



## NOS ENTRÉES / STARTERS

<b>L'assiette Arii Vahine - Tartare de mahi-mahi, saumon fumé, mi-cuit de thon rouge (G)</b> <i>Arii Vahine's platter - Mahi-mahi tartar style, home-made smoked salmon, seared red tuna</i>	<b>2 800</b>
<b>L'assiette de saumon fumé maison, crème légère (G)</b> <i>Homemade smoked salmon served with whipped cream</i>	<b>2 300</b>
<b>Poisson du jour en tartare (G)</b> <i>Catch of the day tartar style</i>	<b>1 900</b>
<b>Foie gras de canard maison au sésame, toast brioché coco, chutney de kiwi</b> <i>Home-made duck foie gras, toast of brioche bread and coconut, kiwi chutney</i>	<b>2 950</b>
<b>Salade de bœuf fumé au poivre, vinaigrette à la tomate (G)</b> <i>Pepper smoked beef salad with tomato dressing</i>	<b>2 600</b>
<b>Carpaccio de bœuf, crème de parmesan</b> <i>Beef carpaccio with parmesan cream</i>	<b>2 500</b>
<b>Salade fraîcheur exotique, vinaigrette passion (G/V)</b> <i>Fresh exotic salad with passion fruit dressing</i>	<b>1 150</b>
<b>Carpaccio de tomates et feta accompagné d'huile d'olive et d'une sauce au pesto (G)</b> <i>Tomato salad with feta cheese, olive oil and pesto dressing</i>	<b>1 250</b>
<b>La planche de charcuterie (G)</b> <i>Selection of cold cured meat and terrines served with pickles</i>	<b>2 600</b>

## NOS POISSONS / FISH SELECTION

<b>Mahi-mahi grillé, sauce vanille (G)</b> <i>Grilled mahi-mahi served with vanilla sauce</i>	<b>3 600</b>
<b>Poisson du jour en papillote (G)</b> <i>Baked fish of the day "en Papillote"</i>	<b>3 200</b>
<b>Poêlée de Saint Jacques aux poireaux (G)</b> <i>Seared scallops with leeks</i>	<b>3 700</b>
<b>Pavé de saumon farci au crabe, sauce à la menthe (G)</b> <i>Salmon fillet stuffed with crab and served with a mint flavoured sauce</i>	<b>3 500</b>

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.



## NOS POISSONS / FISH SELECTION

<b>Filet de perroquet à la grenobloise</b> <i>Pan seared parrot fish fillet with capers and croutons in brown butter sauce</i>	<b>1 980</b>
<b>Crevettes sauce Malibu et lait de coco (G)</b> <i>Shrimps served in a Malibu and coconut milk sauce</i>	<b>2 750</b>

## NOS VIANDES / MEATS

<b>Carré d'agneau rôti en croûte de wasabi (G)</b> <i>Roasted rack of lamb with a wasabi crust and lamb jus</i>	<b>3 280</b>
<b>Souris d'agneau confite, sauce romarin</b> <i>Slow cooked lamb shank in a rosemary sauce</i>	<b>4 200</b>
<b>Suprême de volaille, sauce forestière</b> <i>Chicken supreme with mushroom sauce</i>	<b>2 100</b>
<b>Magret de canard, sauce framboise</b> <i>Duck breast fillet with raspberry sauce</i>	<b>2 600</b>
<b>Filet de bœuf Rossini, sauce aux truffes</b> <i>Rossini beef fillet with truffle jus</i>	<b>4 200</b>
<b>Filet de bœuf*</b> <i>Beef fillet</i>	<b>3 100</b>
<b>Entrecôte grillée*</b> <i>Grilled rib-eye steak</i>	<b>2 900</b>

**\*Nos sauces au choix - Roquefort, poivre, truffe, forestière, beurre maître d'hôtel**

*\*Our selection of sauce - Blue cheese, pepper, truffle, mushrooms, Maitre d'Hotel herbs butter*

## NOS ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

<b>Pommes de terre sautées, purée à la truffe, poêlée de légumes, riz au jasmin, pâtes, salade verte, frites</b> <i>Sautéed potatoes, truffle purée, glazed vegetables, jasmine rice, pasta, green salad, French fries</i>	
<b>Accompagnement supplémentaire</b> <i>Additional side order</i>	<b>600</b> <b>600</b>

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.



