



M E N U

Papeete - Los Angeles

Souper froid • Cold Supper

Trio de poissons fumés et chevrettes marinées

Smoked fish trio and marinated river shrimps

ou /or

Rôti de porc aux pruneaux, magret de canard fumé et salade de umara

Roasted fillet of pork and smoked fillet of duck with sweet potato salad

Assiette du fromager

Selection of cheese

Assortiment de mignardises et fruits rafraîchis

Assortment of petits fours and fresh fruit

Petit-déjeuner chaud • Hot Breakfast

Jus de fruits, café, thé, chocolat et infusions

Fruit juice, coffee, tea, chocolate and herbal teas

Salade de fruits frais exotiques

Salad of fresh tropical fruit

Omelette aux asperges, fritata de légumes et saucisse de veau

Asparagus omelette, vegetable pancakes and veal sausage

ou /or

Crêpes aux œufs brouillés et brochette de volaille

Scrambled egg crepes and chicken kebab

ou /or

Crêpes aux marrons et fromage blanc

Chestnut and curd cheese crepes

Beurre, confitures, viennoiseries et petits pains

Butter, jam, selection of baked goods and fresh bread rolls

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 cœur 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 matured 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 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