



# Arii Vahine

POLYNESIAN STEAKHOUSE



## Tourist Menu / Menu Touristique

### **Beef Carpaccio**

**Moorea wild watercress pesto, parmesan shavings, roasted pine nuts and virgin olive oil**  
Carpaccio de bœuf  
pesto de cresson sauvage, parmesan, pignons rôtis et huile d'olive vierge

### **Seared Mahi-Mahi, coconut white rum sauce, side dish of the day**

Mahi-mahi à la plancha, sauce au lait de coco et rhum blanc, légumes du jour

### **Tropical Sorbet selection**

Sélection de sorbets tropicaux

5 000 cfp



# Arii Vahine

POLYNESIAN STEAKHOUSE



*Daily Chef's Special*



## Cold Starters / Entrées Froides

<b>Shrimp cocktail, avocado, sour cream, and French style Cognac cocktail sauce</b> Éventail de crevettes, avocat, crème fouettée aux herbes et sauce cocktail	2 100
<b>Warm sea food salad, lobster medallions, shrimps and Clams</b> <b>On a bed of sliced avocado, artichokes and local tomatoes, Tahaa vanilla butter sauce</b> Salade tiède aux fruits de mer, médaillon de langouste, crevettes et palourdes, Sur un lit d'avocats, artichauts et tomates du pays, beurre blanc à la vanille de Tahaa	2 600*
<b>Beef Carpaccio, Moorea wild watercress pesto,</b> <b>Parmesan shavings, roasted pine nuts and virgin olive oil</b> Carpaccio de bœuf pesto de cresson sauvage de Moorea, parmesan, pignons rôtis et huile d'olive vierge	2 100
<b>Moorea fresh shrimps tartar, laced with avocados,</b> <b>Arrugula , pomodoro buffalo mozzarella coulis &amp; sun dry tomatoes.</b> Tartare de crevettes fraîches de Moorea, avocats, salade de roquette Coulis de tomates à la mozzarella, tomates séchées au four	2 400
<b>Ahi tuna salad marinated with fresh coconut milk and island riped pineapple</b> Salade de thon rouge marine au lait de noix de coco presse et ananas de l'île	2 200



## Hot Starters / Entrées Chaudes

<b>Traditional crab cake, Dijon mustard and horseradish vinaigrette</b> <b>Peppery Moorea pineapple salsa</b> Galette de crabe, vinaigrette moutarde raifort, salsa d'ananas de Moorea au poivre	2 900*
<b>Searred rare Ahi tuna poppy seeds crusted, green asparagus</b> <b>Japanese miso and ginger vinaigrette</b> Mi-cuit de thon rouge pané aux graines de pavot bleu, asperges vertes laquées à la vinaigrette japonaise	2 400
<b>Creamy Tahitian conch &amp; corn chowder flavoured with lemon grass and Cumin</b> <b>Drizzeling of Cilantro oil &amp; almond foam</b> Velouté de bigorneau "Benitier" et mais, parfumé à la citronnelle et cumin, Huile de coriandre, ecume de lait d'amande	1 900
<b>Spiny lobster bisque, laced with Tahitian rum</b> Bisque de langouste, aromatisée au rhum de Tahiti	2 200

---

\* Subject to a supplement of 1000 Fcfp for meal plan / Supplément de 1000 Fcfp dans le cadre de la demi -pension ou pension complète.



## Fish / Poissons

### Moorea surf and turf, the ultimate dinning experience

4 200\*

**Searched French foie gras over a mache salad and fresh local shrimps over vanilla mash potatoes**

Foie gras poellé sur petite salade de mâche aux noix et crevettes fraîches pommes purée vanille

All our fishes will be garnished with daily chef selection of island freshly pick vegetables and starch.

Tous nos poissons sont servis avec une sélection du jour de légumes frais des îles

### Searched Mahi-Mahi, coconut "Malibu" white rum sauce

3 400

Mahi-mahi à la plancha, sauce au Malibu

### Tahitian guacamole crusted salmon steak, lime butter sauce

3 600

Pâvé de saumon, croute de Guacamole Tahitien, beurre blanc au citron vert

### Roasted Rangiroa spiny lobster, passion fruit glaze,

5 500\*

### Basque Espelette pimento

Langouste rôtie au beurre de fruits de la passion et piment d'espelette

### Home made rotinis, sauteed shrimps and garden pinenut pesto.

3 100

Rotinis maison, gambas sautées et pesto du jardin, basilic et pignons de pins.

