



BEACHES
RESORTS

MAHANAI



PREMIÈRES SAUEURS

First Flavors

Rouleaux de Printemps aux Légumes Croquants,
Crevettes et Menthe

Spring Rolls with Shrimp, Crisp Vegetables and Mint

2 600 CFP

Salade de Moorea aux crevettes, porc rôti, ananas et vinaigrette passion

Moorea salad with shrimp, roasted pork, pineapple, passion fruit vinaigrette dressing

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

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

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 en feuille d'auti et papaye, riz parfumé



Wrapped Mahi Mahi in Auti leaf with papaya, infused rice

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

POISSONS CRU- RAW FISH

Sashimi de thon / Tuna Sashimi *



Thon rouge, chou et assortiment de sauces / Red tuna, cabbage and assortment of sauces

2 700 CFP

Trilogie de Thon / Tuna Trilogie *



Tartare, poisson cru, sashimi de thon

2 800 CFP

Poisson cru à la Tahitienne / Tahitian style raw fish *



Thon au lait de coco / Raw Tuna with coconut milk

2 800 CFP

* Garniture au choix : frites, salade verte, riz, wok de légumes

* Side of your choice : French fries, green salad, rice, sautéed vegetables

AMATEURS DE VIANDE

Meat Lovers

Plat Signature - Signature Dish

Filet de Veau Français, Gratin de Taro et Sauce Tartufata

French Veal Fillet, Taro Gratin and a Tartufata sauce



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

Volaille grillée à la crème de maïs et Chips de chorizo *



Grilled Chicken with cream of corn & chorizo chips

* Garniture au choix : frites, salade verte, riz, wok de légumes

* Side of your choice : French fries, green salad, rice, sautéed vegetables

2 900 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

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

1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson

1 Main + 1 Dessert + 1 Soft Drink

2 000 CFP

PLAT :

Poisson Grillé

Mini Pizza

Cheese Burger

Pâtes Carbonara

Pâtes Bolognaise

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 

Pavlova aux Fruits Exotiques 
Exotic Fruits Pavlova

Tiramisu au Rhum, Speculoos, Banane et Noix de Pécan
Tiramisu with Rum, Speculoos, Banana and Pecans

Glaces/Ice Cream

Chocolat, Vanille, Coco, Café, Fraise
Chocolate, Vanilla, Coconut, Coffee, Strawberry

 **Sorbets** 

Citron, Ananas, Passion, Mangue, Corossol, Tiaré
Lemon, Pineapple, Passion Fruit, Mango, Soursop, Tiare

450 CFP la boule/the scoop



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