

# Suggestions de Noël

Découvrez les suggestions de  
notre Chef Jérémy MARTIN .

Discover our Chef Jeremy  
MARTIN's suggestions.



## ENTRÉE - STARTER

Saumon gravlax à la vanille de notre producteur Sylvain de AURO Tahiti - 2 650  
Gravlax salmon with vanilla from our producer Sylvain from AURO Tahiti

Avec condiments de mangue et avocat en guacamole  
*With mango and guacamole avocado condiments*

## PLATS - MAIN COURSES

Mahi-mahi rôti, de notre pêcheur Stéphane Lopez - Roasted mahi-mahi, 3 500  
from our fisherman Stéphane Lopez

Servi avec pommes de terre grenailles confites, crème de christophine et jus de viande  
*Served with candied new potatoes, « christophine » cream and meat juice*

Ravioles à la truffe - Truffle ravioli 3 800

Servies avec une escalope de foie gras poêlé et son bouillon de volaille  
*Served with pan-fried foie gras and poultry stock*



TAAPUNA  
BAR - RESTAURANT

Taxes et service compris.  
Taxes and services included.



Sans gluten  
Gluten free



Épicé  
Spicy



BIO  
Organic



Végetarien  
Vegetarian



Vegan

L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc Pacifique.  
All prices are indicated

# Entrées

## LES SALADES

<b>Salade de thon mi-cuit au sésame façon César</b>	2 700
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, thon mi-cuit au sésame</i>	
<b>Salade de boeuf façon thaï</b> 	2 550
<i>Boeuf mariné aux épices Thaï, vermicelles de riz, salade, poivron, mangue, concombre, oignon vert, cacahuètes, menthe et coriandre</i>	
<b>Salade d'émincé de volaille façon César</b>	2 350
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de volaille</i>	
<b>Salade de quinoa façon « poké bowl »</b> 	2 250
<i>Fines tranches de thon, concombre, avocat, tomate, pamplemousse, coriandre, pignons de pin</i>	

## LES ENTRÉES POLYNÉSIENNES

<b>Thon mi-cuit en croûte de sésame</b> 	2 550
<i>Houmous de pois chiche, gel de citron, tomates cerises aux saveurs du Liban, sauce vierge aux olives</i>	
<b>Poisson cru traditionnel au lait de coco frais</b> 	2 450
<i>Thon coupé en dés cuit au citron vert, carotte, oignon, tomate, concombre, lait de coco frais, servi avec du riz</i>	
<b>Tacos de nos îles aux crevettes de la Presqu'île et korori fumé</b>	2 750
<i>3 tacos garnis de crevettes, korori fumé, guacamole, kimchi, salade romaine, combawa</i>	
<b>Assiette tahitienne aux trois façons</b>	2 550
<i>Poisson cru au lait de coco, sashimi, thon mi-cuit au sésame, sauce soja et sauce sashimi, servi avec du riz</i>	

## LES ENTRÉES GOURMANDES

<b>Burrata crémeuse et ses antipasti de légumes</b> 	2 550
<i>Servi avec focaccia aux olives, huile au basilic</i>	
<b>Foie gras de canard mi-cuit maison</b>	2 650
<i>Servi avec chutney et coulis de mangue, brioche maison</i>	



**TAAPUNA**  
BAR - RESTAURANT

# Plats principaux

## LES POISSONS

---

<b>Risotto safrané aux crevettes de la Presqu'île, façon paëlla de la mer</b>	3 650
<i>Bec de cane, crevettes, moules, chorizo et petit pois</i>	
<b>Poisson du jour sauce Bengali au curry vert et lait de coco</b>	3 450
<i>Tomates rôties et courgettes, servi avec du riz jasmin</i>	
<b>Langoustes en ravioles, sauce bisque</b>	3 750
<i>Ravioles farcies aux langoustes, bisque et fondue de pota</i>	
<b>Linguine aux deux saumons</b>	3 350
<i>Fumé et snacké sauce au vin blanc</i>	

## LES VIANDES

---

<b>Poitrine de porc confite et laquée au miel du Fenua</b>	3 250
<i>Déclinaison de patates douces en purée, rôties et en chips avec une sauce au miel du Fenua</i>	
<b>Entrecôte Angus grillée sauce roquefort (300gr)</b>	3 700
<i>Servi avec des frites</i>	
<b>Magret de canard entier</b>	3 850
<i>Gnocchis de uru, mélange de champignons forestiers, jus de viande</i>	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

<b>Mesclun de salade / Frites / Purée de patate douce / Wok de légumes</b>	650
<b>Riz blanc</b>	400



**TAAPUNA**  
BAR - RESTAURANT



Sans gluten



Épicé



Bio



Végétarien



Végétalien

Taxes et service compris.  
L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc Pacifique.

# Plats principaux

## LES BURGERS

---

<b>Bacon cheeseburger ou cheeseburger</b>	2 800
<i>Pain buns du « Fournil Hautbois », steak de bœuf charolais, bacon, salade, tomate, cornichon, confit d'oignon, fromage cheddar, sauce burger, servi avec des frites</i>	
<b>Fish burger</b>	2 650
<i>Pain buns au curry du « Fournil Hautbois », pêche du jour panée, salade, tomate, cornichon, confit d'oignon, sauce au curry, servi avec des frites</i>	

# Desserts

## NOS SUGGESTIONS

---

<b>Tiramisu au Nutella</b>	1 250
<b>Mousse au chocolat Valrhona et bonbon coco râpée</b>	1 000
<b>Assiette de fruits frais</b>	1 250
<b>Café gourmand</b>	1 850
<i>Assortiment de quatre desserts selon l'inspiration du Chef</i>	
<b>Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)</b>	1 250
<i>Coco, café, chocolat noir, mangue, passion, framboise, fraise, citron, vanille</i>	
<b>Tarte citron déstructurée</b>	1 250
<i>Crème citronnée, gel de citron, citron confit, meringue</i>	



**TAAPUNA**  
BAR - RESTAURANT



Sans gluten



Épicé



Bio



Végétarien



Végétalien

Taxes et service compris.  
L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc Pacifique.