

# Lycée hôtelier de Tahiti

---



## Menus des restaurants

---

Période Septembre-Octobre 2026



Pour réserver :

Connectez-vous sur le site

[www.lycée-hotelier-tahiti.com](http://www.lycée-hotelier-tahiti.com)

Rubrique "Réserver"

(à privilégier durant les week-end et congés scolaires)

---

Par mail à : [lyceehotelierdetahiti@gmail.com](mailto:lyceehotelierdetahiti@gmail.com)

Par téléphone : accueil du lycée 40 50 45 59 ou 40 50 45 30

A partir du lundi 14 septembre 2026

---

## CHARTRE DE LA CLIENTELE 2026

Madame, Monsieur, Cher client,

Vous accédez aux **Restaurants d'Application du Lycée « Ecole Hôtelière de TAHITI »**. Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la formation des jeunes et de la confiance que vous nous accordez.

**Soyez les bienvenus.**

Les élèves, encadrés de leurs professeurs, participent à un service de restaurant et de cuisine. Chacun essaie de produire le meilleur service en fonction de ses compétences, de ses possibilités. Il se peut que le résultat ne soit pas à la hauteur de vos attentes et nous vous remercions à l'avance de votre tolérance : un plat peut ne pas vous convenir, un(e) serveur(se) peut ne pas maîtriser une technique.

**Nos élèves sont là pour apprendre !**

Le Restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement public local d'enseignement de l'Education Nationale; il ne peut en aucun cas être assimilé à un établissement commercial. Nos restaurants sont des salles de Travaux Pratiques, nous vous remercions de respecter scrupuleusement les horaires d'ouverture et de fermeture de nos restaurants :

- **Midi : Accueil 12.00-12.15 h et Fermeture à 14h00** : les élèves ont des obligations d'emploi du temps. Ils doivent se présenter à l'heure aux séances de cours qui suivent la séance de pratique professionnelle au Restaurant pédagogique.
- **Soir : accueil 19.00-19.15 h et Fermeture à 21h30** : Cela permet les nettoyages et rangements selon les emplois du temps des élèves se terminent à 22h00.

Nous pratiquons une tarification de nos menus sans les boissons.

Nos tarifs fluctuent en fonction des niveaux des classes et des prestations correspondantes aux formations.

Il se peut que, pour des raisons internes de fonctionnement, selon les impératifs pédagogiques ou les imprévus, nous soyons :

- Dans l'impossibilité de vous accueillir ; nous nous engageons à vous prévenir.
- Dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas.
- Dans l'obligation de vous proposer un autre menu, auquel cas, le tarif vous sera soit conservé, soit adapté à la nouvelle prestation.

Nous vous rappelons que les animaux de compagnie ne sont pas acceptés dans l'établissement.

La courtoisie, le respect et la politesse sont des valeurs que nous inculquons à nos élèves. Ces derniers et leurs professeurs méritent en retour votre indulgence, votre bienveillance.

Au plaisir de vous recevoir

Le Directeur des Formations Professionnelles et Technologiques Hôtellerie-Restaurant  
Yves RAFFAULT

**Réservations :**

en ligne sur notre site internet

ou par courriel : [lyceehotelierdetahiti@gmail.com](mailto:lyceehotelierdetahiti@gmail.com)

Nos menus sont définis par les progressions pédagogiques  
D'apprentissage de nos élèves.

Les réservations par table de 2 ou 4 couverts sont recommandées,  
ou impératives sur certains niveaux de classe

En vue de la préparation aux épreuves d'examens.

Si le nombre de convives souhaité est différent, de 1 à 8 couverts,

Merci de nous consulter au 40 50 45 59,

Nous étudierons votre demande avec attention.

Les aléas d'approvisionnements peuvent aussi amener à une évolution  
de dernière minute dans la composition du menu commercialisé.

