

# LUNCH

## SALADS

<b>CHICKEN CAESAR</b>	1700
Grilled chicken breast, soft-boiled egg, bacon, shaved parmesan, lettuce & croutons	
<b>POACHED PRAWN CAESAR</b>	1900
Local prawns, soft-boiled egg, bacon, shaved parmesan, lettuce & croutons	
<b>CRISPY CALAMARS AND FETA SALAD</b>	1900
Fried calamari, cucumber, tomato, red onions, olives, feta, capsicum, chopped parsley, olive oil, lemon	
<b>THE TAHITIAN</b>	1900
Ceviche style lemon marinated fish bites, with cucumber, tomatoes, parsley, spring onion, grated carrot, hard-boiled egg and coconut milk	

## SALADES

<b>CAESAR AU POULET</b>	1700
Blanc de poulet grillé, œuf mollet, copeaux de parmesan, croûtons, bacon et salade verte	
<b>SALADE CAESAR AUX CREVETTES POCHÉES</b>	1900
Crevettes locales, œuf mollet, copeaux de parmesan, croûtons, bacon et salade verte	
<b>SALADE DE CALAMARS, CRUDITÉS &amp; FETA</b>	1900
Calamars frits, concombre, tomate, oignon rouge, olives, feta, poivron, persil haché, huile d'olives et citron	
<b>LA SALADE TAHITIENNE</b>	1900
Poisson cru(thon) mariné au jus de citron, concombre, tomates, persil, oignon vert, carotte râpée, œuf dur et lait de coco	

### FROM THE DELI

<b>THE BEACHCOMBER SANDWICH</b>	1800
Crispy baguette stacked with grilled Vanuatu free range beef, onion jam, smothered with melted cheddar, lettuce and crispy garlic buttered fries and a side of tomato chutney	
<b>PRAWN AND GRILLED EGGPLANT PANINI</b>	1200
Panini roll filled with poached local prawns, cocktail sauce, grilled olive oil brushed eggplant, shredded swiss and mozzarella cheese	
<b>COLD ROAST BEEF SANDWICH &amp; DIJONNAISE SAUCE</b>	1800
Freshly baked baguette, cold roast beef, sautéed onions, sliced tomatoes, pickled cucumber, lettuce and dijonnaise sauce	
<b>CLASSIC CROQUE MONSIEUR</b>	1000
Classic French cheese toasted sandwich with mornay sauce, smoked sliced ham, gruyere cheese. Served with a green salad and fries	

### CÔTÉ SANDWICH

<b>LE STEAK FRITES SALADE SANDWICH</b>	1800
Baguette croustillante garnie de bœuf du Vanuatu grillé, confiture d'oignons, fromage cheddar fondu, salade verte et frites à l'ail, et chutney de tomates	
<b>PANINI AUX CREVETTES, ET AUBERGINES GRILLÉES</b>	1200
Pain panini garni de crevettes pochées, sauce cocktail, aubergines grillées, fromage emmental et mozzarella râpée	
<b>SANDWICH FROID AU ROSBEEF ET SAUCE DIJONNAISE</b>	2400
Baguette fraîche garnie de tranches de rosbœuf froides, oignons sautés, tomates, cornichons, sauce Dijonnaise. Accompagnement: salade	
<b>CROQUE MONSIEUR CLASSIQUE</b>	1000
Croque-Monsieur classique sauce Mornay, jambon blanc, emmental fondue servi Accompagnement: salade verte et frites	

# LUNCH

## FROM THE GRILL

**BEEF & CHEESE BURGER,  
MUSTARD AIOLI** 1950

Free range beef patty, cheddar cheese, onion jam, lettuce, tomato, pickles, mustard aioli. Served with a creamy coleslaw and French fries

**FISH AND LEMON SALSA  
BURGER** 1900

Crispy battered fish filet, lemon salsa, crispy lettuce leaves, coriander tartare sauce. Served with a creamy coleslaw and french fries

