

Entrées

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

CÔTÉ MER

Saumon grillé, sauce coco et citronnelle



3 600

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

Mi-cuit de thon laqué

3 300

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

Crevettes gourmandes

3 750

Mousseline de citrouille aux agrumes et émulsion à la cardamome

Poulpe grillé



3 100

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

CÔTÉ TERRE

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

3 500

Purée de pomme de terre et jus aigre-doux

Entrecôte de bœuf au poivre vert

3 850

Servie avec des frites

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

2 800

Pain à hot dog à l'encre de seiche, tartare de thon, sauce moutardée à l'aneth, oignon frit, pickle de choux rouge, servi avec des frites

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

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