## NOS PLATS VEGETARIENS / VEGETARIAN SELECTION

<b>Risotto au potiron (V)</b> <i>Pumpkin risotto</i>	<b>1 850</b>
<b>Curry de légumes au lait de coco (G/V)</b> <i>Vegetarian curry with coconut milk</i>	<b>2 400</b>
<b>Spaghetti ou penne aux légumes (V)</b> <i>Spaghetti or penne pasta with vegetables</i>	<b>1 950</b>
<b>Soupe du jour (G/V)</b> <i>Soup of the day</i>	<b>1 700</b>

## NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATTER

<b>Assiette de fromages affinés, chutney, sélection de petits pains</b> <i>Cheese platter served with chutney and bread rolls selection</i>	<b>2 100</b>
--	--------------

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.



## NOS DESSERTS / DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison et signés par notre Chef Pâtissière Dominique Bazzali  
*All our desserts are home-made and design by our pastry Chef Dominique Bazzali*

<b>Tatin aux pommes, crème glacée à la vanille de Tahiti (G/V)</b> <i>Apple Tarte Tatin, Tahiti vanilla flavored ice cream</i>	<b>1 280</b>
<b>Duo chocolat caramel (G)</b> <i>Chocolate and caramel duo</i>	<b>1 000</b>
<b>Tiramisu glacé maison (G/V)</b> <i>Home-made iced tiramisu</i>	<b>1 100</b>
<b>L'écrin au café (G)</b> <i>Coffee flavored iced meringue, Bailey's ganache, whipped cream</i>	<b>1 350</b>
<b>Millefeuille à la crème de vanille de Tahiti, biscuit Kouign-Amann</b> <i>Vanilla flavored home-made Millefeuille</i>	<b>1 350</b>
<b>Le chocolat Jivara, cœur de passion et crème glacée chocolat</b> <i>Jirava chocolate, passion heart, and chocolate ice cream</i>	<b>1 500</b>
<b>Fondant au chocolat à la patate douce, crème glacée à la vanille (G/V)</b> <i>Sweet potato chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	<b>1 380</b>
<b>Coco Passion</b> <i>Coconut pudding, passion fruit jelly and ginger ice cream</i>	<b>1 250</b>
<b>L'assiette de fruits frais (G/V)</b> <i>Fresh sliced fruit platter</i>	<b>1 000</b>

## NOS GLACES & SORBET / ICE CREAMS & SORBETS

<b>Sélection de glaces et sorbets façon artisanale, trois boules au choix (G)</b> <i>Selection of artisanal ice creams &amp; sorbets, choice of three scoops</i>	<b>1 200</b>
---	--------------

Vanille, chocolat, espresso, rhum raisin, caramel beurre salé, cacahuètes, noix de coco  
*Vanilla, chocolate, espresso, malaga, salted caramel, peanut, coconut milk,*

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

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

<b>101</b> Nicolas Feuillatte Brut	N.V.	France	37.5 cl	6 100
<b>102</b> Nicolas Feuillatte Brut	N.V.	France	75 cl	11 900
<b>104</b> Lanson Brut	N.V.	France	75 cl	12 600
<b>103</b> Mumm Cordon Rouge Brut	N.V.	France	75 cl	13 200
<b>105</b> Billecart Salmon Brut Réserve	N.V.	France	75 cl	14 900
<b>106</b> Ruinart Blanc de Blanc	N.V.	France	75 cl	25 700
<b>110</b> Cristal Louis Roederer	2006	France	75 cl	41 000
<b>107</b> Pommery Cuvée Louise	1999	France	75 cl	46 400
<b>108</b> Veuve Clicquot Grande Dame	2004	France	75 cl	49 000
<b>109</b> Dom Pérignon Moët & Chandon	2003	France	75 cl	54 100