Merci de votre compréhension

Tous les pains servis dans nos restaurants sont confectionnés  
et cuits sur place par nos élèves boulangers

Lundi 21 septembre

Déjeuner

Restaurant fermé  
ce lundi midi



Dîner



Nos Restaurants  
sont fermés le lundi soir



Mardi 22 septembre

Déjeuner

Restaurant fermé  
Ce mardi midi



Dîner



Restaurant fermé  
ce mardi soir



Mercredi 23 septembre

Déjeuner

Menu à 3800 xpf

**“thème Brasserie”**

Caviar d’aubergine, toast grillé  
et pickles de légumes

\*

Rigatoni « *alla bolognese* »

\*\*

Crumble cannelle et amandes  
aux fruits exotiques,  
Crème Chantilly

\*\*\*

Menu à 3100 xpf

**“Des classiques avec une touche Polynésienne”**

Crème Vichyssoise,  
Croustillant de pomme de terre au lait de coco

\*

Blanquette de veau à l’ancienne,  
Fe’i rôti & légumes glacés

\*\*

Choux à la crème

\*\*\*

Dîner



**École Hôtelière  
DE TAHITI  
TE PAREPARE**

Menu à 4100 xpf

**“Parfums du Grand-Est”**

Cœuf parfait, fricassée de girolles,  
Espuma de Munster et crumble de pain d’épices

\*

Suprême de pintade rôti, sauce au Riesling,  
Späetzle maison & légumes glacés

\*\*

La forêt noire à notre façon...

\*\*\*



Jeudi 24 septembre

## Déjeuner

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Menu à 3500 xpf</b></p> <p>Rillettes de méka,<br/>Huile parfumée à la citronnelle,<br/>Baguettine toastée</p> <p>*</p> <p>Filet de poulet pané à la noix de coco,<br/>Sauce Aji verde légère,<br/>Mousseline de banane plantain</p> <p>**</p> <p>Po'e mautini et vanille de Polynésie</p> <p>***</p> |                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>Formule Snack à 1250 xpf</b></p> <p>Quiche Lorraine aux lardons et fromage,<br/>Salade verte aux herbes fines</p> <p>*</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>**</p> |

## Dîner

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Bar - Afterwork</b><br/><i>Facturation à la carte</i></p> <p><b>Découverte</b></p> <p><i>Carte des cocktails &amp; mocktails du jour</i></p> <p>*</p> <p><i>Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...</i></p> <p><i>Planche de cochonnailles -charcuteries</i></p> <p><i>Ardoise de fromage de France</i></p> <p>**</p> <p>Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures<br/><i>Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné<br/>D'une composition à manger</i></p> | <p><b>Menu à 4800 xpf</b></p> <p><b>"La Provence, Alpes, Côte d'Azur "</b></p> <p>Minestrone aux crevettes, pointe de pesto</p> <p>*</p> <p>Déclinaison d'agneau en deux cuissons,<br/>Tian de légumes &amp; panisses</p> <p>**</p> <p>La tarte au citron</p> <p>"Comme à Menton...enfin presque"</p> <p>***</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Vendredi 25 septembre

Déjeuner

Restaurant fermé pour le déjeuner



Dîner



Restaurant fermé pour le dîner



Lundi 28 septembre

Déjeuner

Menu à 3100 xpf

« Saveurs Du Marché »

Velouté de légumes du marché  
\*

Poulet fermier rôti, jus réduit,  
Légumes racines glacés  
\*\*

Ananas rôti et flambé,  
Crumble & glace à la vanille de Tahiti  
\*\*\*



Dîner



**École Hôtelière  
DE TAHITI  
TE PAREPARE**

Nos Restaurants  
sont fermés le lundi soir



Mardi 29 septembre

## Déjeuner

### Menu à 4500 xpf

#### “Feu et braises”

Thon fumé, agrumes à la flamme,  
Emulsion de coco et graines torréfiées

\*

Poulet fermier à la braise,  
Déclinaison de maïs & jus caramélisé

\*\*

Brioche perdue toastée, banane flambée,  
Parfait glacé à la noisette,  
Gel de citron brûlé

