

Entrées

LES SALADES

- Salade Cobb** 
Salade verte, tomates, bacons grillé, filet de poulet grillé, roquefort, vinaigrette de vin rouge, oeufs durs et avocat 3 000
- 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 d'émincé de volaille façon César** 2 600
Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de volaille

LES ENTRÉES POLYNÉSIENNES

- Poisson cru traditionnel au lait de coco frais** 
Thon coupé en dés cuit au citron vert, carotte, oignon, tomate, concombre, lait de coco frais, servi avec du riz 2 850
- Poulpe aux saveurs orientales** 3 250
Poulpe des îles Marquises grillé, salade de Taktouka, Feta, roquettes
- Tartare de thon** 
Avocat, riz croustillant et mayonnaise spicy 2 650

L'ENTRÉE GOURMANDE

- Fraicheur de burrata** 
Burrata accompagnée de tomates, jambon Serrano, olives noires 2 850



VAITOH
BAR - RESTAURANT



Sans gluten
Gluten free



Épicé
Spicy



Bio
Organic



Végétarien
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 fenouil  	3 500
<i>Légumes du fenouil 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

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



VAITOH
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 bœuf 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

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)

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

1 400



VAITOH
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.