



Les entrées et salades

Starters & salads

NEMS DE CREVETTES A LA MENTHE ET MANGUE (*taille entrée*) 1 900 FCP
Sauce au chili doux et croquant de salade Romaine

PRAWNS & MANGO SPRING ROLLS (starter size)
Flavored with mint, chili sauce and romaine salad

POISSON CRU A LA TAHITIENNE 2 300 FCP
Thon rouge, légumes croquants, lait de coco frais, citron vert
Servi avec du riz Thaï assaisonné

TAHITIAN "POISSON CRU"
Red tuna, vegetables, fresh coconut milk, lime juice, served with flavored Thai rice


SALADE FRAICHEUR 2 200 FCP
Poulet, pamplemousse, cœur de cocotier, tomates, avocats, œufs durs,
Basilic frais, noix de macadamia, vinaigrette « Terre Bormane »

FRESH SALAD
Chicken, grapefruit, coconut heart, tomato, avocado, hard-boiled egg,
Fresh basil, macadamia nuts, vinaigrette dressing "Terre Bormane"

TARTARE DE THON ROUGE AUX SENTEURS D'ASIE 2 400 FCP
Ananas, tomates, poivrons, avocat, choux, graines de sésames
Vinaigrette au miel et soja, servi avec du riz Thaï assaisonné

RED TUNA TARTARE WITH ASIAN FLAVOURS
Pineapple, tomato, pepper, avocado, cabbage, sesame seeds
Honey and soy dressing, served with flavored Thai rice

Option végétarienne possible. Consultez le Chef pour d'autres suggestions !
Vegetarian option possible. Check with the Chef for other suggestions !



VAHINE ISLAND

PRIVATE ISLAND RESORT
FRENCH POLYNESIA

Les entrées et salades

Starters & salads

- ✓ **SALADE NICOISE** au thon rouge « mi cuit » 2 400 FCP
Mélange de salades, olives noires, tomates, concombre, poivrons,
Basilic frais, œuf durs, vinaigrette aux agrumes
"NICOISE" SALAD with « semi cooked » red tuna
Mix of salads, black olives, tomatoes, cucumber, red pepper, hard eggs,
Fresh basil, citrus fruit vinaigrette dressing
- ✓ **SALADE CÉSAR** (poulet ou poisson fumé) 2 200 FCP
Salade romaine, pétales de parmesan, croûtons à l'ail doux, tomates
Sauce au parmesan, bacon et œufs durs
CEASAR SALAD (chicken or smoked fish)
Romaine salad, parmesan petals, garlic croutons, tomatoes,
Parmesan sauce, bacon and hard-boiled eggs
- ✓ **SALADE DE CHEVRE CHAUD GRATINÉ AU MIEL ET AU THYM** 1 900 FCP
Toast croustillant, noix, tomates et bâtonnets de poires
Mélange de salades et vinaigrette « Terre Bormane »
GOAT CHEESE CAMELIZED WITH HONEY AND THYME
Toasted bread, nuts, tomatoes, pear sticks
Mix of salads and sauce vinaigrette " Terre Bormane"
- ✓ **SALADE DE TOMATES « CŒUR DE BŒUF » et MOZZARELLA BUFFALLA** 2 900 FCP
Marinée minute dans une vinaigrette « Terre Bormane »
Tapenade d'olive noire et mélange de salades
****Selon arrivage****
ORGANIC "COEUR DE BOEUF" TOMATOES WITH BUFFALLA MOZZARELLA
Marinated « a la minute » with a Terre Bormane vinaigrette dressing
Black olive puree and mix of salads
****According to delivery****

✓ **Option végétarienne possible. Consultez le Chef pour d'autres suggestions !**
Vegetarian option possible. Check with the Chef for other suggestions !

Les prix affichés s'entendent toutes taxes incluses (TVA et Taxe de service et charges)
Prices are mentioned all taxes included (VAT and service charge)





Entre Terre et Mer / Fish & Meat

ENTRECOTE ROTIE 2 800 FCP

Dans son jus parfumé au mélange de poivres doux
Wok de légumes à l'ail et au soja, pommes allumettes

ROASTED ENTRECOTE

*In an sauce flavored with light peppers
Garlic and soy vegetables wok, French fries*

MAHI-MAHI ROTI EN FINE CROUTE DE NOISETTE ET CITRON 3 100 FCP

Mélimélo de légumes servis dans un consommé au basilic frais, riz Thaï.

