



FINGER FOOD

Jambon Ibérique, pan con tomate ▲
Iberico ham with bread & condiments
30€

Tacos de thon et mangue
Tuna & mango tacos (2pcs)
15€

Ailerons de volaille caramélisés, sauce
barbecue
Chicken wings caramelized barbecue sauce
15€



Croustillant à la crevette et basilic
Crispy shrimps with basil (3pcs)
15€

Poulpe grillé et patatas bravas 
Grilled octopus & bravas potatoes
15€

Planche de fromages, ▲
pain et condiments
Cheeses board with bread &
condiments
30€

SNACKING

Soupe à l'oignon ▲
onion soup
20€

Le classique cheeseburger
Classic cheeseburger
33€

Le burger de mahi-mahi
Mahi-mahi burger
33€



PLATS


Ceviche de poisson de pays à la ▲
Tahitienne, lait de coco et citron vert,
riz parfumé
Local fish ceviche in the Tahitian
style, coconut milk & lime, fragrant
rice
33€

Poisson d'ici grillé, sauce vierge 
Grilled local fish, virgin sauce
32€

Pièce de bœuf Black Angus, 
beurre maître d'hôtel
Piece of Black Angus beef, garlic
& parsley butter
35€

Linguine à la tomate ▲
Tomato linguine
27€

SALADES

Salade grecque, tomate, 
concombre, oignons rouge,
olive et feta
Greek salad, tomato, cucumber,
red onions, olive & feta
26€

Salade « Caesar », poulet
croustillant et bacon
« Caesar » salad, crispy chicken &
bacon
34€



DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace vanille
Chocolat lava cake, vanilla ice cream
14€

Tiramisu maison
Homemade tiramisu
14€

Assiette de pastèque et ananas
Watermelon and pineapple
plate 
14€

Carte Menu Digital



Sans Gluten
Gluten free



Possibilité
sans gluten
Gluten free
alternative