**LOCAL BEEF RIB EYE** 2950

Juicy local grass fed beef ribeye steak, cooked to order, served with a green salad and thick French fries. With your choice of sauce

**PAN FRIED POULET FISH** 2450

Sautéed vegetables, sesame garlic soy sauce, steamed rice or baked sweet potato

**CREAMY PASTIS  
GARLIC PRAWN** 2900

Green local prawns flambé with Pastis and served in a creamy sauce. Salad and French fries or rice

**FISH BRANDADE** 2550

Served with a salad, basil oil and garlic rubbed toasts

## CÔTÉ GRILL

**HAMBURGER AU BOEUF  
& AIOLI À LA MOUTARDE** 1950

Viande de bœuf hachée, fromage cheddar, confiture d'oignons, salade, tomate, cornichons, aioli à la moutarde. Accompagnement: coleslaw et frites

**BURGER AU POISSON** 1900

Beignet de poisson, sauce citron, salade verte, sauce tartare a la coriandre. Accompagnement: coleslaw et frites

**ENTRECÔTE DE BOEUF  
DU VANUATU** 2950

Entrecôte de bœuf du Vanuatu grillée selon votre goût et servie. Accompagnement: salade verte, frites et une sauce de votre choix

**DARNE DE VIVANEAU  
POÊLÉE** 2450

Darne de vivaneau cuite sur l'arête, servie avec une sauce soja parfumée à l'huile de sésame, légumes sautés, Accompagnement: riz au jasmin ou patate douce

**CREVETTES AU PASTIS** 2900

Crevettes flambées au Pastis sauce crémuse de salade. Accompagnement: riz ou frites

**BRANDADE DE POISSON** 2550

Servie avec huile d'olive infusée au basilic et toast de pain complet frotté à l'ail, et salade verte

# LUNCH

## MAINS

### SALT AND PEPPER SQUID 2100

Deep fried salt & pepper squid, green salad, French fries, aioli sauce & lemon

### TUNA TARTAR WITH FIELD GREENS AND FRENCH FRIES 1900

Minced fresh locally caught tuna, finely diced onion, tomatoes, parsley, lemon zest, dill, olives oil. Served with a refreshing green salad, French fries

### TUNA CARPACCIO 1850

Finely sliced tuna topped with finely diced tomato, onions, chopped parsley, black pepper, olives oil, pesto

### ITALIAN STYLE BEEF CARPACCIO 1950

Finely sliced beef topped with finely diced tomato, onions, chopped parsley, black pepper, olives oil, pesto and shaved parmesan cheese

## PLATS

### CALAMARS SEL ET POIVRE 2100

Calamars au sel et poivre, salade verte, frites, aioli et citron vert

### TARTARE DE THON FRITES & SALADE 1900

Tartare de thon assaisonné avec une brunoise de tomates, oignons, persil haché, zest de citron, aneth, huile d'olives. Servie avec une salade verte et frites

### CARPACCIO DE THON 1850

Fines tranches de thon, avec des petits dés de tomates, oignons, persil haché, poivre noir, pesto à la coriandre

### CARPACCIO DE BOEUF 1950

Fines tranches de bœuf, dés de tomates, oignons, persil haché, poivre noir, pesto à la coriandre, parmesan

## DESSERTS

LEMON ZEST TART 1100

COCONUT PANNA COTTA 1100  
Served with passionfruit coulis

CREAM CARAMEL 1100  
With whipped cream

APPLE TART 1100  
With vanilla ice cream and whipped cream

ISLAND PAWPAW POE 950  
Traditional island sweet made of tapioca, coconut milk and ripe pawpaw

## DESSERTS

TARTE AU ZESTE DE CITRON 1100

PANNA COTTA A LA NOIX DE COCO 1100  
Coulis fruit de la passion

CRÈME CARAMEL 1100  
servie avec sa crème Chantilly

TARTE AUX POMMES 1100  
Glace vanille et crème chantilly

POE A LA PAPAYE 950  
Dessert traditionnel des îles au tapioca, lait de coco et papaye râpée