\*\*\*



## Dîner



### Dîner Menu à 4800 xpf

#### “Décoctions et infusions”

Bouillon glacé de concombre, menthe et citronnelle

\*

Quenelle au poisson fumé, infusion de gingembre,  
citron et lait de coco

\*

Suprême de volaille fermière poché dans une  
décoction de thé

Patate douce en deux textures

\*\*

Mangue impériale,  
Infusion de jasmin et vanille de Tahiti

\*\*\*



Mercredi 30 septembre

Déjeuner

Menu à 4100 xpf

**“Inspiration du Fenua autour de l’ananas”**

Tartare de thon à l’ananas  
\*

Filet mignon de porc, gastrique à l'ananas,  
Riz safrané  
\*\*

Coupe de glace à la vanille,  
Ananas flambé,  
Crumble aux graines de sésame  
\*\*\*

Menu à 3500 xpf

**“Locavore”**

Wrap au haura fumé, guacamole,  
Aubergine grillée à la flamme  
\*

Dos de mahi-mahi rôti & chorizo,  
Risotto aux champignons  
\*\*

Tarte coco-papaye  
\*\*\*

Dîner



Menu à 5100 xpf

**“SAVEURS DE BOURGOGNE”**

Œuf en meurette, lard fumé croustillant,  
Croûtons de pain de campagne,  
Jeunes pousses de verdure  
\*

Joue de bœuf braisée au Pinot Noir,  
Mousseline de pomme de terre,  
Carottes fanes glacées  
\*\*

Poire pochée au cassis de Bourgogne,  
Mousse légère à la vanille,  
Tuile dentelle  
\*\*\*



Jeudi 1<sup>er</sup> octobre

## Déjeuner

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Formule Snack à 1250 xfp</b></p> <p>Poisson cru au lait de coco,<br/>Riz blanc parfumé<br/>*<br/>Salade de fruits frais<br/>**</p> | <p><b>Menu à 2900 xpf</b></p> <p><b>« Brise des Tropiques »</b></p> <p>Accras de poisson du lagon,<br/>Chutney de papaye<br/>*<br/>Poulet « Jerk » au lait de coco,<br/>Riz parfumé &amp; haricots noirs<br/>**<br/>Po'e 'i'ita et vanille de Polynésie<br/>***</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Dîner

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Bar - Afterwork</b><br/><i>Facturation à la carte</i></p> <p><b>Découverte</b></p> <p><i>Carte des cocktails &amp; mocktails du jour</i><br/>*<br/><i>Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...</i><br/><i>Planche de cochonnailles -charcuteries</i><br/><i>Ardoise de fromage de France</i><br/>**</p> <p>Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures<br/><i>Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné</i><br/><i>D'une composition à manger</i></p> | <p><b>Menu à 3800 xpf</b></p> <p><b>“La cuisine du NORD”</b></p> <p>Comme une tartiflette,<br/>au fromage de Maroilles<br/>*<br/>Carbonade Flamande traditionnelle,<br/>Flan de salade chicorée<br/>**<br/>Gaufre Lilloise<br/>***</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Vendredi 2 octobre

## Déjeuner

### Menu à 3500 xpf

Salade « façon Niçoise » au thon frais

\*

Filet de mérou meunière,

Flan de petits pois & carottes au rea,

Riz Pilaf

\*\*

Mille-feuille de po'e

\*\*\*



## Dîner

### Menu à 5500 xpf

Rillettes de thon

\*

Raviole de canard, crème de cèpes

\*\*

Filet de thon rouge façon « Wellington », sauce Genevoise,

Légumes rôtis

Ou

Filet de bœuf sauté, sauce au poivre,

Pommes « Anna »

