



M E N U

Los Angeles - Papeete

Déjeuner • Hot Lunch

Magret de thon rouge au poivre, crevettes à l'estragon grillée et salade de crabe

Peppered ahi tuna fillet with tarragon grilled shrimps and crab salad

ou / or

Terrine de canard aux pistaches et jambon de pays fumé

Duck with pistachio terrine and prosciutto smoked ham

Filet de boeuf gratiné au boursin

Fillet of beef with boursin cheese crust

ou / or

Escalope de volaille saint tropez, sauce velouté aux champignons

Saint tropez style chicken breast with veloute mushroom sauce

ou / or

Filet de flétan au crabe et artichauts gratiné

Halibut fillet with crab and artichoke crust

Riz basmati aux pignons de pin • Basmati rice with pinenuts

Galettes de pommes de terre • Potato pancakes

Rouleaux d'aubergines grillés • Grilled eggplant rolls

Assiette du fromager

Selection of cheese

Assortiment de desserts • Assorted desserts

Bavarois à l'orange et au chocolat, crumble aux pommes, tartelette aux fruits

Orange and chocolate bavarois, fruit tartlet, apple crumble cake

Corbeille de fruits de saison

Seasonal fresh fruit basket

Sorbets et petits fours

Sherbet and petits fours

Collation froide • Light Meal

Farcis de crevettes et porc à la vietnamienne aux melons

Shrimp and pork stuffed Vietnamese rolls with melon

Crème brûlée

Jus de fruits, café, thé, chocolat, infusions et boissons de notre cave

Fruit juice, coffee, tea, hot chocolate, herbal teas and beverages from our selection

Veillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est plus disponible

Please accept our apologies if your choice is no longer available

Notre cave à bord
Cocktail and wine selection

Boisson d'accueil polynésienne • Tahitian welcome cocktail

Punch Maitai ananas / Pineapple Tahitian Maitai

Apéritifs • Apéritifs

Bière Hinano / Hinano Beer

**Whisky Bourbon, Whisky pure malt,
Ricard, Porto, Gin, Vodka, Rhum brun, Martini rouge, Crème de cassis**

Digestifs • Liqueurs

**Cognac, Eau de vie de poire, Eau de vie de framboise,
Liqueur d'ananas, Crème de cassis**

Vins et champagne • Wines and champagne



Clos Des Menuts Saint-Emilion Grand Cru 2000

Ce grand cru issu du coeur de Saint-Emilion est un équilibre harmonieux entre le Merlot qui donne le gras et le charnu du vin, et le Cabernet-Sauvignon qui lui apporte la finesse et la puissance. Ce vin a vieilli 18 mois en fût de chêne.

This grand Cru made in the heart of Saint Emilion holds a harmonious balance between Merlot grapes (great body) and Cabernet-Sauvignon grapes (subtlety and power). This wine has mature in oak barrels for 18 months.



Bourgogne Aligoté 1998

Délicat et précieux, ce vin de soie et de dentelle se présente sous une robe très pâle. Son bouquet très frais est composé d'agrumes. Un bourgogne blanc d'une finesse parfaite.

Delicate and precious, this is a silky wine with very pale color. Its very fresh bouquet has a hint of citrus fruit. This is a Burgundy wine with perfect finesse.



Champagne Nicolas Feuillatte Brut - Réserve particulière

Couleur or clair, bulles fines et abondantes à dominante subtile de fruits blancs : poire, pomme mais aussi amande et noisette.

Light gold color, tiny and bubbles in abundance, with a subtle but powerful bouquet of white meaty fruits like pears or apples, and a hint of almonds and hazelnuts.

Boissons non alcoolisées • Non alcoholic beverages