

Suggestions du mois

Découvrez les suggestions de
notre Chef Jérémy MARTIN .

Discover our Chef Jeremy
MARTIN's suggestions.



ENTRÉE - STARTER

Mozzarella di Buffala - Mozzarella di Buffala

3 200

Avec sa salade de tomates cerises au pesto et sorbet à la fraise et basilic
With cherry tomatoes salad with pesto, strawberry and basil sorbet

PLATS - MAIN COURSES

Poulpe grillé sauce vierge - Grilled octopus with virgin sauce

3 000

Avec sa pomme de terre farcie au chorizo, et son coulis de poivron
With its potato stuffed with chorizo, pepper coulis

Couscous de langouste et tu'a'i - Couscous with lobster and tu'a'i

6 000

Avec son bouillon de langouste aux saveurs orientales
With its lobster broth with oriental flavors



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT



Sans gluten
Gluten free



Épicé
Spicy



Bio
Organic



Végetarien
Vegetarian



Vegan

Taxes et service compris.
Taxes and services included.

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

Entrées

LES SALADES

- Salade de thon mi-cuit au sésame façon César** 2 800
Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, thon mi-cuit au sésame
- Salade de boeuf façon thaï**  2 550
Boeuf mariné aux épices Thaï, vermicelles de riz, salade, poivron, mangue, concombre, oignon vert, cacahuètes, menthe et coriandre
- Salade d'émincé de volaille façon César** 2 600
Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de volaille
- Salade de quinoa façon « poké bowl »**  2 250
Fines tranches de thon, concombre, avocat, tomate, pamplemousse, coriandre, pignons de pin

LES ENTRÉES POLYNÉSIENNES

- Thon mi-cuit en croûte de sésame**  2 750
Houmous de pois chiche, gel de citron, tomates cerises aux saveurs du Liban, sauce vierge aux olives
- Poisson cru traditionnel au lait de coco frais**  2 850
Thon coupé en dés cuit au citron vert, carotte, oignon, tomate, concombre, lait de coco frais, servi avec du riz
- Tacos de nos îles aux crevettes de la Presqu'île et korori fumé** 2 850
3 tacos garnis de crevettes, korori fumé, guacamole, kimchi, salade romaine, combawa
- Assiette tahitienne aux trois façons** 2 850
Poisson cru au lait de coco, sashimi, thon mi-cuit au sésame, sauce soja et sauce sashimi, servi avec du riz

LES ENTRÉES GOURMANDES

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



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 POISSONS

Risotto safrané aux crevettes de la Presqu'île, façon paëlla de la mer	3 850
<i>Bec de cane, crevettes, moules, chorizo et petit pois</i>	
Poisson du jour sauce Bengali au curry vert et lait de coco	3 600
<i>Tomates rôties et courgettes, servi avec du riz jasmin</i>	
Langoustes en ravioles, sauce bisque	3 750
<i>Ravioles farcies aux langoustes, bisque et fondue de pota</i>	
Linguine aux deux saumons	3 350
<i>Fumé et snacké sauce au vin blanc</i>	

LES VIANDES

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun de salade / Frites / Purée de patate douce / Wok de légumes	650
Riz blanc	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

Bacon cheeseburger ou cheeseburger

2 850

Pain buns du « Fournil Hautbois », steak de bœuf charolais, bacon, salade, tomate, cornichon, confit d'oignon, fromage cheddar, sauce burger, servi avec des frites

Fish burger

2 750

Pain buns au curry du « Fournil Hautbois », pêche du jour panée, salade, tomate, cornichon, confit d'oignon, sauce au curry, servi avec des frites

Desserts

NOS SUGGESTIONS

Tiramisu au Nutella

1 450

Mousse au chocolat Valrhona et bonbon coco râpée

1 300

Assiette de fruits frais

1 300

Café gourmand

1 850

Assortiment de quatre desserts selon l'inspiration du Chef

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)

1 300

Coco, café, chocolat noir, mangue, passion, framboise, fraise, citron, vanille

Tarte citron déstructurée

1 300

Crème citronnée, gel de citron, citron confit, meringue



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT



Sans gluten



Épicé



Bio



Végétarien



Végétalien

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