



JÉRÔME LEHOUX - NOTRE CHEF EXECUTIF

Je suis heureux de vous accueillir et vous invite à découvrir une cuisine unique et raffinée aux saveurs de la Polynésie. Fort d'une expérience bien établie au sein de différents établissements de prestige et venu tout droit de l'hôtel St Régis 5* à Bora Bora, je vous apporte aujourd'hui, dans les cuisines du Hilton Moorea Lagoon Resort & Spa, une expérience inoubliable, un voyage dans le monde de la fusion culinaire Polynésienne et Française combinée à des saveurs asiatiques. J'ai le plaisir de travailler des produits frais et uniques de cette région du pacifique dans le souci de vous apporter chaque jour une qualité exceptionnelle à votre table ! Je vous invite à prendre contact avec notre Directeur de la Restauration, Frédéric MAZZA ou un de ses collaborateurs pour tout commentaire afin de rendre exceptionnelle votre expérience dans notre restaurant ARII VAHINE. Je profite de cette occasion pour vous souhaiter un excellent moment parmi nous !

JÉRÔME LEHOUX - OUR EXECUTIVE CHEF

I am delighted to welcome you and invite you to discover a unique and sophisticated cuisine with the flavors of French Polynesia. Having worked at a number of prestigious establishments and arriving from the 5-star St Regis Bora Bora Resort, I hope to bring you an unforgettable experience, a voyage into the fusion of French and Polynesian cuisine with an Asian twist. It is my pleasure to bring fresh and unique quality produce from the South Pacific straight to your plate.

I invite you to speak with our Food & Beverage Director, Frédéric Mazza, or one of his colleagues for any special requests that will make your experience at Aarii Vahine Restaurant truly exceptional and I would also like to take this opportunity to wish you a wonderful time with us!



NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Spaghetti de thon rouge épicé sur un lit de guacamole et sa nage de gingembre <i>Lightly spiced red tuna spaghetti style on a bed of avocado and ginger jus</i>	2 500
Roulade fraîcheur pomme citron à la chair de crabe sur un lit de saveur exotique (G) <i>Apple and lemon jelly roulade with fresh white crab meat on a bed of exotic flavours</i>	2 600
Risotto de Saint Jacques parfumé au chorizo et son craquelin de parmesan (G) <i>Chorizo flavoured risotto with scallops, served with a fine parmesan cheese cracker</i>	2 700
Retour de la pêche du jour servi en tartare (G) <i>Tartar style catch of the day</i>	2 400
Œuf coulant frit à la coco accompagné de sa salade fraîche et croquante (G) (V) <i>Coconut fried soft boiled egg served with a fresh and crunchy salad</i>	2 100
Millefeuille de betterave et de fromage de chèvre à la découverte de la noisette (G) (V) <i>Beetroot and creamy goats cheese millefeuille with hazelnut crackers</i>	1 700

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

Mi-cuit de thon rouge en croute asiatique, saveur des îles et ses carottes en folie (G) <i>Seared red tuna with an Asian style crust, islands flavours and carrots extravaganza</i>	3 600
Mahi-Mahi grillé, émulsion de foie gras poêlé et d'ananas de Moorea, polenta d'asperge (G) <i>Grilled Mahi-Mahi, asparagus polenta and emulsion of pan-fried foie gras and pineapple from Moorea</i>	3 500
Poulet Fafa revisité par notre Chef Jérôme Lehoux, servi avec son dôme de riz blanc <i>Polynesian style chicken Fafa revisited by our Chef Jérôme Lehoux, served with rice</i>	2 600
Filet de Bœuf jus truffé avec sa purée de taro et ses petits légumes glacées (G) <i>Beef Filet with truffle jus served with sweet potatoes purée and glazed vegetables</i>	3 900
Parmentier de canard confit revu au gout du jour, pomme de terre douce, foie gras poêlé (G) <i>Revisited duck confit shepherd's pie, sweet potatoes, pan-fried foie gras</i>	4 200
Tofu à la noisette, viennoise de basilic et son bouillon Thaï (V) <i>Hazelnut tofu coated with basil and Thai flavoured broth</i>	2 200
Raviole de feta et de poivron, écume au lait de coco, lamelles de légumes (V) <i>Pepper and feta cheese ravioli served with coconut milk foam, sliced vegetables</i>	1 900

G = Sans Gluten / Gluten-Free

V = Végétarien / Vegetarian

Nos prix sont en Francs Pacifiques, taxes et service inclus / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included.



NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE / OUR CHEESE PLATE

L'assiette de fromages affinés, chutney et petits pains fait maison 2 100
Our fine cheese plate selection, chutney and homemade bread rolls

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

LE MOJITO

Mousse de citron vert, gelée de menthe fraîche, granité Mojito (G) (V) 1 500
Lime mousse, fresh mint jelly and Mojito granita

LE PARFAIT

Parfait glacé au thé vert Matcha, ananas rôti, croquant aux sésames (G) (V) 1 400
Matcha green tea iced parfait, roasted pineapple and sesame cracker

LA TATIN

Tarte Tatin revisitée, pomme sautée caramélisé, crème légère glacée à la vanille (G) (V) 1 300
Revisited apple tart Tatin, sautéed and caramelised apple, vanilla flavoured light ice cream

LE TARTARE

Tartare de fraise au gingembre, gelée de concombre, granité citron basilic (G) (V) 1 100
Tartar style strawberries with hints of ginger, cucumber jelly, lemon and basil granita

LE CHOCOLAT

Biscuit Sacher à l'amaretto, mousse chocolat caramel (G) (V) 1 600
Almond biscuit soaked in Amaretto, chocolate and caramel mousse

LE TRIO

Mélange de chocolat Guanaja noir et Jivara au lait, mousse passion, gelée de mangue (G) (V) 1 700
Black Guanaja and Jivara milk chocolate, passion fruit mousse and mango jelly

ICE CREAM & SORBET

Sélection de glaces & sorbets façon artisanale, trois boules au choix (G) 1 200
Selection of artisanal ice creams & sorbets, choice of three scoops

Vanille, chocolat noir, rhum raisin, cacahuète, yaourt, banane, espresso, caramel
Vanilla, dark chocolate, malaga, peanuts, yoghurt, banana, espresso, caramel

Coco, fraise, framboise, pêche, mangue, citron vert, fruit de la passion, fruits rouges
Coconut milk, strawberry, raspberry, peach, mango, lime, passion fruit, red fruits

G = Sans Gluten / Gluten-Free

V = Végétarien / Vegetarian

Nos prix sont en Francs Pacifiques, taxes et service inclus / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included.



CHAMPAGNES

101 Nicolas Feuillatte Brut	N.V.	France	375ml	6 500
102 Nicolas Feuillatte Brut	N.V.	France	750ml	10 500
103 Mumm Cordon Rouge Brut	N.V.	France	750ml	13 300
104 Pommery Brut Royal	N.V.	France	750ml	13 700
105 Billecart Salmon Brut Réserve	N.V.	France	750ml	15 200
106 Ruinart Blanc de Blanc	N.V.	France	750ml	23 500
107 Pommery Cuvée Louise	1999	France	750ml	50 500
108 Veuve Clicquot Grande Dame	2004	France	750ml	58 500
109 Dom Pérignon	2003	France	750ml	62 000
110 Louis Roederer Cristal	2006	France	750ml	108 950

CHAMPAGNES ROSÉS

111 Nicolas Feuillatte Brut Rosé	N.V.	France	750ml	12 500
112 Billecart Salmon Brut Rosé	N.V.	France	750ml	22 500
113 Pommery Cuvée Louise Rosé	2000	France	750ml	119 800

VINS BLANCS / WHITE WINES

201 Louis Eschenaeur Chardonnay	2015	France	750ml	2 700
202 La Baume Olivette Chardonnay	2015	France	750ml	3 100
203 La Grande Olivette Viognier	2015	France	750ml	3 100
204 Bergerac Château Rousseau Moelleux	2014	France	750ml	3 300
205 Tanquillité Chardonnay Bernard Magrez	2015	France	750ml	3 600
206 Etchart Torrentes Privado	2014	Argentine	750ml	4 200
207 Kipfel Gewurztraminer	2014	France	750ml	4 900
208 Villa Maria Sauvignon Blanc	2016	New Zealand	750ml	5 100
209 Villa Maria Chardonnay	2015	New Zealand	750ml	5 100
210 Domaine Moillard Bourgogne Aligoté	2014	France	750ml	5 300
211 Attitude Sauvignon de Jolivet	2015	France	750ml	5 500
212 Pinot Bianco Colterenzio	2014	Italia	750ml	5 900
213 Blanc de Léoube Côtes de Provence	2014	France	750ml	7 100
214 Chablis Domaine J. Moreau	2014	France	750ml	7 500
215 Mercurey Blanc Clos Rochette Faiveley	2012	France	750ml	7 700
216 Sancerre Domaine Pascal Jolivet	2015	France	750ml	8 100
217 Napa Valley Stags Leap Chardonnay	2012	USA	750ml	11 700
218 Grgich Hills Est Chardonnay	2012	USA	750ml	23 900



