

Suggestions du mois

Suggestions of the month



ENTRÉE- STARTER

2 850

Gravlax de saumon aux fines herbes

Salmon gravlax with herbs

Compotée de fruits rouges , croustillant de riz et vinaigrette à la framboise

Red fruits compote, crispy rice and raspberry dressing



CÔTÉ TERRE - LAND SIDE

3 990

Tanjia aux souris d'agneaux confit aux citrons des îles Marquises

Tanjia with candied in Marquesian lemon lamb shank

Semoule d'amandes, de raisins secs et d'abricots secs

Semolina with almonds, dried grapes and dried apricots



CÔTÉ MER - SEA SIDE

3 200

Risotto crémeux

Creamy risotto

Tua 'i et crevettes

Tua'i and shrimps



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT

Taxes et services compris.
Taxes and services included.

L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc pacifique.
All prices are indicated in Pacific Francs.

Entrées

LES SALADES

Salade d'émincé de volaille croustillant façon César	2 600
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de volaille croustillant</i>	
Salade de thon mi-cuit aux épices façon César	2 800
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, thon mi-cuit aux épices</i>	
Salade Cobb 	3 000
<i>Salade verte, tomates, bacons grillés, filet de poulet grillé, roquefort, vinaigrette de vin rouge, oeufs durs et avocat</i>	
Aumônière ouverte au chèvre miel	3 000
<i>Feuille de brick, fromage de chèvre, miel de Tahiti, aubergine grillée, feuilles de chêne rouge et vert, pignons de pin, pickles de carotte</i>	
Mozzarella et légumes grillé 	3 200
<i>Pickles d'oignons rouges, aubergines et courgettes grillées, tomates cerises, feuille de chêne rouge et vert</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	2 850
<i>3 tacos garnis de crevettes, guacamole, kimchi, salade romaine, combawa</i>	
Assiette tahitienne aux trois façons	2 850
<i>Poisson cru au lait de coco, sashimi, thon mi-cuit aux épices, sauce sashimi, servi avec du riz</i>	
Tartare de thon	2 950
<i>Tomate, concombre, échalote, oignon vert, câpres, huile d'olive, servi avec du riz</i>	



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT

Taxes et services 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

CÔTÉ MER

Burrata et linguine à la sauce tomate basilic fait maison	2 990
Mérou et légumes du fenua   <i>Légumes du fenua cuits à la vapeur, sauce au lait de coco</i>	3 500
Mahi Mahi grillé   <i>Mousseline de patate douce, asperge verte et sauce à la vanille</i>	3 600
Cannellonis de poisson du jour, crème de parmesan	3 600
Noix de Saint-Jacques poêlées <i>Risotto forestier</i>	3 890

CÔTÉ TERRE

Suprême de poulet jaune rôti <i>Tagliatelles à la sauce aux morilles</i>	2 890
Entrecôte grillé, sauce au poivre (300g) <i>Servie avec des frites</i>	3 890
Filet de veau à la plancha <i>Mousseline de patate douce, chips de taro, jus de viande</i>	3 990
Magret de canard à la plancha <i>Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et jus au romarin</i>	4 550
Filet de bœuf et foie gras poêlée <i>Polenta crémeuse, sauce au porto</i>	4 750

LES ACCOMPAGNEMENTS

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



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT

Taxes et services 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

2 950

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

Fish burger

3 000

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

Desserts

NOS SUGGESTIONS

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)

1 400

Coco, ananas, chocolat noir, mangue, passion, framboise, fraise, corossol, vanille

Tiramisu au Nutella

1 450

Servi à l'italienne

Tarte tatin au fruit du moment

1 750

Glace à la vanille

Profiteroles au chocolat

1 850

Glace à la vanille de îles

Café gourmand

1 850

Assortiment de quatre desserts selon l'inspiration du Chef

Assiette de fruits frais

1 900

Charlotte au chocolat noir

2 100



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT

Taxes et services 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.