

# Les Entrées / The Starters

## Les Etudes du Chef / Our Chef Research

Seul ou à partager

For one or to share

### **Etude Autour des poissons du Pacifique / Study around Pacific Fish**

Poisson fumé, Sashimi de Thon, Poisson cru à la Tahitienne

Smoked fish, Tuna Sashimi, Tahitian raw fish salad

### **Etude Végétarienne / Vegetarian Study**

Tartare de Légumes frais au cream cheese, soupe de tomate glacée,

Mini salade fraîcheur

Vegetables Tartar with cream cheese, Chilled tomato soup, small mix salad

### **« Thiopou Tomati » Tomat'O Avocad'O Gaspach'O**

Soupe Acidulée glacée aux légumes, crème d'avocat et chair de crabe

Chilled sour & fresh vegetables soup, avocado cream and crab meat

### **Bisque du Récif Maison**

Velouté de crustacés, petits légumes et chair de crabe

Home made Cream of Shellfish soup, small vegetables and crab meat

### **« Duo » thon Mito et Tartare iodé au wasabi**

« Duo » Tuna « mito » and iodized Tartar with wasabi

### **Poisson cru à la Tahitienne au citron et lait de coco et son riz blanc**

Tahitian raw fish with lime and coconut milk served with white rice

### **« 1000 » feuilles de chèvre frais,**

Petite salade, campagne aux mendiants

Fresh goat cheese « Napoleon », small salad and country bread

### **Salade Fraîcheur Cardini**

Romaine et légumes croquants, beignets de volaille accompagnement Cesar

Roman salad and crispy vegetables, dip fry chicken and Caesar relish



# Les Pâtes et Risotto / Pasta and Risotto

## Pâtes / Pasta :

**Thon sauté et basilic / Sautéed Tuna and basil**

**Alfredo, crème de Parmesan / parmesan cream**

**Tomate et basilic / Tomato and basil**

## **Risotto à la marmelade de cèpes et au Bacon**

Porcini mushrooms risotto with bacon

# Les Poissons / Fishes

## **Thon Mi-Cuit**

Thon “à la plancha”, Sauté de légumes au drop de Satay

Tuna « à la plancha », Pan seared of vegetables with satay drop

## **Wok Exotic de Chevettes**

Crevettes du pays, wok de légumes, banane « fei » et coco frais, Infusion Chimichurri

Local Shrimps, vegetables wok, « fei » banana and fresh coconut, Chimichurri infusion

## **Mahi Mahi Grillé, petits légumes, sauce banana et gingembre**

Grilled Mahi mahi, small vegetables, banana and ginger sauce

## **Octopus Sautés Flambés**

Poêlée d’octopus saisis, légumes du moment, condiment curry

Pan seared baby squid, vegetables of the moment, curry relish

## **Mixed “Platter” de Poissons**

Trio de poissons du large et du lagon, légumes verts, trio de sauces

Sea and Lagoon Trilogy, green vegetables, sauces trio

# Les Viandes / The Meat

## Surf & Turf

Filet de boeuf et langouste grillée, sauce barbecue et garniture locale

Filet of beef and grilled lobster, barbecue sauce and local garnish

(Sup MAP 1 000 CFP)

## Filet mignon de boeuf (300gr)

Croustillant de patates douces, réduction béarnaise légère, condiments aubergines

Beef Tenderloin (11 oz), sweet potato crispy, fat free béarnaise sauce

And eggplants condiments

## Mixed « Platter » de Viandes

Assortiment de canard agneau et filet de bœuf « à la plancha », sauce salsa et barbecue

Mix grill of duck, lamb and filet of beef" a la plancha",

Salsa and BBQ sauces

## Wok à la volaille flambé,

Légumes sautés et sauce « sweet and sour »

Poultry Wok Flambéed, sautéed vegetables with sweet and sour sauce

## Burger Polynésien

Steak Haché, Galette de patate douce, petite salade et relishes

Beef Burger, Sweet Potato pancake, crispy salad and relish

**Demandez à votre Maître d'Hôtel pour les suggestions du Jour  
ou pour une demande spéciale**

**Ask your Maitre D' for the suggestions of the day**

**Or for special request**



**SOFITEL**  
HOTELS & RESORTS