

前菜・スープ / ENTREES

本日のスープ <i>Soup du Jour</i>	900 cfp
新鮮シャキシャキ野菜盛り合わせ <i>Assiette de Crudites et ses Condiments</i>	1500 cfp
小エビのカクテル <i>Cocktail de Crevettes du Pacifique</i>	1700 cfp
ガスパッチョ - トマト、ピーマン、玉ねぎで作るスパイシーで冷たい野菜スープ <i>Gaspacho</i>	1250 cfp
マヒマヒのマリネとグレープフルーツサラダ <i>Marinade de Mahi Mahi with a Grapefruit Salade</i>	1800 cfp
“ポワソソクレユ” タヒチ風まぐろのサラダ <i>Poisson Cru a la Tahitienne</i>	1600 cfp
とうふと海藻のシーザーサラダ - プレーン、チキン、サーモンの3種類の中からお選びください <i>Salade Cesar aux Alegues et Tofu (Nature, Poulet ou Saumon)</i>	1600 cfp
まぐろのタルタル <i>Triologie de Tartare de Thon</i>	1800 cfp
さしみ ブラックラディッシュとキャロット添え <i>Sashimi Frais et ses Carottes Rapees et Radis Noir</i>	1750 cfp

サンドイッチ・ピザ / NOS SANDWICHES · NOS PIZZAS

キアオラ特製バーガー - チーズつきまたはチーズなしをお選びください <i>Burger Kia Ora Maison avec ou sans Fromage</i>	1500 cfp
マヒマヒバーガー with パパイヤマヨネーズ <i>Burger de Mahi Mahi avec sa Mayonnaise de Papaye</i>	1500 cfp
クラブサンドイッチ - チキン、ベーコン、トマト、レタス <i>Club Sandwich avec Poulet, Bacon, Tomates</i>	1500 cfp
シーフードマリネピザ <i>Pizza aux Fruits de Mer Marinees</i>	1750 cfp
4種のチーズピザ - ロ克福ールブルーチーズ、モッツアレラ、チェダー、山羊乳製チーズ <i>Pizza aux Quatre Fromages - Roquefort, Mozzarella, Cheddar et Fromage de Chevre</i>	1800 cfp
ベジタリアンピザ - ピーマン、オニオン、トマト、マッシュルーム <i>Pizza Vegetarienne avec poivrons, Oignons, Tomates et Champignons</i>	1500 cfp
トマトとモッツアレラのタルティネ メスクラン* (サラダ) 添え *メスクラン：オリーブオイルで和えた南仏風のサラダ <i>tartine Tomaate Mozzarella accompagnee de son Mesclun</i>	1500 cfp
田舎風プレート パテ風 <i>Planche Rustique</i>	2000 cfp
干しぶどう入りチキンカレー ナン付き <i>Poulet au Curry, Raisins et Pain Indien</i>	1700 cfp

表示の料金は全て税込となっております。

Les pris indiqués sont toutes taxes comprises.

メインコース / NOS PLATS

日本風そば かき揚げ付き Soba a la Japonaise (Nouilles Typiquement Japonaises) et ses Beignets	2400 cfp
サージョンフィッシュ クレオールライス 野菜炒め添え ジンジャーソイソース Filet de Chirurgien, Wok de Legumes verts et Riz Creole Sauce Soja et Gingembre	2300 cfp
エンペラーフィッシュ パンプキンフラン・ポタ (中国野菜) のバター炒め添え アニスと白ワインバターソース Filet de Bac de Canne, Tombee de Pota, Flanc de Potiron, Beurre Blanc et Anis	2300 cfp
ゲリルサーロインステーキ いんげんのペルシヤード* 赤ワインバターソース * ペルシヤード：オイル、ガーリック、パセリのみじん切りのソースで調理したもの Entrecote Grillee, Persillade d' Haricots Verts et Beurre Rouge	2500 cfp
ポークソテ スイートポテト添え プルーンとパイナップルのチャトネ (薬味) ラヴィゴットソース* * ラヴィゴットソース：ヴィネグレットにオニオン、ケーパーなどを加えたソース Cote d Porc, Patates Douces, Chutney d' Ananas et de Pruneaux, Sauce Ravigotte	2600 cfp
ローストチキン プロヴァンス風トマト、細い千切りのフライドポテト添え Poulet au Paprika, Tomates Provencale, Buisson de Pomme Paille	1900 cfp
キアオラ特製シャオメン (タヒチ風やきそば) -チキン、えび、中華ソーセージ Chao Men Special Kia Ora avec Poulet, Crevettes et Saucisse Chinoise	1800 cfp
仔羊のロースト ランギロアハニー、ポルト酒漬けジンジャー Carre d' Agneau Roti au Miel d Rangiroa, Ail Confit et Jus au Porto	2500 cfp

デザート / NOS DESSERTS

ティラミス Tiramisu	950 cfp
フルーツグラタンのサバイヨン* * サバイヨン：卵黄に砂糖とワインを加え、泡立てて作るソース Sabayon de Fruits en Gratin	950 cfp
ビターチョコレートタルト Tarte Chocolat Amere	900 cfp
エキゾチックフルーツサラダの盛り合わせ Meli-melo de Fruits Exotique en Salade	1000 cfp
3種のクレームブリュレ -チョコレート、ウィリアム種の洋ナシ、バーボンヴァニラ Trio de Cremes Brulees - Chocolat, Poire Williams et Vanille Bourbon	1200 cfp
ブルターニュ風プルーンフラン Far Breton	950 cfp
パイナップルソテー ホームメイドハニーアイスクリーム添え Ananas Roti et sa Glace Maison au Miel	950 cfp
ティアレのブラマンジュ 5つのスパイスのクッキーを添えて Tiare Infused Blancmange with Spiced Cookies	1200 cfp
カフェ グルマン -コーヒーに数種類の一口サイズデザート付き Tiare Infused Blancmange with Spiced Cookies	950 cfp