Asperges vertes meunière

\*\*\*

Le classique Mille-feuille à la vanille de Taha'a

\*\*\*\*



Lundi 5 octobre

## Déjeuner

### Menu à 3100 xpf

#### Menu « Rose »

Crevettes sauce « cocktail »,  
Oeufs de saumon  
\*  
Fondant de thon sauté aux baies roses,  
Croquettes de riz  
& aubergines confites  
\*\*  
Yaourt grec, crumble au biscuit rose de Reims,  
Coulis de framboise à l'hibiscus  
\*\*\*

### Menu à 2900 xpf

#### « Terroir Polynésien »

Crème de taro et fafa à l'étouffé  
\*  
Suprême de volaille rôti,  
Gratin de patate douce  
\*\*  
Banane flambée,  
Glace coco & crumble  
\*\*\*

## Dîner



Nos Restaurants  
sont fermés le lundi soir



Mardi 6 octobre

## Déjeuner

### Menu à 2900 xpf

Crème Dubarry au chou-fleur

\*

Escalope de volaille « Viennoise », Citron et beurre persillé,

Pommes sautées à cru

\*\*

Crème renversée au caramel,

Tuile aux amandes

\*\*\*



## Dîner



### Menu à 5100 xpf

#### « Brut et minéral »

La Betterave en croûte de sel,

Glace aux cèpes

\*

Noix de Saint-Jacques sur pierre chaude,

Crème de chou-fleur fumée,

Jus de coquillages aux algues

\*\*

Épaule d'agneau confite,

jus aux oignons brûlés

Aubergine rôtie & gnocchi de taro,

\*\*\*

Ananas rôti,

Praliné de sésame torréfié

\*\*\*\*



Mercredi 7 octobre

Déjeuner

Menu à 4100 xpf

**“Inspiration du Fenua”**

Accras de fe'i et perroquet, salsa exotique

\*

Crevettes de la Presqu'île et *Tarosotto*

\*\*

Banana split du Fenua

\*\*\*

Menu à 3500 xpf

Crème de taro au lait de coco,

Tartare de Korori

\*

Blanquette de haura à l'ancienne,

Petits légumes

\*\*

Tiramisu

\*\*\*

Dîner



Menu à 4800 xpf

**“Dans un Bouchon Lyonnais”**

Croustillant de boudin noir aux pommes,

Réduction de vinaigre de framboise,

jeunes pousses de verdure

\*

Filet de veau rôti, jus réduit au thym,

Gratin Dauphinois au Beaufort

Légumes verts

\*\*

Tarte aux pralines roses,

Crème légère à la vanille et éclats d'amandes

\*\*\*



Jeudi 8 octobre

## Déjeuner

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Menu à 3500 xpf</b></p> <p><b>« Green Symphony »</b></p> <p>Gaspacho concombre-menthe<br/>*</p> <p>Filet de poisson, Sce Chimichurri,<br/>Risotto au pesto d'épinard &amp; petits pois<br/>**</p> <p>Kiwi et pomme Granny en salade,<br/>Biscuit léger &amp; chantilly à la pistache<br/>***</p> | <p><b>Menu à 4100 xpf</b></p> <p>Tartare de boeuf et condiment,<br/>Salade roquette<br/>*</p> <p>Mahi mahi mi cuit au sésame,<br/>Julienne de légumes au yuzu<br/>Purée de potimarron<br/>**</p> <p>Ananas rôti aux épices,<br/>Chantilly au bonbon chinois<br/>***</p> |
| <p><b>Menu à 2100 xpf</b></p> <p>Feuilleté de petits légumes au réa Tahiti<br/>*</p> <p>Blanquette de volaille à la crème,<br/>Emulsion de petits pois &amp; Riz Pilaf<br/>**</p> <p>Crème renversée au caramel,<br/>Financier aux amandes<br/>***</p>                                                 | <p><b>Formule Snack 1250 xfp</b></p> <p>Pizza jambon-fromage &amp; champignons<br/>*</p> <p>Coupe glacée aux fruits rouges<br/>**</p>                                                                                                                                   |

