

## Fermé le mardi

### Spécialités Asiatique




<b>Assiette Impériale 50 pièces</b>	178€
<i>Assortiment de Sushis, Makis, California Rolls et Sashimi / Sushi, makis, california Rolls and sashimi assortment</i>	
<b>Assiette Découverte 20 pièces</b>	75€
<b>Assiette découverte 10 pièces</b>	40€
<i>Assortiment de Sushis, Makis, California Rolls / Sushi, makis, california Rolls assortment</i>	
<b>Sashimi Thon / Tuna 8 pièces</b>	33€
<b>Sashimi Saumon / Salmon 8 pièces</b>	31€
<b>Assortiment de Sashimi / Sashimi assortment 8 pièces</b>	32€
<i>Thon, saumon – Tuna, salmon,</i>	
<b>California Rolls 8 pièces</b>	33€
<i>Avocat, surimi, concombre, tobikko œufs de poissons / Avocado, surimi, cucumber, tobikko fish eggs</i>	
<b>California Royal Moorea 8 pièces</b>	40€
<i>Surimi, saumon, avocat, concombre, oignons frits - surimi, salmon, avocado, cucumber, fried onions</i>	
<b>Assortiment California Rolls 8 pièces</b>	39€
<i>California Rolls assortment</i>	
<b>Maki Thon / Tuna 8 pièces</b>	33€
<b>Maki Saumon / Salmon 8 pièces</b>	31€
<b>Maki Moorea spécial croustillant chaud 8 pièces</b>	40€
<i>Crispy hot special Moorea maki</i>	
<b>Assortiment maki / Maki assortment 8 pièces</b>	33€
<b>Maki végétarien concombre/ vegetarian cucumber 8 pièces</b>	25€
<b>Maki végétarien avocat/ vegetarian avocado 8 pièces</b>	25€
<b>Sushi saumon / Salmon sushi 8 pièces</b>	31€
<b>Sushi thon / Tuna sushi 8 pièces</b>	33€
<b>Assortiment de sushis / Assortment sushi 8 pièces</b>	32€
<b>Tataki de thon/ Tuna tataki</b>	40€
<i>Thon cru en carpaccio, sesame et sauce soja japonaise / Raw tuna in carpaccio, sesame and Japanese soy sauce</i>	
<b>Tartare de saumon et thon épicé</b>	37€
<i>Spicy tuna and salmon tartar</i>	
<b>Salade de Wakamé</b>	25€
<i>Salade d'algues japonaises – Japanese seaweed salad</i>	
<b>Gambas tempura 5 pièces</b>	35€
<i>Gambas et légumes tempura – Prawns and vegetables tempura</i>	
<b>Gyoza poulet et légumes</b>	25€
<i>Chicken and vegetables gyoza</i>	
<b>Salade calamars</b>	31€
<i>Salade de calamar et concombre à la thaï - Squid and cucumber salad thaie style</i>	



## Apéritif

- Guacamole à la Péruvienne**   14€  
*Peruvian Guacamole*
- Friture de calamars**     16€  
*Fried squid*
- Fines tranches de Faux-filet fumé**  32€  
*Thin slice of smoked sirloin*
- Moules gratinées**    17€  
*Gratined mussels with parsley butter*
- Nems de poulet, menthe fraîche**         14€  
*Chicken spring rolls, mint, salad, chili sauce*
- Poutargue toastée au citron** (œufs de cabillaud fumés, beurre)    25€  
*Smoked cod eggs with lemon, toasted country bread*

## Nos entrées

- Artichaut vinaigrette**   17€  
*Artichoke vinaigrette*
- Tartare de thon à la mangue, vinaigrette au gingembre**   29€  
*Tuna tartare with mango, ginger vinaigrette*
- Petits farcis provençaux, concassé de tomates au basilic**        25€  
*Small Provençal vegetables, crushed tomatoes with basil*
- Poke bowl hawaïen végétal**     17€  
*(Quinoa, chou, épis de maïs, wakamé, soja, concombre, carottes, radis, graines de courges)  
Quinoa, cabbage, ear of corn, wakame, soybeans, cucumber, carrots, radishes, pumpkin seeds*

## Nos Belles Vertes








- Salade César au poulet croustillant**      22€  
*Crispy chicken caesar salad*
- Salade Provençale, filet de thon à l'huile d'olive**    18€  
*(Pomme de terre, batavia, haricots verts, thon, petit-pois, fèves, poivron rouge, olives, basilic)  
Potato, green salad, green beans, tuna, peas, broad beans, red pepper, olives, basil*
- Salade haricots verts, avocat, pistache, crabe et pamplemousse**     22€  
*Green bean, avacodo, pistachio, crab and grapefruit salad*







## Nos Pâtes et Risotto

- Risotto de coquillettes aux morilles & asperges vertes**  27€  
*Risotto of coquillettes pasta with morels and green asparagus*
- Risotto crémeux, parmesan vintage & jaune d'œuf coulant**  19€  
*Creamy risotto with aged parmesan and runny egg yolk*
- Linguines aux fruits de mer**  38€  
*(Moules, palourdes, Saint Jacques, crevettes, calamars, persillade, pignons)  
Seafood linguine (mussels, clams, scallops, shrimps, squid, parsley, pine nuts)*
- Linguines à l'ail & basilic**  16€  
*Garlic and basil linguine*

## Nos viandes de caractère

- Tartare de bœuf haché minute, frites fraîches maison**  24€  
*Instant Minced beef steak, homemade fries*
- Noix entrecôte « Argentine » 250gr, « Metzger » sauce béarnaise**  38€  
*Grilled rib steak, Bearnaise sauce*
- Cheeseburger Moorea oignons confits, cheddar, lard fume**  29€  
*Burger, candied onions, cheddar, smoked bacon*
- Fajitas poulet et poivrons**  26€  
*(Guacamole, crème fraîche, tomates épicées, compotée de poivrons, salade)  
Chicken and pepper fajitas (guacamole, fresh cream, spicy tomatoes, stewed peppers, green salad)*
- Ribs de porc confit au sirop d'érable**  31€  
*Confit pork rib with maple syrup*
- Foie de veau persillade « Maison Jean Soubie »**  31€  
*Veal liver, parsley*
- Épaule d'agneau 1,2kg confite pour 2, petit-pois & gnocchis**  110€  
*Shoulder of lamb 1,2kg for 2, petts peas and gnocchi*

## Nos Poissons

- Poêlée de coquillages**  42€  
*(Moules, palourdes, Saint Jacques, crevettes, calamars, persillade, pignons)  
Pan-fried shellfish (mussels, clams, Saint Jacques, shrimps, squid, parsley, pine nuts)*
- Thon juste snacké, légumes au gingembre & soja**  41€  
*Seared tuna, vegetables with ginger and soy*
- Sardines à la plancha, crème d'ail**  18€  
*Grilled sardines, garlic cream*
- Les belles gambas simplement rôties, sauce barbecue**  34€  
*Beautiful simply roasted prawns, barbecue sauce*
- Loup grillé pour 2**  120€  
*Grilled sea bass for 2*