



Tiave
RESTAURANT



LES RENDEZ-VOUS

BRUNCH TAHITIEN - TAHITIAN BRUNCH

Le vrai petit déjeuner tahitien, de 7h à 10h. Tous les dimanches matins, avec notre trio musical, vous pourrez vous délecter de pain coco, firi firi, poisson cru, pahua taïoro, pua'a rôti, pâté de tête, d'huîtres, de poissons frits et viandes froides au bord de la piscine.

7 am to 10 am. Very appreciated by the residents, our Sunday brunch buffet offering a wide range of traditional Tahitian delicacies. There's a fantastic ambience and live Tahitian music.

SOIRÉES À THÈME - THEME NIGHTS

Dîner dès 19h, spectacle à 20h30.

Dinner: 7 pm to 10 pm, show starts at 8.30 pm.

Chaque mercredi : Soirée Heiva

Wednesday: "Heiva Night" and Tahitian dance show

Découvrez chaque semaine le fabuleux spectacle traditionnel d'un des meilleurs groupes de danse polynésienne de Tahiti. Buffet méditerranéen.

Help yourself from a magnificent salad bar and light, healthy buffet and discover our exciting Tahitian dance show.

Chaque vendredi : Soirée Merveilleuse

Friday: "Seafood buffet and Tahitian dance show"

Les Grands Ballets de Tahiti présentent "Moana, peuple Océan". Spectacle exceptionnel sur scène et sur l'eau. Buffet fastueux riche en fruits de mer et poissons.

The most popular dining event in Tahiti. The lavish seafood buffet is legendary amongst the residents and is followed by what is believed to be the best show in Tahiti, brought to you by the internationally renowned "Les Grands Ballets de Tahiti".

Chaque samedi : Soirée Bounty

Saturday: "The Bounty Night"

Les Grands Ballets de Tahiti interprètent "Maimiti" l'histoire d'amour de la Bounty.

Danses d'antan, fresque poétique, sentimentale et nostalgique.

Buffet gourmand aux saveurs locales et fruits de mer.

A different dinner show with a buffet of Tahitian specialties and "Les Grands Ballets de Tahiti" playing an episode of the famous story of the Mutiny on the Bounty.

NOS FORMULES - MEAL SPECIALS

FORMULES DÉJEUNER - LUNCH SPECIALS

Servi de 11h30 à 14h30.
From 11.30 am to 2.30 pm.

Le Wok (sauf le dimanche - except Sunday)

Choisissez au buffet vos ingrédients sautés au Wok avec du riz ou des nouilles chinoises
From the buffet, make your choice of ingredients tossed by the chef with rice or Chinese noddles

2 750

Tiare Express (hors week-end - except weekends) ✱

Un plat au choix à la carte : un verre de vin ou une 1/2 bouteille d'eau, un expresso et sa touche sucrée
Your choice of one dish "à la carte", a glass of wine or 1/2 btle of mineral water, espresso and a sweet touch

3 990

Menu piscine - Swimming pool menu

Semaine : 2 plats à la carte, accès piscine Tiare + serviette
Week days: your choice of 2 courses "à la carte", Tiare swimming pool access + towel

5 950

Samedi et dimanche : 3 plats ou buffet Mahana, accès piscine Tiare + serviette
Saturday & Sunday: 3 courses or Mahana buffet, Tiare swimming pool access + towel

8 950

MENU TOURISTIQUE - TOURISTIC MENU

10% de remise sur votre menu à 3 plats.
10% off your selection of 3 courses meal "à la carte".

MENU PENSION - MEAL PLAN

Pension complète - Full board

Petit déjeuner : buffet complet - Déjeuner : votre choix 2 plats à la carte - Dîner : votre choix de 3 plats à la carte.
Breakfast: full buffet - Lunch: 2 courses "à la carte" - Dinner: 3 courses "à la carte".

Demi-pension - Half board

Petit déjeuner : buffet complet - Dîner : votre choix de 3 plats à la carte.
Breakfast: full buffet - Dinner: 3 courses "à la carte".

✱ Ces plats peuvent générer un supplément sur les pensions ou demi-pensions, formule Tiare Express et les menus piscine.
These dishes can generate an additional charge on your meal plan, Tiare express or swimming pool menus.

✱ Plat végétarien.
Vegetarian dish.

Nos prix sont exprimés en Francs Pacifique TTC, 10% et 4% service.
Our rates are expressed in French Pacific Francs, all tax 10% and 4% service.

