

\*\*\*\*\*

豚フィレ肉とベーコンのソテー メープルシロップソース  
Rouelle de Mignon de Porc au Bacon, Sauce Sirop d'Erable

2950cfp

\*\*\*\*\*

子羊のフィレのソテー 玉ねぎの赤ワイン煮添え  
Filet d'Agneau au Romarin sur un Lit d'Oignons Confits au Vin rouge

3000cfp

\*\*\*\*\*

サーロインステーキ グリーンペッパーソース  
Entrecote Grillee Sauce Poivre Vert

3100cfp

\*\*\*\*\*

Tボーンステーキ メートル・ドテル・ソース (バター、刻みパセリ、レモンなど)  
T.Bone Grille au Beurre Maitre d'Hotel

3200cfp

\*\*\*\*\*

チキンの胸肉 マッシュルーム詰め  
Medaillon de Volaille Farcis aux Cepes

2900cfp

\*\*\*\*\*

すべてのメインディッシュには、本日の野菜が添えられています。  
Tous nos plats sont accompagnes de legumes du jour.