























Spécialités Asiatique

Fermé le lundi - Monday closed

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



Prix net service 13% compris

Nos entrées

- Artichaut vinaigrette** 🥬🥑 17€
Artichoke vinaigrette
- Le croquant de chèvre frais à la sauge et tomates confites** 🧀🍅 18€
Crunchy fresh goat cheese with sage and candied tomatoes
- Tartare de thon à l'italienne, pesto rouge** 🐟🍷🍅🥬🥑 21€
Italian tuna tartare, red pesto
- Saumon fumé par nos soins, salade de pommes de terre, crème montée** 18€
Salmon smoked by us, potato salad, whipped cream 🐟🥔🥛
- Pissaladière aux oignons confits maison** 🧀🍅🥔🥬 15€
Pissaladière with candied onions
- Poêlée de champignons, cappuccino, œuf parfait et mouillette** 🍄🥔🥛🍳🍞 16€
Pan-fried mushrooms, cappucino, perfect egg and breadcrumbs

Nos salades

- Poke bowl saumon et quinoa bio** 🐟🥬🥑🍷🍅🍲🥔 24€
(mangue, édamamé, soja, radis, concombre)
- Salade César au poulet mariné aux épices cajun** 🐟🍷🥔🥛🍳🥔 24€
Caesar salad with chicken marinated in cajun spices
- Salade de pois chiche au cumin** 🥬🥑🍷🥔 18€
Chickpea salad with cumin
- Salade de bœuf soja et cacahuètes** 🥬🥑🍷🥔🍲🍅🍲🥔 25€
Soy beef and peanut salad

Nos plaisirs à partager

- Nems de poulet, menthe fraîche** 🥔🥑🥔🍷🥬🥑🥔 14€
Chicken spring rolls, mint, salad, chili sauce
- Moules gratinées au beurre persillé** 🧀🍅🍷🍲 16€
Gratined mussels with parsley butter
- Poutargue toastée au citron** (œufs de cabillaud fumés, beurre) 🍷🥔🥔 24€
Smoked cod eggs with lemon, toasted country bread
- Le « M » aux saveurs méridionales minimum 4 personnes** 25€/personne
(Burrata 250gr, tomates cœur de bœuf, charcuterie italienne, aubergines grillées, tomates confites
Cœur artichaut, courgettes grillées) 🥔🥑🍷🥔
- Paella aux fruits de mer minimum 2 personnes** 🍷🍲🍲🥔 29€/personne
Paella with seafood

Nos Poissons

- Poêlée de coquillages** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 34€
(Moules, palourdes, Saint Jacques, crevettes, calamars, persillade, pignons)
Pan-fried shellfish (mussels, clams, Saint Jacques, shrimps, squid, parsley, pine nuts)
- Loup de nos côtes entier grillé au fenouil pour 2 personnes** 🍷 🍷 🍷 115€
Grilled sea bass with fennel from our cost for 2 people
- Sardines grillées, concassé de tomates au thym** 🍷 🍷 🍷 🍷 21€
Grilled sardines, crushed tomatoes with thyme
- Dorade royale entière grillée aux graines de fenouil** 🍷 🍷 52€
Sea bream grilled with fennel seeds
- Poulpe grillé, burrata, tartare de tomates, petit pois, crumble parmesan, basilic** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 39€
Grilled octopus, tomato and pea tartare, burrata, parmesan basil crumble

Nos grands crus « Maison Metzger »

- Tartare de bœuf haché minute, frites maison** 🍷 🍷 🍷 🍷 24€
Instant Minced beef steak, homemade fries
- Noix entrecôte Argentine grillée, sauce béarnaise, frites maison** 🍷 🍷 🍷 🍷 38€
Grilled rib steak, bearnaise sauce and fries
- Onglet de bœuf black Angus prime aux échalotes confites** 🍷 35€
Prime black angus hanger steak with candied shallots
- Le burger Moorea crème de cheddar, mozzarella, pignons de pin basilic et tomates séchées** 🍷 🍷 🍷 🍷 27€
Cheddar cream, mozzarella, pine nuts, basil and sun-dried tomatoes
- Chili con carne épice thermostat 7, guacamole, crème fraîche, riz** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 29€
Very spicy chili con carne with guacamole, sour cream and rice
- Burrito au bœuf, haricots noirs, riz et maïs** 🍷 🍷 🍷 29€
Burrito with beef, black beans, rice and corn
- Les côtes d'agneau grillées à la crème d'ail, panisse dorée au parmesan** 41€
Grilled lamb chops with garlic cream, panisse browned with parmesan 🍷 🍷
- Le suprême de volaille farci aux olives, mousseline pomme/butternut** 29€
Supreme of chicken stuffed with olives, butternut / apple mousseline 🍷 🍷

Nos Pâtes et Risotto

- Linguines aux fruits de mer** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 40€
(Moules, palourdes, Saint Jacques, crevettes, calamars, persillade, pignons)
Seafood linguine (mussels, clams, scallops, shrimps, squid, parsley, pine nuts)
- Raviole de gambas, crème de crustacés** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 31€
Prawn ravioli, shellfish cream
- Linguines aux aubergines frites, crème de straciatella, sauce al pomodoro** 21€
Linguine with fried eggplant, stracciatella cream, tomato sauce 🍷 🍷
- Risotto crémeux aux champignons, noisettes et jus de veau corsé** 28€
Creamy risotto with mushrooms, hazelnuts and full-bodied veal jus 🍷 🍷 🍷 🍷