



MOOREA BEACH CAFÉ

by Bruno Jamais

Menu special KAVEKA -6 400XPF- 5 800XPF

Focaccia à la Provençale 850xpf

Pain à l'Ail / Garlic Bread 550xpf

ENTRÉES / APPETIZERS

Pizzetta MBC Cuite au Feu de Bois (Margarita, Spicy Lover, Proscuitto, Hawaiienne)

ou/or

La Grecque : Légumes grillé locale, Papaye, Feta, Tomate, Concombre et olives

The Greek: Local grilled vegetables, Feta Cheese, Tomatoes, Cucumber, Papaya and olives

ou/or

Quenelle de Homard et sa bisque

Lobster dumplings and bisque

Ou/or

Crispy Rice Sushi (Thon Rouge, Saumon et Thon épicé)

Crispy rice Sushi (Red Tuna, Salmon and Spicy Tuna)

Ou/or

Salade César aux Mi cuit

Caesar salad with seared Tuna

PLATS / MAIN COURSES

Bavette d'Aloyau à l'échalotte, gratin dauphinois au Beaufort

Skirt steak with shallots confit potatoes gratin with Beaufort cheese

ou/or

Le Classique de la Semaine.

Week Special

Ou/or

Mi cuit de thon à la Japonaise, Purée au Gingembre et confit d'aubergine

Seared Tuna Japanese-style, Ginger mash potatoes and eggplant confit

Ou/or

Risotto "RIZO Pasta" à la Crème Truffé et Champignons ✍

Risotto of "RIZO Pasta" with truffle cream and mushrooms

Ou/Or

Sole NZ Meunière, portobelo à la Provençale et pomme de terre vapeur aux Herbes

Dover Sole meuniere, provencal mushroom portobelo and steamed potato with herbs

DESSERTS / DESSERTS

Dessert du Jour / Dessert of the day

ou/or

Choix de Glaces ou Sorbets / Choice of Ice-Cream or Sorbet

Ou/Or

Glace Dame Blanche / Vanille ice cream and chocolate

Ou/Or

Mousse au Chocolat tiède / Warm chocolate mousse