

Entrées

LES SALADES

Salade Cobb 	3 000
<i>Salade verte, tomates, bacons grillés, filet de poulet grillé, roquefort, vinaigrette de vin rouge, oeufs durs et avocat</i>	
Salade de crevettes de la Presqu'île exotique  	2 950
<i>Avocats, mangues, vinaigrette de fruit de la passion</i>	
Salade de thon mi-cuit au sésame façon César	2 800
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, thon mi-cuit au sésame</i>	
Salade d'émincé de volaille façon César	2 600
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de volaille</i>	

LES ENTRÉES POLYNÉSIENNES

Poisson cru traditionnel au lait de coco frais 	2 850
<i>Thon coupé en dés cuit au citron vert, carotte, oignon, tomate, concombre, lait de coco frais, servi avec du riz</i>	
Tacos de nos îles aux crevettes de la Presqu'île et korori fumé	2 850
<i>3 tacos garnis de crevettes, korori fumé, guacamole, kimchi, salade romaine, combawa</i>	
Assiette tahitienne aux trois façons	2 850
<i>Poisson cru au lait de coco, sashimi, thon mi-cuit au sésame, sauce soja et sauce sashimi, servi avec du riz</i>	
Poulpe aux saveurs orientales	3 250
<i>Poulpe des îles Marquises grillé, salade de Taktouka, Feta, roquettes</i>	
Tataki de Bœuf	2 600
<i>Salade de papaye et carottes, ananas rôti, soja, sésame</i>	
Tartare de thon 	2 650
<i>Avocat, riz croustillant et mayonnaise spicy</i>	

LES ENTRÉES GOURMANDES

Fraicheur de burrata 	2 850
<i>Burrata accompagnée de tomates, jambon Serrano, olives noires</i>	



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 in Pacific Francs.

Plats principaux

CÔTÉ MER

Filet de Mahi Mahi  	3 600
<i>Filet de Mahi Mahi cuit à la plancha servi avec un tian de légumes, sauce vierge</i>	
Mérou et légumes du fœnia  	3 500
<i>Légumes du fœnia cuits à la vapeur, sauce au lait de coco</i>	
Thon rouge à la plancha	3 200
<i>Pressé de patates douce, gel yuzu, vinaigrette à la mangue</i>	
Poisson du lagon	3 350
<i>Façon meunière, frites de patates douce</i>	
Linguine alle vongole	3 050
<i>Tu'a'i meunière et linguines</i>	

CÔTÉ TERRE

Tartare de Bœuf	3 600
<i>Taillé au couteau, préparé devant vous, accompagné de frites</i>	
Cordon bleu du Chef	3 600
<i>Ballotine de volaille farcie de jambon et fromage, accompagné de frites de risotto</i>	
Entrecôte sauce roquefort (300g)	3 850
<i>Servie avec des frites</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun de salade / Frites / Frites de patate douce / Wok de légumes	650
Riz blanc	400



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 in Pacific Francs.

Plats principaux

LES BURGERS

Bacon cheeseburger ou cheeseburger

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

2 950

Fish burger

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

3 000

Desserts

NOS SUGGESTIONS

Baba au rhum

Chantilly mascarpone vanillée, glace rhum raisin

1 450

Assiette de fruits frais

1 900

Tiramisu au Nutella

1 450

Île flottante

Crème anglaise à la noix de coco

1 450

Café gourmand

Assortiment de quatre desserts selon l'inspiration du Chef

1 850

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)

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

1 400



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 in Pacific Francs.