ENTRÉES - *STARTERS*

CRÉATIONS FRAÎCHEURS - SALADS

	Entrée - <i>Starter</i>	Plat - <i>Main</i>
Croustillant de chèvre “Mikado” aux fruits secs et basilic sur une salade croquante en pistou <i>Basil & dry fruits, goat cheese, crisp pastries on a green salad</i>	2 320	2 990
Palette du Pacifique : thon rouge mariné à la Tahitienne, en sashimi et mi-cuit aux épices <i>Pacific tuna platter: marinated in coconut milk, sashimi and seared in spices</i>	2 000	
Palette asiatique : délices frits, bouchon chinois et mini sashimi de thon <i>Asian platter: deep fried delights, dim sum and mini red tuna sashimi</i>	1 810	
Palette méditerranéenne : pastèque, féta, jambon, artichauts, sésame, salade verte, poivrons, champignons, aubergines, courgettes, mozzarella ✨ <i>Mediterranean platter: watermelon, feta cheese, ham, artichokes, sesame, mushrooms, peppers, eggplants, zucchinis, green salad, mozzarella</i>	2 720	
Salade californienne : salade romaine, jambon, tomate séchée, chorizo, fromage rapé, œufs de caille, piment jalapeno <i>Californian salad: romaine lettuce, ham, dried tomatoes, chorizo, grated cheese, eggs of quail, jalapeno hot pepper</i>	1 770	2 990
Salade rustique polynésienne : pua rôti, patates douces et persil chinois <i>Polynésian salad: roasted pork, sweet potatoes and coriander</i>	2 170	
Salade de filet John Dory au jus de rea et miel des Marquises, papaye fraîche <i>John Dory salad, seasoned with rea juice and Marquisian honey, fresh papaya</i>	2 720	
Cocktail de crevettes, grillées en salade au parfum de pamplemousse <i>Grilled shrimps salad with grapefruit and cocktail sauce</i>	2 230	
Salade César classique : salade romaine, croûtons, lardons, parmesan ✨ <i>Caesar salad: Romaine lettuce, croutons, bacon, parmesan</i>	1 720	2 350
Salade César aux crevettes <i>Shrimps Caesar salad</i>	1 900	2 450
Salade César au blanc de poulet grillé <i>Grilled chicken breast Caesar salad</i>	1 900	2 450
Salade César au mi-cuit de thon épicé <i>Seared rare tuna Caesar salad</i>	1 950	2 600
Salade César spéciale : crevettes, poulet et thon mi-cuit, salade romaine, croûtons, lardons, parmesan <i>Caesar salad trilogy: shrimps, grilled chicken breast and seared rare tuna with spices, romaine lettuce, croutons, bacon, parmesan</i>		2 450

LES SOUPES - SOUPS

Soupe à l'oignon et son toast gratiné
French onion soup with its gratinated toast

Soupe des primeurs du jour 
Vegetables soup of the day

Velouté de tomates avec son samoussa de fromage frais au cumin
Cream of tomatoes soup with fresh cheese and cumin samossa

Entrée - Starter

I 500

900

I 200

LES TRANCHÉS - MARINADES

Poisson cru mariné à la Tahitienne et au lait de coco
Royal Tahitian marinated fish with coconut milk

Poisson cru à la Hawaïenne mariné aux algues wakamé, soyu et piment
Marinated fish with wakamé algae, soyu and hot pepper

Poisson cru mariné à la Chinoise
Marinated fish “à la Chinoise” with pickles

Tartare de thon au gingembre
Tuna tartar with ginger

Carpaccio de bœuf au sésame et parmesan
Beef carpaccio with sesam and parmesan

Carpaccio de thon au pistou
Tuna carpaccio with pistou

Carpaccio de kangourou mariné, mangue et poivre de Séchuan
Marinated kangaroo carpaccio with mango and Sechuan pepper

Carpaccio d'autruche au vinaigre de goyave
Ostrich carpaccio with guava vinegar

Sashimi de thon
Red tuna sashimi

Entrée - Starter

I 900

I 910

I 900

2 240

2 440

I 910

I 640

2 650

I 850

Plat - Main

2 620

2 630

2 620

3 420

3 200

2 620

2 620

PLATS - MAINS

SPÉCIALITÉS - SPECIALS

Tajine d'agneau au tamarin et son thé à l'absinthe <i>Home made tajin of lamb in tamarin sauce with its absinth tea</i>	2 650
Magret de canard en brochette mariné au soyou, pruneaux d'Agen et saké <i>Duck breast on skewers marinated in soyu, prunes and sake</i>	2 650
Blanc de volaille grillé sauce barbecue ou curry <i>Grilled chicken breast with barbecue or curry sauce</i>	1 900
Carré d'agneau tranché, grillé et son petit jus à la menthe ✱ <i>Rack of lamb grilled with mint juice</i>	3 850
Minute de thon servie tiède, sur un lit de poivrons grillés et d'oignons marinés au basilic ✱ <i>Warm seared rare tuna on a bed of grilled sweet pepper and marinated onions with basil</i>	3 840
Mahi mahi dans sa laitue marine, cuit en bambou vapeur, nouilles soba et son bouillon parfumé <i>Fillet of mahi mahi steamed in japanese algae and soft spicy broth and soba noodles</i>	2 990
Demi langouste et sa cassonade parfumée à l'indonésienne, riz sauvage (selon arrivage) ✱ <i>Grilled half spiny lobster, indonesian cassonade flavour, wild rice (subject to availability)</i>	3 220
Légumes verts vapeur 🌿 <i>Steamed green vegetables</i>	1 900

