

Te Pahu

Entrées & Salades / Appetizers & Salads



Légumes grillés simplement arrosés de vieux vinaigre balsamique et d'huile d'olive
Grilled and marinated vegetables drizzled with aged balsamic vinegar & extra virgin olive oil **2'500.-Cfp**

Chevrettes pochées à l'huile de sésame, mayonnaise à la racine de wasabi, pousses de daikon
Shrimp Poached in sesame oil, wasabi mayonnaise, pickles and young daikon radish **3'100.-Cfp**

Salade Caprese, mozzarella di Buffala, huile d'olive vierge et basilic frais
Ripe tomatoes and mozzarella di Buffala salad with a fresh basil purée & organic olive oil **2'500.-Cfp**



Salade de tofu croustillant, pousses de soja au sésame grillé, basilic thaï vinaigrette au miso blanc
Mixed salad with crunchy tofu, Thai basil and white miso dressing **2'300.-Cfp**

Notre choix de salades César / Our choice of Caesar salads

- **Végétarienne**
Vegetarian with freshly-shaved parmesan cheese and Romaine lettuce **2'500.-Cfp**
- **Garnie d'une poitrine de volaille fermière ou de crevettes locales grillées**
With sliced chicken breast or local grilled shrimp **2'900.-Cfp**



Our Local Speciality

Poisson cru, façon Tahitienne, mariné au lait de coco et citron vert
Tahitian style raw fish, marinated with coconut milk and lime juice **2'900.- Cfp**

Riz & Pâtes fraîches / Fresh Risotto & Pasta



Our Local Speciality

Risotto Arborio au curry et crevettes
Arborio Risotto, Local shrimp, Curry and coconut milk, freshly-shaved parmesan cheese **3'300.-Cfp**

Linguine au pesto à la «Genovese»
Linguine with pesto, Genovese style, freshly-shaved parmesan cheese **3'200.-Cfp**



Fusilli lié d'une caponatina, pignons de pin et olives noires Taggiasca
Fusilli with vegetables, pine nuts, and Taggiasca black olives **3'300.-Cfp**

Pizzas / Pizzas

Pizza Margherita
Coulis de tomates, tomate fraîche, mozzarella di Buffala, parmesan et basilic
Tomato sauce, fresh tomato, mozzarella di Buffala, parmesan and basil **3'100.-Cfp**

Pizza Capricciosa
Coulis de tomates, tomate fraîche, mozzarella di Buffala, artichaut, jambon, olive
Tomato sauce, fresh tomato, mozzarella di Buffala, artichoke, ham and olive **3'300.-Cfp**

Pizza Signature St. Regis Bora Bora
Coulis de tomates épicé, courgette grillée, thon rouge, parmesan, citron et huile d'olive
Spicy tomato salsa, grilled zucchini, red tuna, parmesan, lime and olive oil **3'300.-Cf**



**En collaboration avec le Spa Miri Miri, nous nous efforçons de réduire les glutens,
le sel et les matières grasses dans nos plats
In conjunction with Miri Miri Spa,
We are carefully reducing carbs, salt and fat in our cooking.**

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique, Taxe de Service 4% Incluse
Manger des aliments crus augmente le risque de maladie d'origine alimentaire
All prices are in Pacific Francs, 4 % Service Charge
Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of foodborne illnesses

Te Pahu

Grillades & Plats / Entrées from the Grill

Our Local Specialities

Langouste fraîche de nos viviers, grillée à la minute (selon arrivage)

Live Lobster from our salt-water basins, Grilled "A la Minute" (subject to the availability) **1'100.-Cfp/100gr**

Not included in any meal plan



Tempura de thon rouge Ahi, rouille légère au réa de Tahiti, salade croquante de salicorne et radis

Tuna Tempura, light saffron mayonnaise with Tahitian Ginger, crunchy salad with radish **3'900.-Cfp**

Poitrine de volaille fermière rôtie et caramel de coco épicé, grecque de pamplemousse de Sarrawak à la coriandre

Roasted Farm raised chicken breast, spicy coconut caramel, Sarrawak grapefruit with coriander **3'900.-Cfp**

Bavette de bœuf de "Wagyu" grillée, une choron au gingembre, miri et beurre noisette

Grilled « Wagyu » flank, ginger tomato sauce, local basil and brown butter **4'800.-Cfp**

Un supplément de 1'000.- Cfp par personne pour les clients en pension / An extra charge of 1'000.- Cfp per person for all guests with Meal Plans

Sandwiches & Hamburgers / Sandwiches & Burgers

Club Sandwich avec poitrine de poulet grillé, œuf au plat, bacon et cœur de laitue romaine

