



Les salades

Salade Taapuna 1 950 Cfp
(cœur de romaine, sauce Caesar, croutons, filets d'anchois)

Bruschetta du lagon au pistou de miri 2 650 Cfp
sur mousse d'avocat

Salade façon Caesar et son émincé de volaille 2 250 Cfp
cuit en basse température

Salade Miki Miki au parfum de truffe 2 650 Cfp
jambon Serrano & pickles de melon, magret de canard fumé et sablé de parmesan

 **Salade Kahaia** 2 450 Cfp
 Poulpe fumé et mariné aux pimientos del piquillo grillés

 **Salade de crevettes marinées au curry** 2 650 Cfp


Le coin bien-être

  **Jus detox du jour 25cl** 980 Cfp

Linguine au pesto & tomates cerise 1 850 Cfp

 **Vegan Poke** 2 650 Cfp

 **Pita de houmous et ses légumes croquants** 2 250 Cfp

 **Pita oriental (falafels, tomates, oignons, salade)** 2 650 Cfp
et sa sauce orientale (yaourt, menthe, ail, soja)

Sur le pouce

Fish and chips, aioli paprika fumé (servi avec des frites de patates douce) 2 450 Cfp

Black Angus burger Signature (servi avec des frites de patates douce) 3 450 Cfp
oignons confits, Comté, oignons, tomates, salade, cornichon

Sans Gluten



Epicé



Vegan








Taxes et servis compris

Les saveurs du lagon au TAAPUNA GRILL

Votre poisson et votre sauce

Seruis avec purée de pommes de terre grillées et baby carottes

- | | |
|---|-----------|
|  Le pavé de Thon rouge (selon arriuage) | 2 950 Cfp |
|  Le filet de Mahi Mahi | 3 250 Cfp |
|  Les brochettes de Meka | 2 850 Cfp |
|  Les brochettes de Papio | 2 850 Cfp |
|  Les brochettes de crevettes fraîches & St Jacques | 3 250 Cfp |




Sauce au choix

Emulsion crème de coco vanille

Uierge de tomate et basilic

Salsa de fruits d'ici et fruits de la passion

Les Incontournables à Tahiti

- | | |
|---|-----------|
|  Poisson cru tahitien traditionnel au lait de coco frais
pressé dans nos cuisines | 2 350 Cfp |
|  Sashimi de thon rouge et ses deux sauces (selon arriuage) | 2 350 Cfp |
|  Tartare de thon rouge au citron vert (selon arriuage) | 2 350 Cfp |
| Mi-cuit de thon rôti aux épices d'ailleurs
sur salade façon Caesar | 2 650 Cfp |
| Les Accompagnements supplémentaires : | 600 Cfp |

Chips maison de légumes du fenua / Mesclun de salade

Frites / Pommes de terre fingerling à l'ail

Gratin de patates douces & épinards


Wok de légumes du jour / Riz blanc

Taxes et service compris

Nos plats



Entrecôte black Angus à la parmesane Pommes de terre fingerling à l'ail	3 950 Cfp
Magret de canard à la sauce ananas Gratin de patates douces & épinards	3 950 Cfp
Sauté de volaille aux herbes Thaï et nouilles de riz	2 850 Cfp
Wok de bœuf ou crevettes	3 250 Cfp

Les Desserts





Beignet d'ananas glace coco	1 250 Cfp
Assortiment de glaces et sorbets 3 boules au choix (coco, café, chocolat noir, mangue, passion, framboise, fraise, citron, vanille)	1 250 Cfp
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	1 250 Cfp
 Assiette de fruits du Fenua du jour	1 250 Cfp
Fondant au chocolat et son cœur gingembre, glace vanille	1 950 Cfp
Café plume (Assortiment de trois desserts selon l'inspiration du Chef)	1 250 Cfp
Café Gourmand (Assortiment de cinq desserts selon l'inspiration du Chef)	1 850 Cfp
Bannofee Compotée de bananes fraîches, brisures de spéculos, caramel léger & crème chantilly	1 250 Cfp

