

CARTE / MENU

RESTAURANT



MOOREA

AUTHENTIQUE DEPUIS 1952

Nos Salades

- Salade César au poulet :**     **18€**
Salade romaine, blancs de poulet, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce César, croûtons.
Caesar chicken salad, parmesan shavings, cherry tomatoes, Caesar sauce, croutons
- Salade de chèvre frais du Haut Var :**    **24€**
Feuille de chêne, tomates, concombre, radis, framboises, noix, pignons de pin, fromage de chèvre frais du haut Var.
Fresh Goat cheese from the Var, tomatoes, cucumber, radish, raspberries, walnuts, pine nuts.
- Salade Végan :**  **14€**
Quinoa, patate douce, maïs, légumes grillés, noix de cajou, haricots rouges.
Quinoa, sweet potato, corn, grilled vegetables, cashews, red beans.
- Salade de ris de veau croustillant :**    **21€**
Feuille de chêne, pois gourmands, champignons de Paris, ris de veau meunière.
Oak leaf salad, mange-tout peas, Paris mushrooms, sweetbreads.
- Salade de haricots verts, avocat, et crevettes :**   **34€**
Haricots verts, radis, avocat, tomates cerises, queues de crevettes.
Green beans, radish, avocado, cherry tomatoes, shrimp






Nos Entrées

- Artichaut vinaigrette**      **17€**
Artichoke vinaigrette
- Assiette de légumes grillés et marinés, anchoïade :**   **13€**
Courgettes, poivrons rouges, aubergines, grillés et anchoïade.
Grilled courgette, red peppers, eggplants and anchovy
- Poireaux vinaigrette et saumon fumé par nos soins :**     **18€**
Poireaux crayons tiédés, vinaigrette, œuf dur, saumon fumé maison.
Warm leeks, vinaigrette, boiled egg, homemade smoked salmon.
- Nems de poulet, menthe fraîche :**         **13€**
Nems poulet, menthe, salade, sauce chili
Chicken spring rolls, mint, salad, chili sauce
- Carpaccio de bœuf au vieux parmesan :**   **21€**
Fines tranches de bœuf cru, copeaux de vieux parmesan, câpres, huile d'olive, jus de citron, roquette et oignon rouge.
Thin slices of raw beef, shavings of old parmesan cheese, capers, olive oil, lemon juice, arugula salad and red onion.
- Poutargue toastée au citron :**    **20€**
Œufs de cabillaud fumés, beurre et croûtons.
Smoked cod eggs, butter and croutons
- Tartare de daurade :**  **15€**
Daurade marinée, jus de citron vert, ananas, mangue, grenade et betterave.
Marinated sea bream, lime juice, pineapple, mango, pomegranate and beetroot
- Moules gratinées :**     **14€**
Grosses moules d'Espagne, beurre persillé, ail, chapelure.
Large Spanish mussels, parsley butter, garlic, bread crumbs
- Sardines grillées**  **17€**
Grilled sardines

Nos Pâtes

- Linguines aux fruits de mer :**  **33€**
Linguines, moules, palourdes, noix de Saint-Jacques, crevettes, persillade.
Linguines, mussels, clams, scallops, shrimps, parsley
- Linguines aux gambas :**  **39€**
Linguines, queues de crevettes, sauce armoricaine, tomates cerises, basilic.
Linguines, shrimps tails, Armorican sauce, cherry tomatoes, basil
- Ravioles de Romans au pistou de Provence :**  **28€**
Ravioles de Romans, basilic, parmesan, dés de tomates, cebettes, olives noires, pignons de pin.
Ravioli of Romans, basil, parmesan cheese, diced tomatoes, spring onion, black olives, pine nuts.
- Poulet Saté dans ses nouilles chinoises :**  **19€**
Nouilles chinoises aux œufs, carottes, pois gourmands, ail, gingembre, petit-pois, brocoli, soja, sésame.
Chicken Satay with Chinese noodles with eggs, carrots, snow peas, garlic, ginger, peas, broccoli, soya, sesame

Nos Poissons

- Pavé de thon rouge de méditerranée, sauce vierge :**  **37€**
Thon rouge de méditerranée grillé, riz, ratatouille, sauce vierge.
Grilled Mediterranean red tuna, rice, ratatouille, virgin sauce
- Poêlée de coquillages :**  **32€**
Moules, palourdes, noix de Saint-Jacques, crevettes, calamars en persillade.
Mussels, clams, scallops, shrimps, squid in parsley
- Daurade entière rôtie au fenouil :**  **42€**
Daurade rôtie au four, fenouil sauvage, riz et ratatouille.
Baked roast sea bream, wild fennel, rice and ratatouille
- Sole meunière :**  **55€**
Belle sole (600-700gr) meunière, riz et ratatouille.
Sole meunière (600-700gr), rice and ratatouille
- Loup grillé pour 2 :**  **99€**
Loup de méditerranée grillé au thym, romarin et citron, riz et ratatouille.
Grilled Mediterranean sea bass with thyme, rosemary and lemon, rice and ratatouille



Nos Viandes

- Tartare de bœuf :**  **24€**
Viande de bœuf hachée, câpres, cornichons, persil, oignon, œuf et frites maison.
Minced beef steak, capers, pickled gherkins, parsley, onions, eggs and homemade fries
- Entrecôte fumée, sauce béarnaise :**  **31€**
Entrecôte charolaise fumée par nos soins et grillée à la plancha, sauce Béarnaise et frites maison.
Charolaise rib steak smoked by us and grilled, Béarnaise sauce and homemade fries
- Poulet fermier rôti à la broche :**  **24€**
Poulet fermier à la broche ail, thym, romarin, jus de poulet et pommes de terre amandine.
Farm chicken roasted with garlic, thyme, rosemary, chicken and potatoes
- Moorea royal cheese burger :**  **30€**
Viande hachée, cantal, poitrine de porc grillée, salade, tomate, oignons rouge, cornichons, pain burger et frites maison.
Ground steak, cantal, grilled pork belly, salad, tomato, red onions, pickles, burger bun and homemade fries
- Foie de veau au vinaigre de framboises :**  **28€**
Belle tranche de foie de veau poêlée, jus au vinaigre de framboises, purée de pommes de terre et légumes de saison.
Nice slice of pan fried calf's liver, raspberry vinegar juice, mashed potatoes and seasonal vegetables
- Côte de veau à l'ail et romarin :**  **45€**
Côte de veau poêlée, jus corsé, purée de pommes de terre, légumes de saison.
Pan-fried veal chop, strong juice, mashed potatoes, seasonal vegetables

Les Enfants – Jusqu'à 12 ans

- Coquillettes jambon blanc**  **13€**
Coquillettes with ham
- Nuggets, frites maison**  **13€**
Nuggets french fries
- Steak haché frites maison**  **13€**
Steak, french fries
- Filet de poisson, légumes, riz blanc**  **13€**
Fish fillet, vegetables, rice