Club sandwich with grilled chicken breast, fried egg, grilled bacon & Romaine lettuce **2'700.-Cfp**

« BLT » Sandwich au bacon, laitue et tomate

« BLT » Sandwich with bacon, lettuce & tomato, layered on toasted bread with mayonnaise. **2'300.-Cfp**



Panini végétarien aux légumes confits, crottin de Chavignol et pousses d'épinards

Vegetarian Panini with confit of vegetables, goat's cheese and young spinach leaves **2'700.-Cfp**

Classique Hamburger au bœuf « Black Angus », et vinaigrette russe

Classic Burger- 6 ounces of freshly-ground "Black Angus" beef, russian dressing **2'700.-Cfp**

Hamburger moelleux au Poisson du Lagon en croûte de Panko, sauce tartare acidulée au citron

Panko encrusted Soft Fish Burger, pickles dressing flavoured lime from Marquesas Islands **2'800.-Cfp**

Tous nos plats et sandwiches sont garnis selon votre choix de salade verte, de pomme frites, Légumes de saison ou de purée de pomme de terre.

All our entrees and sandwiches are served to your liking with a choice of green salad, French fries, seasonal vegetables or a fresh potato puree.

Suivant l'inspiration du jour de notre Chef /As per our Chef's Inspiration of the day

Une saveur, un produit, une suggestion tous les jours

Si notre suggestion ne vous convient pas, notre chef se fera un plaisir de préparer un met à votre goût, n'hésitez pas, demandez à nos responsables de Salle.

A flavour, a product, a suggestion everyday

If our suggestion does not suit your palate, our Chef will be pleased to prepare anything special for you. Please feel free to ask our Restaurant Managers.

Te Pahu

Port selection

Sélection de Porto

By the glass – 10 cl

Au Verre – 10cl

Port Late Bottle Vintage - Ramos Pinto

1'700.- Cfp

Lagrima, Belem's White Port

2'500.- Cfp

Dessert wine Selection

Sélection de vins doux naturels

By the glass – 10 cl

Au verre – 10cl

Château Rayne Vigneau

Sauternes - 1er Cru Classé – 1990

2'900.- Cfp

Domaine d'Abeillon

Muscat, 2007

1'000.- Cfp

Cheese

Fromage

Sélection de Fromages et Crackers

Selection of Imported Cheese

Assortment of Homemade Crackers

2'600.- Cfp

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique

Taxe de Service 4% Incluse

Manger des aliments crus augmente le risque

de maladie d'origine alimentaire

All prices are in Pacific Francs, 4 % Service Charge

Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of
foodborne illnesses

Te Pahu

Créations gourmandes – Été 2010

Sweet treats – Summer 2010

Par notre Chef Pâtissier et sa brigade

From our Pastry Chef and his team

**Gelée d'Hibiscus et Minestrone de Fruits
des Iles Sous le Vent**

Sorbet au Poivre Malabar

Hibiscus Flower Jelly with Leeward Islands

Fruit Minestrone, Malabar Pepper Sorbet

1'700.- Cfp

Raviole d'Ananas Queen Victoria

Chocolat Blanc, Huile de Basilic

Sorbet à la Vanille Brûlée

Raviole of Queen Victoria Pineapple and

White Chocolate, Basil oil, Burnt Vanilla

Sorbet

1'700.- Cfp

Vacherin Mangue, Passion, Grenade

Meringue Coco et Parfum de Citronnelle

Mango, Passion, Pomegranate Vacherin,

Coconut and Lemongrass Meringue

1'700.- Cfp

Nage Glacée de Fleur d'Auté et Framboise

Sorbet Corossol et Piment

Iced Broth of Hibiscus Flower and Raspberry

Corrossol and Chilli Sorbet

1'700.- Cfp

Moelleux au Chocolat

Domaine Gran Couva

Crème Glacée à la Vanille de Tahaa

Gran Couva Domain Molten Chocolate Cake

Taha'a Vanilla Ice Cream

1'700.- Cfp

Assiette de Fruits Frais de nos Jardins

Freshly Cut Tropical Fruits Plate

1'500.- Cfp

Crème Glacée et Sorbet Maison

Selection of Home-Made Ice Cream and

Sorbets

1'200.- Cfp

* Portion dégustation disponible / * Tasting portion available

1'000.- Cfp

Tous les prix sont nets et en Francs Pacifique

Taxe de Service 4% Incluse

Manger des aliments crus augmente le risque

de maladie d'origine alimentaire

All prices are in Pacific Francs, 4 % Service Charge

Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of
foodborne illnesses