LES GRILLADES - GRILLS

Entrecôte grillée ✱ <i>Grilled rib steak</i>	3 740
Filet de bœuf grillé ✱ <i>Grilled tenderloin steak</i>	3 940
Bavette à l'échalote et beurre frais <i>Beef flank steak with shallots and fresh butter</i>	3 250
Filet de bœuf Rossini ✱ <i>Grilled beef tenderloin steak, top of foie gras</i>	4 600
Pavé de thon grillé ✱ <i>Tuna steak</i>	3 340
Mahi mahi grillé <i>Mahi mahi filet</i>	2 950
Poisson du lagon du jour (selon arrivage) <i>Lagoon fish of the day (subject to availability)</i>	2 650

LOCALE ATTITUDE

Poulet fafa au lait de coco garni de taro et purée d'igname <i>Chicken breast simmered in taro leaves and coconut cream served with mashed yam</i>	2 150
Cuissot de porcelet rôti, lait de coco et son accompagnement local <i>Roasted piglet, coconut milk and local vegetables</i>	2 950
Crevettes sautées au lait de coco et fruits tropicaux <i>Sautéed shrimps in coconut milk, and tropical fruits</i>	2 950
Crevettes sautées au curry, bananes et piment doux <i>Sautéed shrimps with curry, bananas and sweet chilli pepper</i>	2 950
Coquelet de Papara en crapaudine mariné au teriyaki, grillé servi avec son riz sauvage ✱ <i>Grilled local cockerel marinated with teriyaki, served with wild rice</i>	3 580
Pavé de mahi mahi à la sauce vanille de Raiatea et crème d'asperges <i>Grilled mahi mahi with vanilla sauce from Raiatea and cream of asparagus</i>	3 210
Mignon de porc rôti char siu, salade de soja et mangue, bonbon Chinois <i>Roasted pork filet with char siu, soya salad and mango, Chinese candy</i>	2 650

LES GARNITURES - SIDE DISHES

Portion frites de uru <i>Breadfruit fries</i>	580
Riz <i>Rice</i>	300
Portion de pommes campagnardes ou frites ou vitelottes <i>Rustic potatoes or French fries or vitelottes</i>	350
Salade verte <i>Green salad</i>	400
Légumes <i>Vegetables</i>	500

NOS “VITE FAIT” - SNACKS

	Normal	Double
Hamburger - Cheeseburger <i>Hamburger - Cheeseburger</i>	1 950	2 590
Mahi mahi baguette : filet de mahi mahi grillé, salade, tomates, oignons et sauce tartare <i>Mahi mahi baguette: grilled mahi mahi filet, salad, tomatoes, onions tartar sauce</i>	2 290	
Mahi mahi burger <i>Mahi mahi burger</i>	1 950	
Steak baguette : faux filet grillé dans sa baguette française, salade, oignons, tomates et sauce tartare <i>Steak baguette: grilled beef sirloin in French bread, salad, onions, tomatoes tartar sauce</i>	2 280	
En option, la tranche de brie gratinée <i>Gratinated slice of brie cheese as option</i>	250	
Club sandwich en tradition : bacon, dinde fumée, salade, oeufs durs et tomates <i>Traditional club sandwich: bacon, smoked turkey, salad, eggs and tomatoes</i>	1 850	
Choisissez votre pain : blanc, complet ou seigle <i>Choice of bread: white, wholewheat or cereals</i>		
Panini (mozzarella, origan et tomates) : votre choix de jambon ou fromage de chèvre ou poulet ✎ <i>Panini (origan, mozzarella and tomatoes): with your choice of ham, or goat cheese, or chicken</i>	2 360	
Le panier “fish & chips” <i>Fish & chips basket</i>	1 700	
Pain fusette au jambon, gratiné au fromage de chèvre <i>Ham sandwich gratinated with goat cheese</i>	1 870	
Pain “pavé tomate” aux deux saumons, basilic, pistou et légumes grillés <i>Salmon and tomato sandwich with basil, pistou and grilled vegetables</i>	2 490	
Pain ciabatta garni à l'émietté d'agneau confit aux épices <i>Ciabatta sandwich with sliced preserved lamb with spices</i>	2 290	
Suppléments possibles : bacon, œuf, double portion de fromage <i>Additional toppings available: bacon, egg, double cheese</i>	270	