Taxes et service compris

Salads

Taapuna Salad (romaine heart, Caesar sauce, crouton, anchovy fillet)	1 950 Cfp
Bruschetta from lagoon with pesto of miri on avocado mousse	2 650 Cfp
Chicken Caesar salad,	2 250 Cfp
 Shrimp Ceasar salad (romaine heart, marinated shrimps with red curry, Caesar sauce, croutons)	2 650 Cfp
Miki Miki salad with truffle flavor (Serrano ham & melon pickles, smoked duck breast and parmesan shortbread)	2 650 Cfp
 Kahaia salad (Smoked and marinated octopus with grilled piquillo pimientos)	2 450 Cfp

Healthy corner

 Daily detox juice 25cl	980 Cfp
 Vegan Poke	2 650 Cfp
 Pita of hummus and crunchy vegetables	2 250 Cfp
Linguine basil pesto	1 850 Cfp
 Oriental pita (falafels, onions, tomatoes, salad) Served with oriental sauce (yogurt, soy, garlic, mint)	2 650 Cfp

Finger food

Fish and chips, aioli smoked paprika (served with sweet potatoes fries)	2 450 Cfp
Black Angus burger Signature (served with sweet potatoes fries) candied onions, Comte cheese, tomato, salad, gherkin	3 450 Cfp

Gluten free



Spicy








Vegan



Prices are inclusive of taxes and service

The flavors of the lagoon At TAAPUNA

Your fish and your sauce

- | | |
|--|-----------|
|  The bluefin tuna (depending on arrivals) | 2 950 Cfp |
|  Mahi Mahi' s fillet | 3 250 Cfp |
|  The skewers of Meka | 2 850 Cfp |
|  The skewers of Papio | 2 850 Cfp |
|  Fresh shrimp skewers & St Jacques | 3 250 Cfp |

Served with mashed potatoes and baby carrots




Sauce of your choice

Coconut vanilla cream emulsion

Virgin of tomato and basil

Local fruit salsa and passion fruit

The must in Tahiti

- | | |
|---|-----------|
|  Traditional tahitian raw fish | 2 350 Cfp |
| Fresh coconut milk pressed in our kitchen | |
|  Tuna sashimi and its two different sauces | 2 350 Cfp |
| Seared Tuna with spices in Ceasar salad Style | 2 650 Cfp |
|  Tuna tartare with local lime | 2 350 Cfp |

Taro chips/Mesclun salad/French fries

Additional Garnishes

600 Cfp

Potatoes fingerling with garlic

Sweet potatoes gratin & spinashes


Wok of uegetables/Rice

Prices are inclusive of taxes and service

Our dishes

Entrecote black Angus with Parmesan cheese Potato fingerling with garlic	3 950 Cfp
Duck breast with pineapple sauce Sweet potato gratin & spinashes	3 950 Cfp
Sautéed chicken with herbs Thai rice noodles	2 850 Cfp
Beef or shrimp wok	3 250 Cfp

Desserts

Coconut ice cream pineapple donut	1 250 Cfp
Assorted ice cream and sorbets 3 scoops of your choice (coconut, coffee, dark chocolate, mango, passion, raspberry, strawberry, lemon, vanilla)	1 250 Cfp
 Plate of fruits of the Fenua of the day	1 250 Cfp
Tahitian vanilla crème brûlée	1 250 Cfp
Chocolate fondant and ginger heart, vanilla ice cream	1 850 Cfp
Coffee feather (Assortment of three desserts according to Chef's inspiration)	1 250 Cfp
Coffee Goumand (Assortment of five desserts according to Chef's inspiration)	1 850 Cfp
Bannofee Fresh banana compote, broken speculos, light caramel & whipped cream	1 250 Cfp

Prices are inclusive of taxes and service