

# Suggestions du mois

## Suggestions of the month



### ENTRÉE- STARTER

2 200

Ahi poke mariné à l'asiatique et duo de graines de sésame

Asian-marinated Ahi poke with sesame seed duo  
Riz parfumé au jasmin  
*Jasmine-flavored rice*



### CÔTÉ MER - SEA SIDE

3 200

Crevettes grillées au beurre noisette

Grilled shrimps with hazelnut butter  
Mousseline de uru et sauce au lait de coco  
*Uru mousseline and coconut milk sauce*



### CÔTÉ TERRE - LAND SIDE

3 200

Porc rôti au miel de Tahiti

Roast pork with Tahitian honey  
Frites de Comté et jus de viande  
*Comté fries and meat juice*



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.

# Entrées

## LES SALADES

---

<b>Salade d'émincé de volaille croustillant façon César</b>	2 600
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de volaille croustillant</i>	
<b>Salade de thon mi-cuit aux épices façon César</b>	2 800
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, thon mi-cuit aux épices</i>	
<b>Salade Cobb</b> 	3 000
<i>Salade verte, tomate, bacon grillé, filet de poulet grillé, roquefort, vinaigrette de vin rouge, oeuf dur et avocat</i>	
<b>Aumônière ouverte au chèvre miel</b>	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>	
<b>Mozzarella et légumes grillés</b> 	3 200
<i>Pickles d'oignons rouges, aubergine et courgette grillées, tomate cerise, feuilles de chêne rouge et vert</i>	

## LES ENTRÉES POLYNÉSIENNES

---

<b>Poisson cru traditionnel au lait de coco frais</b> 	2 850
<i>Thon coupé en dés cuit au citron vert, carotte, oignon, tomate, concombre, lait de coco frais, servi avec du riz</i>	
<b>Assiette tahitienne aux trois façons</b>	2 850
<i>Poisson cru au lait de coco, sashimi, thon mi-cuit aux épices, sauce sashimi, servi avec du riz</i>	
<b>Tartare de thon</b>	2 950
<i>Tomate, concombre, échalote, oignon vert, câpre, huile d'olive, servi avec du riz</i>	

## L'ENTRÉE GOURMANDE

---

<b>Burrata et linguine à la sauce tomate basilic fait maison</b>	2 990
--	-------



VAITOH  
BAR - RESTAURANT

Taxes et service compris.  
Taxes and services included.



Sans gluten  
Gluten free



Épicé  
Spicy



Bio  
Organic



Végétarien  
Vegetarian



Vegan

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

# Plats principaux

## CÔTÉ MER

---

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

## CÔTÉ TERRE

---

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

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

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



**VAITOHI**  
BAR - RESTAURANT

Taxes et service compris.  
Taxes and services included.



Sans gluten  
Gluten free



Épicé  
Spicy



Bio  
Organic



Végétarien  
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, 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 grillée, 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 aux fruits 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*

### Assiette de fruits frais

1 900

### Charlotte au chocolat noir

2 100



VAITOH  
BAR - RESTAURANT

Taxes et service compris.  
Taxes and services included.



Sans gluten  
Gluten free



Épicé  
Spicy



Bio  
Organic



Végétarien  
Vegetarian



Vegan

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