

LUNCH

GREEN FRESH & LIGHT

CHICKEN CAESAR SALAD 1900
Grilled chicken breast, poached egg, crouton,
bacon topped with anchovies on a bed of lettuce

ITALIAN BEEF 2100
CARPACCIO
Vanuatu beef thinly cut, drizzled with olive oil
and Italian Parmesan cheese

GREEK SALAD 1500
Local cucumber, tomatoes, onions, cos lettuce,
kalamata olives topped with feta cheese

THAI BEEF SALAD 1800
Fresh mixed greens topped with
Vanuatu beef and Thai chef's special dressing

VERT FRAIS ET LÉGER

SALADE CÉSAR AU POULET 1900
Blanc de poulet grillé, œuf poché,
croûtons, bacon et anchois

CARPACCIO DE BŒUF 2100
A L'ITALIENNE
Carpaccio de bœuf du Vanuatu,
huile d'olive et parmesan Italien

SALADE GRECQUE 1500
Concombre du marché, tomates,
oignons, salade romaine, olives kalamata,
fromage feta

SALADE DE BŒUF FAÇON THAÏ 1800
Mélange de légumes frais du marché,
bœuf du Vanuatu, sauce thaïlandaise

FROM THE DELI

FRENCH DIP
BEEF SANDWICH 1800
Vanuatu beef steak, medium rare in a
French baguette with onions, mustard
and melted gruyère cheese

RAMADA CLUB SANDWICH 2200
Local grilled chicken tossed in
mayonnaise, egg, tomatoes, bacon
and cheese, served with French fries

SPICED CHICKEN WRAP 2400
Asian style chicken tossed in spices,
and served with kumala chips

CHEESE BURGER 2400
Homemade Vanuatu beef patty,
lettuce, cucumber, tomatoes, cheese and
chefs secret sauce served with french fries

CÔTÉ SANDWICH

SANDWICH
AU BŒUF 1800
Baguette à la Française garnie
de rosbeef du Vanuatu avec oignons,
moutarde et gruyère fondu

RAMADA CLUB SANDWICH 2200
Poulet grillé, œufs, tomates,
bacon et fromage,
servi avec des frites

WRAP DE POULET ÉPICÉ 2400
Poulet façon asiatique, légumes
et chips de kumala

CHEESEBURGER 2400
Steak haché de bœuf du Vanuatu, laitue,
concombre, tomate, fromage et sauce
secrète du chef servi avec des frites

LUNCH

CHEF'S SELECTION

VANUATU
BEEF FILLET 3500

Tender cut of beef, flambée
with cognac, served with pepper sauce
and kumala croquette

FISH OF THE DAY 2800

Fresh local fish grilled and served
with fresh papaya salad, steamed rice
and nam Jim sauce

TUSKER BEER
BATTERED FISH & CHIPS 2200

Fish battered in local beer batter
served with chips & tartar sauce

CHICKEN & PRAWNS
PAD THAI 2600

Grilled chicken breast, grilled prawns
tossed with pad Thai noodles and topped
with nuts

SÉLECTION DU CHEF

FILET DE BŒUF DU
VANUATU 3500

Filet de bœuf flambé au cognac
Servi avec une sauce au poivre
et une croquette de kumala
ou des croquettes

POISSON DU JOUR 2800

Poisson local frais et grillé, servi avec
une salade de papaye du marché,
riz vapeur et sauce nam jim

FISH & CHIPS 2200

Poisson local frit à la bière Tusker
Servi avec des pommes allumettes
et une sauce tartare

PAD THAI AU POULET
ET CREVETTES 2600

Pad thaï de poulet et de crevettes
grillés, garni de noix

SOMETHING SWEET

CHEESE PLATTER 1400

A selection of 3 cheeses served with
homemade crackers and fruit chutney

CRÈME BRÛLÉE 1200

A rich custard base topped with a
contrasting layer of hard caramel,
served at room temperature.

FRUIT PLATTER 1200

A selection of seasonal fresh local fruits

CAFÉ GOURMAND 1200

Espresso coffee and a selection of small cakes

NOS DOUCEURS

L'ASSIETTE DE FROMAGES 1400

Sélection de 3 fromages servis avec
des crackers maison et un chutney de fruits

CRÈME BRÛLÉE 1200

L'ASSIETTE DE FRUITS 1200

Fruits frais de saison locaux

CAFÉ GOURMAND 1200

Espresso et sa sélection de mignardises

BUSINESS LUNCH

1,800VT PER PERSON AVAILABLE MONDAY TO FRIDAY 12:00-02:00PM
1,800VT PAR PERSONNE DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI 12:00-14:00

MONDAY LUNDI

TUESDAY MARDI

WEDNESDAY MERCREDI

THURSDAY JEUDI

FRIDAY VENDREDI

green papaya salad

choice of Vanuatu beef fillet
or grilled poulet fish served
with asian greens

homemade tanna vanilla
crème brûlée

beef carpaccio

choice of half cooked
tuna or grilled chicken
breast served with steamed
seasonal veggies

seasonal fruits

tuna tartare

choice of pork belly
or lamb shank served
with mashed potatoes

lemon tart

thai beef salad

choice of prawn pad thai
or chicken green curry

tiramisu

goat cheese bonbon

choice of pork belly
or grilled poulet fish served
with seasonal vegies

chocolate & hazelnuts bar

salade de papaye verte

filet de bœuf du Vanuatu ou pois-
son grillé servi avec des légumes
verts asiatiques

crème brûlée à la vanille de
Tanna

carpaccio de bœuf

mi-cuit de thon ou de
poitrine de poulet grillé
servi avec des légumes de
saison cuits à la vapeur

fruits de saison

tartare de thon

poitrine de porc ou jarret
d'agneau servi avec une purée
de pommes de terre

tarte au citron

salade de bœuf façon Thai

pad thai aux crevettes ou curry
vert de poulet

tiramisu

bonbon au fromage de chèvre

poitrine de porc
ou vivaneau grillé servi avec
des légumes de saison

barre chocolatée aux noisettes