



# Holy Délices

RESTAURANT • BAR



LA CARTE

---

THE MENU



## Nos Entrées OUR STARTERS

### BURRATA CRÉMEUSE

Confit de légumes et pesto aux Amandes  
**CREAMY BURRATA**  
*Confit vegetables and Almond pesto*

2 600 CFP

### CARPACCIO DE MAHI-MAHI

Au citron vert et huile d'herbes  
**MAHI-MAHI CARPACCIO**  
*With lime and herb oil*

1 950 CFP

### CARPACCIO DE BOEUF

Mariné aux herbes et parmesan  
**BEEF CARPACCIO**  
*Marinated with herbs and parmesan*

2 150 CFP

### CEVICHE DE THON

Lait de coco, citron vert, huile de basilique et gingembre  
**TUNA CEVICHE**  
*Coconut milk, lime, ginger and basil oil*

2 400 CFP

### SALADE CÉSAR

(POULET OU ESPADON)

Salade, tomate, parmesan, poulet mariné ou espadon fumé, croûtons, sauce césar  
**CEASAR SALAD (CHICKEN OR SWORDFISH)**  
*Salad, tomatoes, parmesan, marinated chicken or smoked swordfish, croutons, ceasar dressing*

2 200 CFP

### BOUCHONS DE CREVETTES À LA VAPEUR

(5 pièces) avec une sauce gingembre  
**STEAMED PRAWNS DUMPLINGS**  
*(5 pieces) with a ginger sauce*

2 600 CFP

### SALADE EXOTIQUE FAÇON GRECQUE

Tomate, concombre, feta, oignons, vinaigrette aux fruits de la passion,  
**EXOTIC GREEK-STYLE SALAD**  
*Tomatoes, cucumber, feta, onions, passion fruit dressing*

2 200 CFP

## Nos Spécialités OUR FAVOURITES

### SURF & TURF

Entrecôte 200g & demi-langouste grillée  
(selon arrivage et saison)

### **SURF & TURF**

200g Angus rib eye steak with half of a local lobster  
(depending on availability and fishing season)

5 900 CFP

### RAVIOLES DE LANGOUSTE MAISON

3 200 CFP

Ravioles faites maison, servies avec une sauce gingembre, un délice !

### **LOCAL LOBSTER RAVIOLES**

Home made ravioles served with a delicious ginger sauce

### SOURIS D'AGNEAU

Confite au miel

### **LAMB SHANK**

Braised with honey

3 400 CFP



## Notre Coin Végétarien OUR VEGETARIAN CORNER

### BURGER VÉGÉTARIEN

Buns, steak végétarien, salade, tomates, oignons, cornichons doux, sauce burger

### **VEGETARIAN BURGER**

Buns, vegetarian steak, lettuce, tomatoes, onions, sweet pickles, burger sauce

2 200 CFP

### DÉLICE VÉGÉTARIEN

Tofu, légumes grillés, curry au lait de coco

### **VEGETARIAN DELIGHT**

Tofu, grilled vegetables, coconut milk

2 200 CFP





# Nos Grillades *(Viandes d'exception de Nouvelle Zélande)*

## OUR GRILLED MEATS *(EXCEPTIONAL MEATS FROM NEW ZEALAND)*



### CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 1050 CFP /100G

#### NATURE OU FLAMBÉE AU WHISKY

Viande exceptionnelle, savoureuse et persillée  
(selon poids)

#### BEEF RIB BLACK ANGUS

#### PLAIN OR FLAMBÉ WITH WHISKY

*Delicious meat, tasty and marbled  
(depending on size)*

### ENTRECÔTE 1<sup>er</sup> CHOIX

400g, la grillade par excellence

#### RIB STEAK (RIB EYE)

400g, the one!

### JOUE DE PORC CONFITE A LA BIÈRE

Fondant à souhait !

#### PORK CHEEK CONFIT IN BEER

Melt in the mouth !

### FILET DE BŒUF

200g, réputé pour sa tendreté & son fondant  
exceptionnel !

#### BEEF TENDERLOIN

*200g, a renowned piece for its tenderness, simply melts  
in your mouth!*

### TOURNEDOS ROSSINI

5 400 CFP

200g, pain toasté, foie gras poêlé, truffes

#### JUICY BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS

*200g, toasted bread, slice of foie gras, truffles*

### TARTARE DE BŒUF

3 900 CFP

200g, haché au couteau, câpres, échalotes,  
cornichons, ail, jaune d'œuf

#### BEEF TARTAR

*200g, knife minced meat, capers, shallots, pickles,  
garlic, yellow egg*

### MAGRET DE CANARD GRILLÉ

4 700 CFP

350g, sauce au miel, fleur de sel

#### ROASTED DUCK BREAST

*350g, honey sauce, fleur de sel*

### SUPRÊME DE VOLAILLE

3 200 CFP

Aux épices cajun et mayonnaise citronnée

#### CHICKEN BREAST CAJUN

*With cajun spices and lemon mayonnaise*

### SUPPLÉMENT FOIE GRAS

1 600 CFP

#### EXTRA SEARED FRESH FOIE GRAS

### SUPPLÉMENT BACON

500 CFP

#### EXTRA SEARED BACON



100 G = 3.52 OZ



### SAUCES MAISON

Béarnaise

Poivre

Miel

Gingembre

Bleu

Vanille De Tahiti

### HOMEMADE SAUCES

Bearnaise

Pepper

Honey

Ginger

Blue Cheese

Tahitian Vanilla





## Nos Poissons OUR FISHES



### LANGOUSTE ENTIÈRE GRILLÉE 1 250 CFP / 100G BISQUE ET CROUTE D'ESTRAGON

Minimum 500g (selon arrivage)