## Dîner

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Bar - Afterwork</b><br/><i>Facturation à la carte</i></p> <p><b>Découverte</b></p> <p><i>Carte des cocktails &amp; mocktails du jour</i><br/>*</p> <p><i>Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...</i><br/><i>Planche de cochonnailles -charcuteries</i><br/><i>Ardoise de fromage de France</i><br/>**</p> <p>Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures<br/><i>Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné</i><br/><i>D'une composition à manger</i></p> | <p><b>Menu à 4100 xpf</b></p> <p><b>“ La Bourgogne ”</b></p> <p>Œuf poché à la bourguignonne,<br/>Escargots persillés<br/>*</p> <p>Nougat de joue de bœuf braisée au vin rouge,<br/>Carottes fondantes<br/>**</p> <p>A mi-chemin entre le clafoutis et le flan,<br/>La Flamusse revisitée au potiron<br/>***</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Vendredi 9 octobre

Déjeuner

Menu à 4100 xpf

“Dans le cadre de la semaine du Goût”

Le thon rouge :

En Tartare, mi-cuit & carpaccio

\*

Carré d’agneau rôti en croute d’herbes,

Jus parfumé à la menthe,

Purée de Tarua au miel,

Tomate farcie à la tapenade

\*\*

Crèmeux de potiron au gingembre

\*\*\*



Formule Snack 1250 xfp

La belle « Salade Niçoise »

De légumes frais au thon

\*

Coupe de crème glacée

À la vanille et noix de coco,

Biscuits secs

\*\*



Vendredi 9 octobre

Dîner

Soirée à 5100 xfp

« La cuisine des produits du Fenua »

Amuse-bouche

\*

Crème de pota, encornets snackés et condiment à l'anchois

Ou

Fraîcheur de crevettes du Fenua,

Agrumes & avocat

\*\*

Canette, le filet et la cuisse farcie,

Mousseline de Mautini,

Petits légumes glacés

Ou

Baramundi rôti à la sauge, beurre blanc anisé,

Taro-sotto

\*\*\*

Le classique baba au Rhum de Taha'a

\*\*\*\*



Lundi 12 octobre

Déjeuner

Nos Restaurants  
sont fermés ce lundi midi



Dîner



Nos Restaurants  
sont fermés le lundi soir



Mardi 13 octobre

## Déjeuner

| Menu à 4100 xfp                                                                            | Menu à 3800 xfp                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Semaine du goût</b>                                                                     | Quiche au pota et légumes locaux<br>*                                                         |
| Créations à partager,<br>Inspirées des produits du terroir de France<br>*                  | Goujonnettes de poisson,<br>Sauce Tartare,<br>Riz pilaf parfumé au citron et aux herbes<br>** |
| Poulet fermier grillé, sauce diable,<br>Déclinaison de maïs<br>**                          | Choux à la crème<br>***                                                                       |
| Tout en couleur :<br>Crémeux chocolat blanc,<br>Palette fruitée et jeux de textures<br>*** |                                                                                               |

## Dîner

|                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dîner Menu à 5500 xpf</b>                                                                                                                                                                                                   |
| <b>“Les halles gourmandes”</b>                                                                                                                                                                                                 |
| <b><u>BUFFET ENTRÉES :</u></b><br>Soupe froide de courgettes<br>Taboulé, Velouté de Mautini<br>*                                                                                                                               |
| <b><u>BUFFET DE LA MER :</u></b><br>Crevettes de Taravao flambées,<br>Poissons fumés (thon et saumon)<br>**                                                                                                                    |
| <b><u>BUFFETS PLATS CHAUDS :</u></b><br>Burger de confit de cochon à la bière, Sauce barbecue,<br>Polenta au cheddar et Frites de patate douce,<br>Brochettes de magret de canard laqué aux dragées<br>Polenta crémeuse<br>*** |
| <b><u>BUFFET DESSERTS :</u></b><br>Tartelettes à la crème de citron, fruits et fleurs du Fenua,<br>Brochette de fruits, sauce chocolat<br>Iles flottantes, vanille de Tahiti et ses accompagnements<br>****                    |