## CHAMPAGNES ROSÉS

<b>111</b> Nicolas Feuillatte Brut Rosé	N.V.	France	75 cl	13 400
<b>112</b> Billecart Salmon Brut Rosé	N.V.	France	75 cl	22 800
<b>113</b> Pommery Cuvée Louise Rosé	2000	France	75 cl	60 300

## VINS BLANCS / WHITE WINES

### FRANCE

<b>204</b> Le Roupic (Sweet)	2016	Côte de Gascogne	75 cl	2 810
<b>202</b> La Baume Olivette Viognier Pays d'Oc	2017	Pays d'Oc	75 cl	2 120
<b>201</b> La Baume Olivette Chardonnay	2017	Pays d'Oc	75 cl	3 510
<b>217</b> Château Léoube Blanc (Bio)	2017	Côtes de Provence	75 cl	7 150
<b>203</b> Les Grains Chardonnay IGP	2016	Languedoc	75 cl	3 120
<b>206</b> G. Bertrand Reserve Speciale Viognier (Bio)	2017	Languedoc	75 cl	3 780
<b>209</b> Gewurztraminer Domaine Klipfel	2016	Alsace	75 cl	3 980
<b>205</b> Château La Rose Bellevue	2017	Bordeaux	75 cl	3 300
<b>208</b> Mouton Cadet Domaine de Rothschild	2017	Bordeaux	75 cl	4 700
<b>215</b> Château du Hayot Sauternes (Sweet)	2016	Bordeaux	75 cl	6 050
<b>213</b> Attitude Sauvignon Pascal Jolivet	2017	Loire	75 cl	5 500
<b>218</b> Sancerre Pascal Jolivet	2017	Loire	75 cl	8 490
<b>216</b> Chablis Domaine Moreau	2017	Bourgogne	75 cl	6 600
<b>219</b> Mercurey Clos Rochette	2015	Bourgogne	75 cl	9 100

### ETRANGER / INTERNATIONAL

<b>207</b> Pinot Griogio Venetto IGP	2017	Italy	75 cl	3 560
<b>210</b> Ménage à Trois Chardonnay	2017	USA	75 cl	4 140
<b>211</b> Ménage à Trois Sauvignon Blanc	2016	USA	75 cl	5 140
<b>212</b> Lake Chalice Sauvignon Blanc	2016	New Zealand	75 cl	4 720
<b>214</b> Villa Maria Riesling Cellar Selection	2017	New Zealand	75 cl	5 850

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



## VINS ROSÉ / ROSE WINES

<b>301</b> Mouton Cadet Domaine de Rothschild	2017	Bordeaux	75 cl	4 330
<b>302</b> Château Léoube Rosé (Bio)	2017	Côtes de Provence	75 cl	6 620
<b>303</b> Château Sainte Marguerite (Bio & Vegan)	2016	Côtes de Provence	75 cl	6 700
<b>304</b> Whispering Angel	2017	Côtes de Provence	75 cl	6 790

## VINS ROUGES / RED WINES

### FRANCE

<b>404</b> Tarani Malbec Reserve	2014	Côtes de Gascogne	75 cl	3 010
<b>402</b> Les Grains Syrah IGP	2016	Languedoc	75 cl	3 120
<b>405</b> G. Bertrand Reserve Cabernet Sauvignon (Bio)	2017	Languedoc	75 cl	3 780
<b>407</b> Saint Nicolas de Bourgueil Grands Champs	2017	Loire	75 cl	3 870
<b>417</b> Château Léoube Rouge (Bio)	2016	Côtes de Provence	75 cl	7 630
<b>406</b> Parallèle Paul Jaboulet Aine	2015	Côtes du Rhône	75 cl	4 000
<b>418</b> Crozes Hermitage Les Fées Brunnes	2017	Côte du Rhône	75 cl	7 080
<b>409</b> Chiroubles Domaine Maisons Neuves Gamay	2017	Beaujolais	75 cl	4 440
<b>416</b> Faiveley Bourgogne Pinot Noir	2015	Bourgogne	75 cl	6 200
<b>401</b> Domaine de Cheval Blanc	2017	Bordeaux	75 cl	2 750
<b>403</b> Château Floréal Laguens	2016	Bordeaux	75 cl	2 920
<b>408</b> Mouton Cadet Rouge Domaine de Rothschild	2016	Bordeaux	75 cl	4 700
<b>410</b> Clarendelle by Haut Brion Graves	2013	Bordeaux	75 cl	4 950
<b>414</b> Château Haut Surget Lalande Pomerol	2016	Bordeaux	75 cl	6 330
<b>415</b> Château La Bonnelle St Emilion	2014	Bordeaux	75 cl	6 080
<b>419</b> Château Les Hauts de Pez St Estèphe	2015	Bordeaux	75 cl	7 700
<b>420</b> Clos des Menuts St Emilion Grand Cru	2013	Bordeaux	75 cl	8 070

