

DINNER MENU



ENTREES



THE CAESAR SALAD

Salad, poached egg, crouton, shaved parmesan cheese

**Chicken with bacon

1,700

** Prawns

1,900



BEEF CARPACCIO ITALIAN STYLE

Thinly sliced Vanuatu beef drizzled with pesto and parmesan cheese. Served with fries.

2,000

CRISPY CRUMBED PRAWNS TOMATO CARPACCIO

Served with mango curry mayonnaise

1,950



CHICKEN LIVERS SALAD

Salad with balsamic glazed duck livers, roasted nuts and local honey

2,000



TUNA TARTARE

Tartare prepared with tomatoes, onions, parsley, lime, dill and olive oil. Served with salad, fries or rice.

1,900



LA SALADE CAESAR

Salade, oeuf poché, croûtons, parmesan

** Poulet avec lardons

1,700

** Crevettes

1,900



CARPACCIO DE BOEUF A L'ITALIENNE

Fines tranches de boeuf du Vanuatu sauce pesto et copeaux de parmesan. Accompagné de frites

2,000

CREVETTES CROUSTILLANTES SUR SON CAPACCIO DE TOMATES

Servies avec une mayonnaise mangue / curry

1,950



SALADE DE FOIES DE VOLAILLE

Salade fraîche accompagnée de foies de volailles au vinaigre balsamique, noix rôties et miel local

2,000



TARTARE DE THON **1,900**

Tartare préparé avec tomates, oignons, persil, citron, aneth et huile d'olive. Accompagné d'une salade, de frites ou de riz.

All prices are indicated in Vatu and inclusive 15% VAT
Nos tarifs sont indiqués en Vatu et inclus 15% de TVA

DINNER



MAINS



VANUATU BEEF FILET **3,000**

Served with green pawpaw, braised island spinach with your choice of sauce



DEEP AND FRIED POULET FISH **2,800**

Served with fresh local vegetables and pesto sauce

NZ CONFIT LAMB SHANK **2,900**

Slowed cooked in honey and spices. Served with fresh local vegetables and dried fruit couscous



HONEY GARLIC PRAWNS **2,900**

Served with garlic butter, green beans and jasmine rice.

CHICKEN MARYLAND **2,450**

Balsamic glazed roasted chicken leg.
Served with pesto pasta

CHEF'S AUMONIERE **2,800**

Prosciutto and goat cheese aumôniere drizzled with honey. Served with salad and fries.

Choice of sauces : Blue cheese sauce, Onion gravy, Pepper sauce, Butter maitre d'hotel, Pesto sauce.

LES PLATS



FILET DE BOEUF DU VANUATU **3,000**

Accompagné de gratin de papaye verte et choux Mélanésien braisé avec votre sauce au choix



FILET DE VIVANEAU POELE **2,800**

Accompagné de légumes du marché et sa sauce pesto

CONFIT DE SOURIS D'AGNEAU **2,900**

Cuit dans le miel et les épices. Accompagnée de semoule aux fruits secs et légumes braisés



CREVETTES AU MIEL **2,900**

Accompagnées de beurre à l'ail, haricots verts et riz jasmnin

CUISSE DE VOLAILLE MARYLAND **1,900**

Cuisse de volaille laquée au balsamique et rôtie
Accompagnée de pâtes au pesto.

L'AUMONIERE DU CHEF **2,800**

Aumônière de jambon cru, chèvre et miel.
Accompagnée de salade et de frites.

Choice of sauces : Sauce au bleu, Sauce oignons, Sauce au poivre, Beurre maître d'hôtel, Pesto.

All prices are indicated in Vatu and inclusive 15% VAT
Nos tarifs sont indiqués en Vatu et inclus 15% de TVA

DINNER



HOT STONES

TUNA STEAK **2,450**

TUNA STEAK
AND PRAWNS **3,150**

PRAWNS **2,800**

BEEF SCOTCH FILET **3,150**

THE MIXED PLATER **3,000**

Mini ribeye, Mini striploin, chicken skewer and sausages

MARINATED
CHICKEN SKEWER **3,000**

2 CHOICES OF SIDES

Vegetables of the day

Fries

Salad

Rice

Semolina

CHOICE OF SAUCES

Blue cheese sauce

Onion gravy

Pepper sauce

Butter maitre d'hôtel

Pesto sauce

PIERRADES

PAVÉ DE THON **2,450**

PAVÉ DE THON
ET CREVETTES **3,150**

CREVETTES **2,800**

ENTRECOTE
DE BOEUF **3,150**

L'ASSIETE MIXTE **3,000**

Mini entrecôte, Mini faux filet, brochettes de volailles et saucisses.

LES BROCHETTES DE
POULET MARINÉES **3,000**

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Légumes frais du jour

Frites

Salade

Riz

Semoule

CHOIX DE SAUCES

Sauce au bleu

Sauce oignons

Sauce au poivre

beurre maitre d'hôtel

Pesto

DINNER



DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT **1,000**
Served with redberry coulis

WHITE CHOCOLATE AND
BAILEYS CHARLOTTE **1,150**

TIRAMISU **950**

CAFE OR
TEA GOURMAND **1,350**



MINT FRESH
FRUITS SALAD **800**



LEMON ZEST
CREME BRULEEE **950**



COFFEE STONE
FLOURLESS DESSERT **1,150**
Served with ice cream

LES DESSERTS

FONDANT AU
CHOCOLAT **1,000**
Accompagné d'un coulis de fruits rouges

CHARLOTTE
AU CHOCOLAT
BLANC ET AU BAILEYS **1,150**

TIRAMISU **950**

CAFE OR
TEA GOURMAN **1,350**



SALADE DE FRUITS
A LA MENTHE **800**



CREME BRULEE AUX
ZESTES DE CITRON **950**



ROCHER AU CAFÉ **1,150**
Accompagné d'une boule de glace

All prices are indicated in Vatu and inclusive 15% VAT
Nos tarifs sont indiqués en Vatu et inclus 15% de TVA