Mercredi 14 octobre

## Déjeuner

### Menu à 3800 xpf

#### “Le Végétal ”

Falafel et houmous

\*

Orzo crémeux au Mautini

\*\*

Pavlova aux fruits rouges,

Crème à la pistache

\*\*\*

### Menu à 3100 xpf

#### “Les Classique revisités avec nos produits »

« Ficelle » tahitienne

Au poisson fumé et pota

\*

Pavé de thon juste grillé,

Wok de légumes & aïoli de uru

\*\*

Tarte croustillante aux trois chocolats

\*\*\*

## Dîner



### Menu à 4500 xpf

#### “ESCAPADE EN PROVENCE”

Raviole ouverte de ratatouille confite,  
Espuma de chèvre frais et pignons torréfiés

\*

Filet de perroquet rôti,

Beurre blanc au basilic,

Concassée de tomate à la provençale,

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

\*\*

Nougat glacé,

Coulis d'abricot rôti & éclats de pistaches

\*\*\*



Jeudi 15 octobre

Déjeuner

Menu à 3300 xpf

Buffet « ESCAPADE EN MER ÉGÉE »

Houmous poivrons grillés, tzatziki,  
Feuilleté Spanakopita épinard/fromage brebis,  
Boulgour tomate et persil, salade grecque, Pita  
\*

Brochettes de poulet citron-origan,  
Moussaka, Calamars frit  
\*\*

Salade de pastèque, melon et pistaches,  
rizogalo cardamome, galaktoboureko  
\*\*\*

Menu à 3100 xpf

Velouté de potiron,  
Crostini à la ricotta & bacon séché  
\*

Quenelle de poisson du lagon,  
Sauce Nantua,  
Légumes mijotés  
\*\*

Tarte amandine aux poires  
\*\*\*



Formule Snack à 1250 xpf

Rouleaux de printemps  
\*

Litchi « Melba »  
Glace à la vanille de Tahiti  
Coulis de framboise  
\*\*

Dîner



Menu à 4100 xpf

“thème” Aquitaine

Salade landaise aux copeaux de foie gras  
\*

Le canard,  
Cuisse confite et magret grillé,  
Pommes à la Sarladaise,  
Salade frisée à l’ail  
\*\*

Gâteau basque,  
Cannelé Bordelais  
\*\*\*



Vendredi 16 octobre

## Déjeuner

### Formule Snack à 1250 xpf

Salade composée au poulet

\*

Pêche Melba

\*\*



**École Hôtelière  
DE TAHITI  
TE PAREPARE**

## Dîner

### Menu à 5500 xfp

Amuse-bouche

\*

Vice versa de poivrons rouges et calamar

Ou

Tartare de thon et condiments

\*\*

Risotto de céleri au safran, médaillon de lotte sauté,

Tuile croustillante

Ou

Canon d'agneau rôti au pamplemousse,

Garniture de pois chiches

\*\*\*

Crêpes « Suzette »

Ou

Pavlova aux fruits exotiques

\*\*\*\*



Lundi 19 octobre

Déjeuner

Menu à 3100 xfp

**Menu « vert »**

Cocktail de crevettes,  
Sauce verte à la chlorophylle,  
Perles végétales  
\*

Fondant de thon sauté au nori,  
Beurre de câpres,  
Riz crémeux aux asperges vertes  
\*\*

