

Entrées

Carpaccio de poulpe 	2 750
<i>Salade de pois chiches, quinoa soufflé et vinaigrette à la coriandre</i>	
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 	3 300
<i>Poisson cru, sashimi de thon, tataki de thon, crevettes, guacamole, servi avec du riz</i>	
Taapuna Bowl (sashimi de thon rouge ou tofu) 	2 600
<i>Bowl de quinoa, fruits frais, herbes fraîches, guacamole, sashimi de thon ou de tofu</i>	
Ceviche de Mahi-Mahi 	2 850
<i>Sauce au poivron rouge, citronnelle, gingembre, lait de coco frais, oignon frit et coriandre, servi avec du riz</i>	
Salade d'émincé de volaille croustillant façon César	2 600
<i>Salade romaine, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan et 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 et thon mi-cuit aux épices</i>	
Aubergine confite  	2 850
<i>Salade d'herbes, pignons de pain et graines de moutarde</i>	



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT

Taxes et services compris.

L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc Pacifique.



Sans gluten



Vegan

Tarifs conventionnés

Plats

L'inspiration du chef

Une création du jour selon l'inspiration du chef, description sur demande

4 200

CÔTÉ MER

Mahi-Mahi grillé, sauce coco et citronnelle

Salade de quinoa aux fruits du fenua, sauce à la noix de coco, bouillon de poisson citronnelle et gingembre

3 600

Mi-cuit de thon laqué

Crème de courgette au basilic, courgette croquante, mélange de graines et épinards confits au citron

3 300

Crevettes gourmandes

Mousseline de citrouille aux agrumes et émulsion à la cardamome

3 750

Poulpe grillé

Crème de maïs au curcuma, salade de concombre et maïs grillé, vinaigrette à la graine de coriandre citronnée

3 100

CÔTÉ TERRE

Pua (poitrine de porc) à la bière Te Moana Hoa

Mousseline de patate douce et jus aigre-doux

3 500

Entrecôte de bœuf au poivre vert

Servie avec des frites

3 850

Disponible uniquement au service du dîner (18h30 - 21h)

Agneau parfumé aux épices et son houmous frais

Gigot d'agneau cuit pendant sept heures, houmous de pois chiche, compoté d'oignon à la cannelle et mélange de graines

3 700

Suprême de poulet jaune

Cuit au vin blanc, compoté de pomme à la vanille de Tahiti, cromesquis de comté et jus de volaille à la vanille

4 200

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz blanc

400

Mesclun de salade / Frites / Wok de légumes

650



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT

Taxes et services compris.

L'ensemble des tarifs est exprimé en Franc Pacifique.



Sans gluten



Epicé

Tarifs conventionnés

Plats

LES BURGERS / SANDWICH



Black Lagoon Burger (en competition pour la Tahti Burger Week)

2 900

Pain bun à l'encre de seiche, sauce moutardé à l'aneth, roquette fraîche, pickle de choux rouge local, tartare de thon, oignons frits, servi avec des croquettes de patates douces

Cheeseburger

3 100

Pain bun, steak de boeuf, salade, confit d'oignon, fromage cheddar, sauce burger, servi avec des frites

- Supplément bacon : + 100 XPF

Fish burger

3 100

Pain bun au curry du "Fournil Hautbois", pêche du jour, salade, tomate, cornichon, et sauce tartare servi avec des frites

César Burger

2 700

Pain burger, salade romaine, sauce césar, parmesan et poulet croustillant

Desserts

Crispyness à la vanille

1 750

Crèmeux léger à la vanille, croustillant au praliné, amandes et chocolat au lait, caramel coulant

Parfait à la passion des îles



1 750

Espuma (mousse) à la mangue, poivre de Timut et amandes effilées

Galet de Tautira

1 750

Madeleine aux agrumes, glaçage chocolat blanc et sésame noir, mousse citron et sorbet au corossol

Tartelette chocolat, café et pistache

1 750

Ganache chocolat noir, mousse au café, praliné à la pistache

Café gourmand

1 850

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)

1 400

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



TAAPUNA
BAR - RESTAURANT

