



ST REGIS
BORA BORA

Soirée Polynésienne – Te Pahu

Polynesian Evening – Te Pahu

Le Chef Exécutif Olivier Fajol présente un buffet polynésien exquis qui accompagne le spectacle polynésien. Ce spectacle de danses traditionnelles accompagnées par le son des percussions locales « Pahu » et To'ere » débute à 20h00.

Executive Chef Olivier Fajol presents exquisite Polynesian fare to go along with the Polynesian Evening Show. That spellbinding show begins at 8 p.m. and includes the traditional Tahitian Tamure dance, accompanied by ancient Pahu and To'ere drumbeats.

ENTRÉE - STARTERS

Coin Polynésien – Polynesian Corner

Salade de Coleslaw et Crevettes

Coleslaw and Shrimps Salad

Poisson à l'Hawaïenne

Hawaiian Poke

Tartare de Poisson

Fish Tartar

Sashimi

Sashimi

Bar à Salade

Salad Bar

Coin Asiatique – Asian Corner

Soupe Tom Wong

Tom Wong Soup

Coin Français – French Corner

Salade Caesar

Caesar Salad

Salade Cobb

Cobb Salad

Salade Piémontaise

Piemontaise Salad

Coin Italien – Italian Corner

Tomate Caprese

Tomato, Mozzarella, Basil Oil

Penne au Pesto

Penne with Pesto

Carpaccio de Bœuf et Condiments

Beef Carpaccio

Bruschetta aux Tomates et Prosciutto

Tomato and Prosciutto Bruschetta

Alors que nous faisons tout notre possible pour éviter ces inconvénients, certains produits peuvent être temporairement indisponibles en raison de conditions météorologiques intempêtes ou de perturbations dans les délais de livraison.

Manger des aliments crus augmente le risque de maladies d'origine alimentaire – Boissons non incluses

While we are doing our utmost to prevent these inconveniences, certain products may be temporarily unavailable because of unseasonal weather patterns or disruptions to delivery schedules. Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of foodborne illnesses – Beverages are not included



PLATS – MAIN COURSES

Coin Polynésien – Polynesian Corner

Poulpe au Curry et Lait de Coco
Octopus Curry with Coconut Milk
Roulade de Bœuf et Fruit de l'Arbre à Pin
Beef and Bread Fruit Roll
Porc mariné à la Sauce Barbecue
Pork marinated in Barbecue Sauce
Poulet Fafa
Chicken in Spinach Leaves

Coin Barbecue – Barbecue Corner

Queue de Langouste (selon arrivage)
Lobster Tail (depending of the arrival)
Filet de Bœuf
Beef Tenderloin
Thon
Tuna
Espadon
Swordfish
Mahi Mahi
Mahi Mahi

Coin Asiatique – Asian Corner

Wok de Crevettes
Shrimps Wok
Devil Sexy Beef
Devil Sexy Beef
Wok de Nouilles aux Légumes croquants
Noodles and crispy Vegetables Wok
Riz Cantonnais
Fried Rice

Coin Français – French Corner

Pommes de Terre sautées aux Oignons
confits
Sautéed Potatoes with Onions
Poulet rôti au Thym et Ail frais
Roasted Chicken with Thyme and Garlic
Fricassée de Légumes
Vegetables Fricassée
Navarin d'Agneau Printanier
French Lamb Stew

Coin Italien – Italian Corner

Risotto aux Asperges Vertes et Parmesan Reggiano
Green Asparagus Risotto with Parmesan Cheese
Filet de Bœuf grillé à la minute, Vinaigre
Balsamique et Parmesan
Grilled Beef Tenderloin, Balsamic Vinegar and
Parmesan Cheese

Coin Indien – Indian Corner

Poulet Massala
Chicken Massala
Riz Basmati
Basmati Rice

DESSERTS – DESSERTS

Tarte aux Fruits
Fruits Tart
Assiette de Fruits découpés
Fresh Fruits cuts
Bol de Fruits frais
Fresh Fruits Bowl
Pei Ananas
Pineapple Turnover
Riz au Lait façon Sushi et Fruits de Saison
Rice Pudding with Seasonal Fruits
Macarons
Macarons
Mini Tropicézienne à la Vanille de Tahaa
Mini Vanilla Tropicézienne
Moelleux au Chocolat
Chocolate Moelleux
Panna Cotta Pistache Fraise
Strawberry and Pistachio Panna Cotta
Crèmeux Vanille Chocolat
Vanilla and Chocolate Cream
Nage de Fruits
Fruits Soupe
Mousse Chocolat Coco
Chocolate and Coconut Mousse
Tartelette Ananas Citron vert
Pineappel and green Lemon Tart
Mille-Feuille Vanille Noisette
Vanilla and Hazelnut Mille-Feuille