Yaourt grec,  
Crumble à la pistache,  
Coulis de kiwi à l'estragon  
\*\*\*



Dîner



Nos Restaurants  
sont fermés le lundi soir



Mardi 20 octobre

## Déjeuner

### Menu à 3500 xfp

#### “Le poulet My Way”

Bouillon de volaille au gingembre,  
Raviole de champignons et œuf parfait

\*

Volaille en deux cuissons,  
jus corsé au réa Tahiti

\*\*

Choux craquelin “façon pop corn chicken”  
Pop corn caramélisé

\*\*\*

### Menu à 2900 xfp

Salade de riz  
aux légumes croquants

\*

Sauté de porc à l'ananas,  
Uru à la vapeur

\*\*

Île Flottante,  
Crème Anglaise à la vanille

\*\*\*

## Dîner



### Menu à 4800 xfp

#### Ladies night "octobre rose"

Pink tartare, voile marin à l'hibiscus

\*

Crevettes sauce au champagne,  
Paillettes et perles de corail

\*\*

Filet de dorade royale,  
Mousseline crémeuse, jus de crustacé

\*\*\*

Cœur champagne-framboise

\*\*\*\*



Mercredi 21 octobre

Déjeuner

|                                                                                                                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Menu à 2900 xpf</p> <p><b>“Cuisine Traditionnelle”</b></p> <p>Œuf farci Chimay,<br/>Mesclun de salade aux herbes<br/>*<br/>Navarin d'agneau mijoté aux pommes<br/>**<br/>Tiramisu<br/>***</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Dîner

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Menu à 4500 xpf</p> <p><b>“BALADE EN NOUVELLE-AQUITAINE”</b></p> <p>Œuf parfait, fricassée de cèpes,<br/>Emulsion au foie gras &amp; noisettes torréfiées.<br/>*<br/>Magret de canard rôti, sauce au poivre<br/>Purée de patate douce,<br/>Légumes du Fa’apu<br/>**<br/>Cannelé de Bordeaux,<br/>Ganache chocolat montée à la vanille de Tahiti,<br/>Caramel au rhum ambré,<br/>Tuile croustillante.<br/>****</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Jeudi 22 octobre

## Déjeuner

### Menu à 3100 xpf

#### « Brasserie Parisienne »

Œufs mimosa,  
Poireau vapeur en vinaigrette  
\*  
Steak grillé & flambé sauce au poivre,  
Pomme « frites » maison  
\*\*  
Île flottante,  
Crème anglaise à la vanille  
\*\*\*

### Menu à 2900 xpf

Salade Grecque  
\*  
Poulet sauce aigre douce à l'ananas,  
Riz sauté  
\*\*  
Paris-Brest au praliné  
\*\*\*

### Menu à 3300 xpf

Bruschetta Polynésienne,  
Soupe glacée de concombre,  
Roquette & fromage frais  
\*  
Parmentier de poisson du lagon, sauce Nantua  
\*\*  
Tarte au chocolat noir  
\*\*\*

### Formule Snack 1250 xpf

Quiche Lorraine  
Au lard paysan et fromage de Comté  
\*  
Ananas « Split »  
\*\*

## Dîner



### Menu à 4100 xpf

#### “La Bretagne”

Galette de blé noir aux fruits de mer  
& andouille de Guémené  
\*  
Fricassée de volaille au cidre,  
Déclinaison de choux fleur  
\*\*  
Sablé breton,  
Truffes au Pommeau et gel d'agrumes  
\*\*\*



Vendredi 23 octobre

Déjeuner

|                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Menu à 4100 xfp</i></p> <p><b>“Maeva la Polynésie”</b></p> <p>Tourte au pota et pua rôti<br/>*<br/>Filet de mahi-mahi à la vanille<br/>Légumes pays<br/>**<br/>Trilogie de Poe<br/>***</p> | <p><i>Formule Snack 1250 xpf</i></p> <p>Panini jambon fromage<br/>*<br/>Poire Belle Hélène<br/>**</p> |
|                                                                                                                |                                                                                                       |

Dîner

|                                       |
|---------------------------------------|
| <p>Restaurant fermé pour le dîner</p> |
|---------------------------------------|