### ETRANGER / INTERNATIONAL

<b>412</b> Atamisque Mendoza Serbal Malbec	2018	Argentine	75 cl	4 950
<b>411</b> Ménage à Trois Pinot Noir	2016	USA	75 cl	5 500
<b>413</b> Lake Chalice Pinot Noir	2015	New Zealand	75 cl	5 690

## VINS DE TAHITI / TAHITI MADE WINES

<b>501</b> Vin de Tahiti Blanc de Corail (White)	N.V	Tahiti	75 cl	3 560
<b>502</b> Vin de Tahiti Blanc Moelleux (Sweet)	N.V	Tahiti	75 cl	3 560
<b>503</b> Vin de Tahiti Rosé Nacarat (Rose)	N.V	Tahiti	75 cl	3 560



## VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

### CHAMPAGNES

<b>601</b> Nicolas Feuillate Brut	N.V.	France	15 cl	2 480
<b>602</b> Nicolas Feuillate Brut Rosé	N.V.	France	15 cl	2 810

### VINS BLANCS / WHITE WINES

<b>604</b> Les Grains Chardonnay IGP	2016	Languedoc	15 cl	660
<b>605</b> Pinot Griogio Venetto IGP	2017	Italy	15 cl	750
<b>606</b> Ménage à Trois Sauvignon Blanc	2016	USA	15 cl	1 080
<b>607</b> Château Léoube Blanc (Bio)	2017	Côtes de Provence	15 cl	1 510

### VINS ROSÉS / ROSE WINES

<b>608</b> Mouton Cadet Rosé Domaine de Rothschild	2017	Bordeaux	15 cl	910
<b>609</b> Château Léoube Rosé (Bio)	2017	Côtes de Provence	15 cl	1 390

### VINS ROUGES / RED WINES

<b>610</b> Les Grains Syrah IGP	2016	Languedoc	15 cl	660
<b>611</b> Saint Nicolas de Bourgueil Grands Champs	2017	Loire	15 cl	820
<b>613</b> Château Léoube Rouge (Bio)	2016	Côtes de Provence	15 cl	1 610
<b>612</b> Ménage à Trois Pinot Noir	2016	USA	15 cl	1 160

### VINS DE TAHITI / TAHITIAN WINES

<b>614</b> Vin de Tahiti Blanc de Corail (White)	N.V	Tahiti	15 cl	780
<b>615</b> Vin de Tahiti Blanc Moelleux (Sweet)	N.V	Tahiti	15 cl	780
<b>616</b> Vin de Tahiti Rosé Nacarat (Rose)	N.V	Tahiti	15 cl	780

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

### EAUX MINÉRALES NATURELLES / STILL MINERAL WATER

O Tahiti		Tahiti	1 Litre	550
Evian		France	1 Litre	830

### EAUX MINÉRALES GAZEUSES / SPARKLING MINERAL WATER

San Benedetto		Italy	75 cl	680
Badoit		France	75 cl	690
Perrier		France	75 cl	790

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



## COCKTAILS

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





## COCKTAILS

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



## MOJITO COCKTAILS

L'histoire du Mojito remonte au début du XVI<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.*

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



## CHAMPAGNE COCKTAILS

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

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