*GRILLED LOCAL LOBSTER*

*BISQUE AND TARRAGON CRUST*

*500g minimum (depending on availability)*

### POISSON DU LARGE 3 600 CFP EN CROUTE DE COCO

Sauce hollandaise

(selon arrivage)

*GRILLED FISH OF THE DAY IN COCONUT CRUST*

*With hollandaise sauce*

*(depending on availability)*

### FILET DE PAPIO 3 400 CFP

Sauce Apai

*PAPIO FILET*

*Local fish with Apai chef sauce*

### MI-CUIT DE THON ROUGE CAJUN 3 200 CFP

Sauce sésame, gingembre & herbes fraîches

*RED TUNA MI-CUIT*

*WITH CAJUN SEASONING*

*Sesame sauce, ginger & fresh herbs*

### CREVETTES DE MOOREA 3 700 CFP

À LA PLANCHA

Sauce curry

*GRILLED PRAWNS FROM MOOREA*

*With curry sauce*



## Nos burgers OUR BURGERS



### CHEESE BURGER 2 100 CFP

Buns, 170g de steak haché Angus, cheddar, tomates, salade, sauce burger maison

*CHEESE BURGER*

*Buns, 170g ground Angus beef, cheddar, tomatoes, lettuce, homemade burger sauce*

### BURGER ROSSINI 3 100 CFP

Buns, 170g de steak haché Angus, escalope de foie gras poêlée, magret de canard fumé, salade, tomates, oignons confits, sauce burger maison

*BURGER ROSSINI*

*Buns, 170g ground Angus beef, fried foie gras, smoked duck breast, lettuce, tomatoes, candied onions, homemade burger sauce*

### ACCOMPAGNEMENT (inclus avec votre plat)

#### Accompagnement supplémentaire : 600 CFP

- Wok de légumes au sésame
- Riz pilaf
- Frites
- Gratin dauphinois
- Purée au chorizo
- Pommes de terre au four
- Macaronis au cheddar
- Salade verte

### SIDE DISHES (included with your main course)

#### Extra side dish : 600 CFP

- Vegetables stir-fry
- Pilaf rice
- Steak house fries
- Potatoes gratin
- Mashed potatoes with chorizo
- Baked potatoes and sour cream
- Mac & cheese
- Green salad

### FRITES DE PATATES DOUCES (SELON ARRIVAGE)

1 000 CFP

*SWEET POTATOES FRIES (DEPENDING ON AVAILABILITY)*





## Nos Desserts Maison

### OUR HOMEMADE DESSERTS



#### COCO BRÛLÉE

Crème brûlée coco à la vanille de Tahiti et fèves de tonka servie dans sa coque

#### COCO BRÛLÉE

Coconut crème brûlée with Tahitian vanilla and tonka beans served in its shell

1 350 CFP

#### PROFITÉROLES XXL

Choux garnis de glace vanille et nappés de sauce chocolat

#### XXL PROFITEROLES

Pastry puffs filled with vanilla ice cream and served with hot chocolate sauce

1 700 CFP

#### LE ROYAL CHOCOLAT

Pour les amateurs de chocolat !

Mousse au chocolat noir sur un croustillant chocolat et biscuit praliné

#### THE CHOCOLATE ROYAL

For chocolate lovers !

Dark chocolate mousse on a crunchy chocolate and praline biscuit

1 400 CFP

#### BABA AU RHUM

Brioche maison, sirop au rhum et chantilly

#### RUM BABA

Homemade brioche with rum sirup and whipped cream

1 450 CFP

#### CHEESECAKE SPECULOOS

Gâteau fondant américain, fromage à la crème, speculoos et coulis passion

#### SPECULOOS CHEESECAKE

With passion fruit coulis

1 300 CFP

#### MACARONS FRAMBOISE, SORBET PASSION

3 macarons, sorbet passion

#### RASPBERRY MACARON, PASSION FRUIT SORBET

3 macarons, passion sorbet

1 600 CFP

#### TIRAMISU ANANAS

Un délice !

#### PINEAPPLE TIRAMISU

Delicious !

1 300 CFP

#### GAUFRE CROUSTILLANTE

Sauce chocolat, chantilly

#### CRISPY WAFFLE

Hot chocolate sauce, whipped cream

1 200 CFP



## Nos Glaces & Sorbets

### OUR ICE CREAMS & SORBETS

COUPE 3 BOULES  
3 SCOOPS SERVING

1050 CFP

#### CRÈME GLACÉE

- Vanille
- Chocolat
- Coco
- Tiare

#### ICE CREAM

- Vanilla
- Chocolate
- Coco
- Tiare

#### SORBET

- Mangue
- Passion
- Fraîse
- Corossol
- Citron Vert

#### SORBET

- Mango
- Passion Fruit
- Strawberry
- Soursop
- Lime

SUPPLÉMENT 1 BOULE DE  
GLACE OU SORBET  
EXTRA 1 SCOOP OF ICE CREAM  
or SORBET

350 CFP

SUPPLÉMENT CHANTILLY  
EXTRA WHIPPED CREAM

100 CFP

SUPPLÉMENT CHOCOLAT  
FONDU OU CARAMEL  
EXTRA CHOCOLATE  
or CARAMEL SAUCE

100 CFP

Les Sorbets  
De Moorea