VINS ROSÉ / ROSE WINES

301 Summertime by la Gardonne	2015	France	750ml	4 200
302 Whispering Angel Côtes de Provence	2015	France	750ml	6 100
303 Rosé de Léoube Côtes de Provence	2015	France	750ml	7 100
304 Château Miraval Côtes de Provence	2015	France	750ml	8 200

VINS ROUGES / RED WINES

401 Château de Lagorce Bordeaux	2015	France	750ml	2 900
402 Château Floréal Laguens Bordeaux Supérieur	2014	France	750ml	3 300
403 Tarani Malbec Reserve	2015	France	750ml	3 400
404 St Nicolas de Bourgueil Grands Champs	2015	France	750ml	3 700
405 Chianti D'oro Acino Bottega	2014	Italia	750ml	3 850
406 Chiroubles Domaine des Maisons Neuves	2015	France	750ml	4 750
407 Attitude Pinot Noir de Jolivet	2014	France	750ml	5 450
408 Atamisque Serbal Malbec	2013	Argentine	750ml	5 650
409 Bourgogne Pinot Noir Faiveley	2012	France	750ml	6 600
410 Château Haut Surget	2013	France	750ml	6 700
411 Rouge de Léoube Côtes de Provence	2014	France	750ml	7 100
412 Clos du Bois Pinot Noir	2013	USA	750ml	7 250
413 Clos des Menuts Saint Emilion Grand Cru	2013	France	750ml	7 300
414 « D » Maule Valley	2005	Chili	750ml	9 100
415 Villa Maria Pinot Noir	2014	New Zealand	750ml	9 750
416 Bonne Nouvelle Stellenbosch	2007	South Africa	750ml	11 100
417 Sirène de Giscours Margaux	2013	France	750ml	11 600
418 Bottega Amarone Valpolicella	2012	Italie	750ml	12 900
419 Les Griffons de Pichon Baron Pauillac	2012	France	750ml	19 950
420 Grgich Hills Est Cabernet Sauvignon	2012	USA	750ml	30 350



VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNES

501 Nicolas Feuillate Brut	N.V.	France	140ml	1 950
502 Nicolas Feuillate Brut Rosé	N.V.	France	140ml	2 500

VINS BLANCS / WHITE WINES

503 Louis Eschenauer Chardonnay	2015	France	140ml	500
504 La Grande Olivette Viognier	2015	France	140ml	600
505 Etchart Torrentes Privado	2014	Argentine	140ml	800
506 Villa Maria Sauvignon	2016	New Zealand	140ml	950
507 Blanc de Léoube Côtes de Provence	2014	France	140ml	1 300

VINS ROSÉS / ROSE WINES

508 Summertime by la Gordonne	2015	France	140ml	800
509 Rosé de Léoube Côtes de Provence	2015	France	140ml	1 300

VINS ROUGES / RED WINES

510 Château de Lagorce Bordeaux	2015	France	140ml	500
511 Tarani Malbec Reserve	2015	France	140ml	600
512 Chianti D'oro Acino Bottega	2014	Italie	140ml	800
513 Atamisque Serbal Malbec	2013	Argentine	140ml	1 050
514 Rouge de Léoube Côtes de Provence	2014	France	140ml	1 300