ROASTED MAHI-MAHI FILET WITH A THIN LEMON AND NUT CRUST

Fresh vegetables served in a basil flavored consommé, Thai rice.

STEAK DE THON ROUGE POELÉ AUX GRAINES DE SESAME 2 900 FCP

Risotto crémeux aux courgettes, piment d'Espelette et jeune parmesan

RED TUNA STEAK SEARED WITH SESAME SEEDS

Creamy risotto with zucchini, "Espelette" pepper and parmesan cheese

Les Pâtes / Pastas

✓ PATES AU PESTO ET JAMBON SERRANO 2 500 FCP

Copeaux de parmesan, courgettes, tomates confites et pignons de pin

FRESH PESTO PASTA WITH SERRANO HAM

Parmesan cheese, zucchini, sun-dried tomatoes and pine nuts

✓ RISOTTO CRÉMEUX (poulet ou poisson fumé) 2 500 FCP

Parmesan, courgettes, basilic et piment d'Espelette

CREAMY RISOTTO (chicken or smoked fish)

Parmesan, zucchini, basil and "Espelette" pepper

✓ Option végétarienne possible. Consultez le Chef pour d'autres suggestions !
Vegetarian option possible. Check with the Chef for other suggestions !



Les Sandwiches / Sandwiches

Accompagnés de frites ou salade
Served with French fries or salad

« PARIS-TAHAA » BURGER 2 400 FCP

Steak haché, tomates, salade, concombre, fromage, bacon et sauce cocktail

BEEF BURGER with tomato, salad, cucumber, cheese, bacon and cocktail sauce

✓ « VAHINE ISLAND » BURGER 2 500 FCP

Filet de poisson poêlé, tomates, concombre, fromage, salade et sauce tartare

FISH BURGER with tomato, cucumber, cheese, salad and tartar sauce

✓ TRADITIONNEL « CLUB SANDWICH » 2 500 FCP

Au choix : volaille, poisson fumé ou fromage de chèvre

Bacon, tomates, œufs durs, salade, mayonnaise

TRADITIONAL CLUB SANDWICH

Choice of: chicken, smoked fish or goat cheese

Bacon, tomatoes, hard-boiled egg, salad and mayonnaise

A commander un jour avant / to order a day before

POISSON DE NOTRE LAGON, servi entier et préparé au choix : 2 600 FCP

- Grillé puis rôti, à l'huile d'olive extra, sauce vierge « façon Provençal »

- Rôti « à la polynésienne » glacé avec une sauce à l'ail et au gingembre

Garniture : riz et légumes ou salade et légumes

LOCAL LAGOON FISH, served whole and cooked at your convenience:

- Grilled and roasted with olive oil, "Provençal" style" dressing

- Roasted "Polynesian style" glazed with a garlic and ginger sauce

Side: rice and vegetables or salad and vegetables

QUEUE DE LANGOUSTE POELÉE PERSILLÉE 3 200 FCP

Risotto crémeux aux légumes et parmesan

LOBSTER TAIL COOKED WITH GARLIC AND PARSLEY

Creamy risotto with vegetables and parmesan cheese

✓ Option végétarienne possible. Consultez le Chef pour d'autres suggestions !
Vegetarian option possible. Check with the Chef for other suggestions !

Les prix affichés s'entendent toutes taxes incluses (TVA et Taxe de service et charges)
Prices are mentioned all taxes included (VAT and service charge)





Les Douceurs / Sweets

PARFAIT GLACÉ AU RHUM VANILLE Gaspacho d'ananas et sorbet passion	1 400 FCP
<i>PARFAIT GLACE WITH VANILLA RUM</i> <i>Pineapple gazpacho and passion fruit sorbet</i>	
TARTE TIEDE COCO DE MAITRE BERNARD Glace Vanille et sauce au chocolat chaud	1 400 FCP
<i>HOMEMADE COCONUT TART</i> <i>Served warm, with vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	
JEUNE BANANE POELÉE DANS SA SAUCE AU CARMEL Crumble et glace coco	1 300 FCP
<i>PAN-FRIED BANANAS IN CARAMEL SAUCE</i> <i>Served with crumble and coconut ice cream</i>	
COUPE DE GLACES ET SORBETS Aux éclats d'amandes	1 200 FCP
<i>ICE CREAM AND SORBET SELECTION</i> <i>With almond sprinkles</i>	
ASSIETTE DE FRUITS	1 300 FCP
<i>FRESH FRUIT PLATE FROM TAHAA</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE	1 400 FCP
<i>CHEESE PLATE</i>	