



BEACHES
RESORTS

MAHANAI



PREMIÈRES SAUEURS

First Flavors

Tartare de Thon / Tuna Tartar



Echalottes, Légumes Croquants et Fruits Exotiques

Shallots, Crisp Vegetables & Exotic Fruits

2 500 CFP

Rouleaux de Printemps aux Légumes Croquants,
Crevettes et Menthe



Spring Rolls with Shrimp, Crisp Vegetables and Mint

2 600 CFP

Salade Cobb / Cobb Salad

Salade, Tomates, Blanc de Poulet, Oeufs Durs, Bacon, Fromage Bleu, Vinaigrette,
Avocat (selon saison)

*Salad, Tomatoes, Chicken Breast, Hard-Boiled Eggs, Bacon, Blue Cheese,
Vinaigrette Dressing, Avocado (based on the season)*

2 800 CFP

Raviolis de Crevettes au Pota et Crème de Taro Anisée



Prawn Raviolis with Bok Choy, Anise and Taro Cream

2 600 CFP

Bisque de Crevettes et son Gâteau de Légumes



Cream of Prawn Soup and its Vegetable Cake

2 400 CFP



Végétarien
Vegetarian



Sans Gluten
Gluten Free



Produit Local
Local Product



Crustacés
Shellfish

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses
Our prices are in pacific francs, all taxes included

BALADE EN MER

Sea Voyage

Poisson du Jour Thaï au Gingembre,
Oignons Verts à l'Huile de Sésame, Coriandre et Sauce Shoyu

*Thaï Style Catch of the Day with Ginger,
Green Onions in Sesame Oil with Coriander and Shoyu Sauce*

3 500 CFP

Linguine au Poisson Fumé, Crème et Aneth

Linguine Pasta with Smoked Fish, Cream and Dill

3 500 CFP

Brochettes de Crevettes, Sauce Aigre Douce
et Riz au Jasmin



Prawn Skewers with a Sweet Chili Sauce and Jasmin Rice

3 900 CFP

Filet de Mahi-Mahi Rôti



Gratin de Potiron au Coco et Sauce Vanille

*Roasted Mahi-Mahi Fillet with a
Pumpkin and Coconut Gratin, Vanilla Sauce*

3 800 CFP

Poulpe Grillé et son Tartare de Courgettes
aux Pignons de Pin



Grilled Octopus with a Zucchini Tartar and Pine Nuts

3 500 CFP

AMATEURS DE VIANDE

Meat Lovers

Filet de Veau Français, Gratin de Taro et Sauce Tartufata

French Veal Fillet, Taro Gratin and a Tartufata sauce

Plat Signature - Signature Dish

5 500 CFP



Filet de Bœuf de Nouvelle Zélande

et son Parmentier de Pomme de Terre, Sauce Poivre

New Zealand Beef Fillet with a Potato Parmentier and a Pepper Sauce

4 500 CFP



Ballottine de Volaille Farcie au Fafa et Riz Coco

Chicken Ballottine stuffed with Fafa, and Coconut Rice

3 600 CFP



Magret de Canard au Miel et Zestes de Citron avec ses Asperges Vertes

Duck Breast with a Honey and Lemon Zest Sauce and Green Asparagus

3 900 CFP



Royal Manava Burger

Boeuf 180g, Comté, Oignons Confits, Pain Brioché et

Frites à l'Huile de Truffe

Angus 180g, Comté Cheese, Candied Onions,

Brioche and Truffle infused Fries

3 400 CFP



Végétarien
Vegetarian



Sans Gluten
Gluten Free



Produit Local
Local Product



Crustacés
Shellfish

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses
Our prices are in pacific francs, all taxes included



ESCAPADE VÉGÉTARIENNE

Vegetarian Escapade

Tofu Mariné Sauté aux Légumes et Shiitake 



Marinated Tofu, Sautéed Vegetables and Shiitake Mushrooms

2 400 CFP

Gondole de Légumes aux Poivrons, Courgettes, Aubergines, 
Tomates et Oignons 



*Vegetable Gondole with Sweet Peppers, Zucchini,
Eggplant, Tomatoes and Onions*

2 400 CFP

Quinoa aux Agrumes,
Légumes Croquants, Citron, Huile d'Olive, Avocat (selon saison) 


*Quinoa with Citrus Fruits, Vegetables, Lemon, Olive Oil,
Avocado (based on the season)*

2 400 CFP

Rouleaux de Printemps aux Légumes Croquants et Menthe 


Spring Rolls with Crisp Vegetables and Mint

2 200 CFP

MENU ENFANT

Kids Menu

PLAT :

Poisson Grillé

Mini Pizza

Cheese Burger

Pâtes Carbonara

Pâtes Bolognaise

1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson

1 Main + 1 Dessert + 1 Soft Drink

2 000 CFP

MAIN :

Grilled Fish

Mini Pizza

Cheese Burger

Carbonara Pasta

Bolognese Pasta

DESSERT :

2 Boules de Glace

(Chocolat, Vanille, Fraise ou Coco)

Salade de Fruits

DESSERT :

Ice Cream 2 Scoops

(Chocolate, Vanilla, Strawberry or Coconut)

Fruit Salad

PLAISIRS SUCRÉS

Sweet Touch

1 650 CFP

Cheesecake au Coulis de Fruits Tropicaux

Cheesecake with a Tropical Fruit Coulis

Coulant au Chocolat avec Autera'a Grillées et sa Glace Vanille

*Chocolate Lava Cake served with Caramelized Autera'a and
Vanilla Ice Cream*

Crème Brûlée



Paris-Moorea aux Fruits des Îles



Paris-Moorea with Island Fruits

Le Paris-Brest Revisited / Reimagined Paris-Brest

Pavlova aux Fruits Exotiques



Exotic Fruits Pavlova

Tiramisu au Rhum, Speculoos, Banane et Noix de Pécan

Tiramisu with Rum, Speculoos, Banana and Pecans

Tarte Fine du Moment



Thin Tart of the Day

Île Cocotier / Coconut Island

*Île Flottante, Crème Anglaise Coco Citron Vert et Jus Passion
Floating Island, Coconut Lime Custard and Passion Fruit Coulis*

Tarte sablée au chocolat cremeux et beurre salé, noix de pecan

Tart with creamy chocolate and salted butter, pecan nuts

Glaces/Ice Cream

450 CFP la boule/the scoop

Sorbets



Chocolat, Vanille, Coco, Café, Fraise

Chocolate, Vanilla, Coconut, Coffee, Strawberry

Citron, Ananas, Passion, Mangue, Corossol, Tiaré

Lemon, Pineapple, Passion Fruit, Mango, Soursop, Tiare



Végétarien
Vegetarian



Sans Gluten
Gluten Free



Produit Local
Local Product



Crustacés
Shellfish

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, toutes taxes incluses
Our prices are in pacific francs, all taxes included