### Roasted white tuna loin wrapped in Swedish bacon

3 400

### Truffle oil, black olive relish

Rôtie de thon blanc au lard fumé

Tapenade Provençale truffée

### Chorizo incrusted deep sea sword fish, light creamy saffron broth

3 900\*

Filet de Meka incrusté au chorizo, crème moussieuse au safran



## Vegetarian / Végétarien

### Potato gnocchi

2 900

### Sundried tomatoes, black olives, island tomato baby spinach & vegetable broth

Gnocchi de pommes de terre, tomates séchées, olives noires, tomates fraîches et pousses d'épinards

### Arborio risotto, green asparagus, sweet garden basil and garlic chips

3 200

Risotto Arborio aux pointes d'asperges vertes, basilic du jardin et chips d'ail

### Grilled vegetable lasagne

2 600

### Laced goat cheese and island fresh thyme, fire roasted red bell pepper coulis

Lasagnes aux légumes grillés, fromage de chèvre et thym frais, coulis de poivrons rouges rôtis à la flamme

\* Subject to a supplement of 1000 Fcfp for meal plan / Supplément de 1000 Fcfp dans le cadre de la demi -pension ou pension complète.



## Meat / Viandes

All our meat will be garnished with daily chef selection of island freshly pick vegetables and starch  
Toutes nos viandes sont servies avec une sélection du jour de légumes frais des îles

<b>Nine hours oven braised lamb, Shallots and tomato preserve, rosemary jus</b> Épaule d'agneau rôtie neuf heures, échalotes et tomates confites, jus au romarin	3 900
<b>Smart Burger, Filet mignon, seared duck foie gras, jumbo shrimps, star anis merlot wine glaze</b> Trio de filet mignon de bœuf, foie gras poêlé et gambas, émulsion anis étoilée et Merlot	4 500*
<b>Seared airline chicken breast, sweet Rangiroa wine sauce, caramelized vanilla apples</b> Suprême de poulet fermier, velouté de pomme au Sauterne de Rangiroa	3 500
<b>Boneless capon breast filled with Tahitian lobster mousse, Provencal calamari's, Newburg Cognac sauce</b> Ballottine de volaille à la langouste de Tahiti, sifflets de calamars sauce homardine au cognac	3 900
<b>Tahitian honey glaze duck breast, sweet &amp; sour jus Moorea pumpkins puree</b> Filet de canard au jus laqué au miel et potimarron local aux pistaches	4 200*



## Arii Vahine Signature Steak

Mouth wattering prime beef cooked to your liking at a very high temperature to seal in all the natural juices  
Bœuf "Prime Steer" AOC, cuites et saisies à très haute température pour garder tout son moelleux et sa saveur.

<b>Filet mignon</b>	11oz	300 gr	5 900*
<b>Ribeye steak / Entrecôte</b>	16 oz	450 gr	5 400*
<b>New York Strip steak / Faux filet</b>	16 oz	450 gr	5 400



## Slightly smaller steak / Steaks coupe simple

<b>Filet mignon</b>	7oz	200 gr	4 900*
<b>Ribeye steak / Entrecôte</b>	9 oz	250 gr	4 300
<b>New York Strip steak / Faux filet</b>	9 oz	250 gr	4 300
<b>Flank Steak / Bavette</b>	7 oz	200 gr	3 300

All steaks are served with your choice of sauce : passion fruit béarnaise, Cognac peppercorn or star anis cabernet.  
Les steacks sont servis avec la sauce de votre choix :  
Béarnaise aux fruits de la passion, sauce Cognac et poivre, sauce vin rouge à l'anis étoilé.

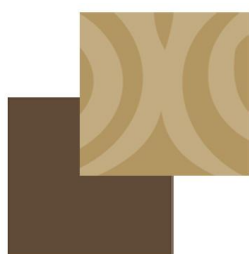
\* Subject to a supplement of 1000 Fcfp for meal plan / Supplément de 1000 Fcfp dans le cadre de la demi -pension ou pension complète.





## Desserts

<b>Fallen chocolate soufflé white and dark chocolate heart</b> <b>Tahitian vanilla bean ice cream (20 mn of cooking)</b> Fondant au chocolat noir et blanc, glace à la vanille de Tahiti (20 mn de cuisson)	1 800*
<b>Assortment of tropical crèmes brûlées, pistachio dipping sponge cake</b> Trio de crèmes brulées tropicales, financier à la pistache	1 200
<b>White chocolate parfait, local pineapple carpaccio, passion fruit sorbet</b> Parfait chocolat blanc, carpaccio d'ananas de Moorea, sorbet aux fruits de la passion	1 500
<b>Dome of dark chocolate filled peppermint liquor sorbet, hot chocolate fudge</b> Chaud froid chocolat menthe, crème glacée au Get 27	1 200
<b>Selection of home made sherbets and ice cream, mango coulis, almond cookie</b> Sélection de nos sorbets et glaces maison, coulis de mangue, sablé aux amandes	1 200
<b>Local glaze bananas with brown rum, ginger ice cream and coconut biscuit</b> Gratin de bananes locales au rhum brun, crème glacée au gingembre confit, tuile croustillante à la noix de coco	1 200



**Arii Vahine**  
POLYNESIAN STEAKHOUSE

---

\* Subject to a supplement of 1000 Fcfp for meal plan. Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included  
\* Supplément de 1000 cfp dans le cadre de la 1/2 pension ou pension complète. Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, TTC.