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

EAUX MINERALES NATURELLES / STILL MINERAL WATER

O Tahiti	Tahiti	1 Litre	550
Vittel	France	1 Litre	830

EAUX MINERALES GAZEUSES / SPARKLING MINERAL WATER

San Benedetto	Italy	750ml	680
Badoit	France	750ml	690
Perrier	France	750ml	790



COCKTAILS

PINA COLADA Rhum blanc, malibu, jus d'ananas de Moorea, glace coco <i>Rum, malibu, Moorea pineapple juice, coconut ice cream</i>	1 700
SPICY MOOREA Rhum blanc, sirop épicé, jus d'ananas de Moorea, gingembre, basilic <i>Rum, spicy syrup, Moorea pineapple juice, fresh ginger, basil</i>	1 700
DAIQUIRI Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, purée de fruit exotique au choix (fraise, mangue ou banane) <i>White rum, lime, cane sugar syrup, exotic fruit purée (strawberry, mango or banana)</i>	1 700
PASSION CAIPIRINHA Rhum, sirop passion, citron vert, angostura <i>Rum, passion fruit syrup, lime, angostura</i>	1 700
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry <i>Vodka, triple sec, lime, cranberry juice</i>	1 700
BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, citron vert, tabasco, Worcestershire <i>Vodka, tomato juice, lime, tabasco, Worcestershire sauce</i>	1 700
SUNSET Vodka, purée de fruits rouges, sirop de rose, thé litchi, citron vert <i>Vodka, red berries purée, rose syrup, litchi tea, lime</i>	1 700
GIN FIZZ Gin, citron, sucre de canne, Perrier <i>Gin, lemon, cane sugar syrup, soda water</i>	1 700
EIMEHO VICE Vodka, malibu, jus d'ananas de Moorea, purée de fraise, glace coco <i>Vodka, malibu, Moorea pineapple juice, strawberry purée, coconut ice cream</i>	1 700
MARGARITA Tequila, cointreau, citron vert, purée de fruit exotique au choix (fraise, mangue ou passion) <i>Tequila, cointreau, lime, exotic fruit purée (strawberry, mango, passion)</i>	1 700
TAHATAI GREEN Vodka, malibu, citron, purée de kiwi <i>Vodka, malibu, lemon, kiwi purée</i>	1 700
FROZEN MANA-ARI Vodka, malibu, purée de mangue, menthe, citron, grenadine <i>Vodka, malibu, mango purée, mint, lemon, grenadine syrup</i>	1 700
HONEY BULL Jack Daniel's Honey, citron, sucre roux, red bull <i>Jack Daniel's Honey, lemon, brown sugar, red bull</i>	1 700



COCKTAILS

MAITAI	1 700
Rhum blanc, rhum brun, triple sec, jus d'orange, jus d'ananas de Moorea, grenadine <i>White rum, dark rum, triple sec, orange juice, Moorea pineapple juice, grenadine syrup</i>	
CUBA LIBRE	1 700
Rhum brun, citron vert, coca cola <i>Dark rum, lime, coke</i>	
PAINAPO BEACH	1 700
Rhum brun, malibu, jus d'ananas de Moorea, citron vert, sucre de canne, curaçao bleu <i>Dark rum, malibu, Moorea pineapple juice, lime, cane sugar syrup, blue curaçao</i>	
CAIPIRINHA	1 700
Cachaça, citron vert, sucre roux <i>Cachaça, lime, brown sugar</i>	
CAIPIROSKA	1 700
Vodka, citron vert, sucre roux <i>Vodka, lime, brown sugar</i>	
LONG ISLAND ICE TEA	1 700
Vodka, gin, rhum, tequila, triple sec, citron vert, coca cola <i>Vodka, gin, rum, tequila, triple sec, lime, coke</i>	
HITI-OCEAN	1 700
Vodka, jus de cranberry, jus d'ananas de Moorea, citron, curaçao bleu <i>Vodka, cranberry juice, Moorea pineapple juice, lemon, blue curaçao</i>	
DRY MARTINI	1 700
Gin, martini dry, olive <i>Gin dry martini, olive</i>	
APPLE JACK	1 700
Jack Daniel's, jus de pomme, sirop de cannelle, sirop de caramel <i>Jack Daniel's, apple juice, cinnamon syrup, caramel syrup</i>	
HILTON MOZ FROZEN	1 700
Vodka, baileys, espresso, glace coco <i>Vodka, baileys, espresso, coconut ice cream</i>	
ROYAL MOOREA	1 700
Rhum, jus de banana, glace coco, sirop de fraise <i>Rum, banana juice, coconut ice cream, strawberry syrup</i>	
MAATEA	1 700
Jameson Irish Whisky, martini rouge, angostura <i>Jameson Irish Whisky, martini rosso, angostura</i>	
TIPANIÉ	1 700
Vodka, glace coco, jus de mangue, jus d'orange, purée de kiwi <i>Vodka, coconut ice cream, mango juice, orange juice, kiwi purée</i>	



MOJITO COCKTAILS

L'histoire du Mojito remonte au début du XVI^e siècle, à Cuba, sur l'île de La Juventud (dont Stevenson s'inspira pour son Île au trésor). Il était à l'époque composé de tafia (rhum industriel) et de feuilles de menthe pilées.

Au XX^e siècle, la recette originelle évolua : le tafia fut remplacé par du rhum et le citron vert vint agrémenter le mélange. Ainsi naquit le Mojito connu aujourd'hui, et qui tire son nom du « mojo », une mixture à base de citron initialement destinée à rehausser le goût des aliments.

En 1920, le Mojito devint un véritable emblème de la culture cubaine : il fut élevé au rang de « cocktail national de Cuba ».