PÂTES - PASTA

Spaghetti - Tortiglioni - Tagliatelle - Fusilli - Conchiglioni

Bolognaise : tomates concassées, viande de bœuf et légumes hachés, huile d'olive <i>Bolognese: fresh tomatoes, minced beef and vegetables, olive oil</i>	2 540
Carbonara : crème réduite, jaune d'œuf et lardons sautés <i>Carbonara: reduced cream, egg yolk and bacon</i>	2 540
Crème à l'ail et champignons : crème à l'ail blanchi et champignons sautés <i>Garlic cream and sautéed mushrooms</i>	2 540
Napolitaine : tomates concassées, ail, oignons et huile d'olive ✨ <i>Napolitan: fresh tomatoes, garlic, onions and olive oil</i>	2 540
Alla rabiata : tomates concassées, poivrons, olives noires, ail, origan et épices ✨ <i>Alla rabiata: fresh tomatoes, pepper, black olives, garlic, oregano and spices</i>	2 540
Pesto : basilic frais, pignons de pins, ail et huile d'olive ✨ <i>Pesto: fresh basil, pine almond, garlic and olive oil</i>	2 540
Gratinés au fromage <i>Gratinated with cheese</i>	2 540
Barthélémy (avec langouste) <i>Barthélémy (with spiny lobster)</i>	2 950

PIZZA

Reine : tomates, jambon, fromage, champignons, olives <i>Reine: tomatoes, ham, cheese, mushrooms, olives</i>	2 290
Végétarienne : tomates, origan, basilic, champignons, oignons, poivrons, fromage ✨ <i>Vegetarian: tomatoes, oregano, basil, mushrooms, onions, pepper & cheese</i>	2 360
Margarita : tomate, fromage <i>Margarita: tomatoes, cheese</i>	1 900
Trois fromages : bleu, chèvre, mozzarella, origan <i>Three cheeses: blue, goat cheese, mozzarella, oregano</i>	2 360
Pizza du pays du rugby : magret, gésiers, lardons, jambon, noix, parsemée de mesclun <i>Rugby pizza: duck breast, gizzards, bacon, ham, walnut and mesclun</i>	2 890
Le kebab en pizza : agneau, yaourt, cumin, coriandre <i>Kebab pizza: lamb, yogurt, cumin, coriander</i>	2 590

DESSERTS - *DESSERTS*

Déclinaison de crèmes brûlées : vanille, chocolat, passion <i>Palette of "crèmes brûlées": vanilla, chocolate, passion fruit</i>	I 170
Dôme pomme et coco, sorbet pomme Granny Smith <i>Apple and coconut mousse, sherbet Granny Smith apple</i>	I 170
Tartelette tatin à l'ananas confit <i>Candied pineapple tatin tartlet</i>	I 170
Farandole de fruits tropicaux et sorbet citron vert <i>Fresh fruit platter served with lime sherbet</i>	I 170
Tartelette à la noix de coco, sorbet citron vert <i>Coconut tart, lime sherbet</i>	I 170
Fondant chocolat cœur praliné, sorbet cacao <i>Chocolate fondant praline flavour, cocoa sherbet</i>	I 170
Café mignardises <i>Café & mignardises</i>	580
Café gourmand : café accompagné de mini pâtisseries <i>Sweet touch café: coffee and assortment of small pastries</i>	I 170

NOS GLACES ET SORBETS - *ICE CREAM AND SHERBET*

Coupe Tahiti : sorbets kiwi, mangue, passion et coulis exotique <i>Coupe Tahiti: kiwi, passion fruit & mango sherbets exotic fruits coulis</i>	I 390
Coupe Beachcomber : glace café, chocolat, liqueur cacao, banane, sauce au chocolat, chantilly <i>Coupe Beachcomber: coffee & chocolate ice cream, cocoa liquor, banana, chocolate sauce and whipped cream</i>	I 390
Coupe vahine : sorbet framboise, glace coco, coulis de fruits rouges <i>Coupe vahine: raspberry sherbet, coconut ice cream, red fruit coulis</i>	I 390
Coupe aux 3 parfums, chantilly <i>Assortment of 3 flavours topped with wipped cream</i>	I 390

Notre choix de parfum - *Our choice of flavors*

Glaces : fleur de tiare, vanille, chocolat, café, fraise, coco, menthe, caramel, banane, rhum raisins.
Ice cream: tiare flower, vanilla, chocolate, coffee, strawberry, coconut, mint, caramel, banana, rum & raisin.

Sorbets : pina colada, passion, citron vert, corossol, ananas, kiwi, mangue.
Sherbets: pina colada, passion fruit, lime fruit, soursop, pineapple, kiwi fruit, mango.