

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, tomate, bacon grillé, filet de poulet grillé, roquefort, vinaigrette de vin rouge, oeuf dur 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 grillés 	3 200
<i>Pickles d'oignons rouges, aubergine et courgette grillées, tomate cerise, feuilles 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>	
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, câpre, huile d'olive, servi avec du riz</i>	

L'ENTRÉE GOURMANDE

Burrata et linguine à la sauce tomate basilic fait maison	2 990
--	-------



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

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

CÔTÉ TERRE

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

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



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



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.