Très apprécié par l'écrivain et journaliste américain Ernest Hemingway qui venait régulièrement le déguster au légendaire bar de la Havane « La Bodeguita del Medio », le cocktail finit par s'exporter d'abord aux États-Unis puis en Europe, avant d'être préparé dans la plupart des bars du monde entier.

The history of the Mojito goes back to the beginning of the 16th century, in Cuba, on the Island of La Juventud (which inspired Stevenson for his book Treasure Island). Back then, it was made with tafia (industrial rum) and pounded mint leaves.

In the 20th century, the original recipe evolved: the tafia has been replaced by rum and the lime appeared to embellish the mixture. The Mojito known today was born. The name comes from the "mojo", a mixture of lemon intended to enhance the taste of the ingredients.

In 1920, the Mojito became a true emblem of the Cuban culture: it has been recognized as the "national Cuban cocktail".

Very appreciated by the writer and journalist Ernest Hemingway, who came often to enjoy it at the legendary bar in La Havana "La Bodeguita del Medio", the cocktail got finally exported, first to the United-States, then to Europe, before being prepared in most bars around the world.

Mojito Classique / Classic	1 700
Mojito Mangue / Mango	1 700
Mojito Kiwi / Kiwi	1 700
Mojito Gingembre / Ginger	1 700
Mojito Fraise / Strawberry	1 700
Mojito Red Bull / Red Bull	1 700
Mojito Fruit de la Passion / Passion Fruit	1 700
Mojito Ananas Coco / Pineapple & Coconut	1 700
Mojito Basilic Concombre / Basil & Cucumber	1 700
Mojito Champagne / Royal	2 000



CHAMPAGNE COCKTAILS

BELLINI Champagne, liqueur de pêche <i>Champagne, peach liquor</i>	2 000
KIR ROYAL Champagne, crème de cassis <i>Champagne, cassis cream</i>	2 000
ROSSINI Champagne, purée de fraises <i>Champagne, strawberry puree</i>	2 000
CITROLADY Champagne, thé vert au litchi, sirop de citronnelle <i>Champagne, litchi green tea, lemongrass syrup</i>	2 000
PINK TOUCH Champagne, vodka, sirop de rose, liqueur de litchi, jus de cramberry <i>Champagne, vodka, rose syrup, litchi liquor, cramberry juice</i>	2 000
MOULIN ROUGE Champagne, sirop de fraise, Chambord, gingembre frais <i>Champagne, strawberry syrup, Chambord, fresh ginger</i>	2 000
PASSIONATA Champagne, sirop de passion, jus de mangue, gingembre, citron vert <i>Champagne, passion fruit syrup, mango juice, ginger, lime</i>	2 000
TROPICAL GARDEN Champagne, jus d'ananas frais, Malibu, rhum blanc <i>Champagne, fresh pineapple juice, Malibu, white rum</i>	2 000
MOOREA SPRITZ Champagne, Campari, sirop de passion, jus d'orange <i>Champagne, Campari, passion fruit syrup, orange juice</i>	2 000
KUUMAKANAMAKAMA'I Champagne, liqueur de pêche, jus d'ananas, orange et sirop de grenadine <i>Champagne, peach liquor, pineapple & orange juice, grenadine syrup</i>	2 000
HEREANI Champagne, thé glacé, menthe fraîche, purée de fraise et citron <i>Champagne, ice tea, fresh mint, strawberry puree & lime juice</i>	2 000
HILTON MIMOSA Champagne, jus d'orange, sirop de fraise <i>Champagne, orange juice, strawberry syrup</i>	2 000
FASHION HINE Champagne, jus d'orange, jus d'ananas, liqueur de litchi, sirop de grenadine <i>Champagne, orange & pineapple juice, litchi liquor, grenadine syrup</i>	2 000

Nos prix sont en Francs Pacifiques, taxes et service inclus / All prices are in Pacific Francs, taxes and service included.



VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN COLADA	1 200
<i>Jus d'ananas de Moorea, glace coco</i> <i>Moorea pineapple, coconut ice cream</i>	
FROZEN COCONUT ISLAND	1 200
<i>Glace coco, café, sirop de caramel</i> <i>Coconut ice cream, coffee, caramel syrup</i>	
MOOREA PARADISE	1 200
<i>Jus de banane, jus de mangue, sirop de passion, glace coco</i> <i>Banana juice, mango juice, passion fruit syrup, coconut ice cream</i>	
FRUIT PUNCH	1 200
<i>Sirop de pomme verte, jus d'ananas de Moorea, jus de papaye</i> <i>Green apple syrup, Moorea pineapple juice, papaya juice</i>	