



GREEN PEARL

BAR - RESTAURANT - LOUNGE

Menu à la carte

15 JUIN - 15 SEPTEMBRE

Chers clients,

Voici la nouvelle carte du Green Pearl, réconfortante à l'entrée de l'hiver austral. Notre carte des boissons et notre carte des vins, l'une des plus belles de Moorea, sont à votre disposition pour rendre vos déjeuners ou dîners plus gourmands.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation;

Dear customers,

Here's the new Green Pearl menu, comforting as we enter the southern winter.

*To make your lunches or dinners even more gourmet,
our drinks menu and wine list, one of the finest on Moorea, are at your disposal.*

We wish you an excellent tasting experience

Les prix s'entendent en francs Pacifique, toutes taxes et service compris.
Pacific francs prices, which include all taxes and service. 1US\$=105 XPF / 1€=119,33 XPF

TAPAS OU PLANCHAS

A partager pour l'apéritif

PLANCHA OCÉANE Sélection de la mer : lagon, récif, océan		2700
PLANCHA DU JARDIN Sélection de légumes cuisinés	(VÉGÉ)	2400
PLANCHA DE CHARCUTERIES corse, italienne, espagnole ou maison		2700
PLANCHA DE FROMAGES au lait cru et affinés	(VÉGÉ)	2700
PLANCHA MIXTE Sélection de charcuteries et de fromages		2700

TAPAS (VÉGÉ) - TARIF PAR TAPAS AU CHOIX **600**

Pain à l'ail • Tapenade d'olives noires maison • Houmous de mautini et pois chiche, toasts maison

TAPAS TERRE & MER - TARIF PAR TAPAS AU CHOIX **800**

Rillettes de poisson & toasts grillés • Poisson local fumé sur toasts grillés • Jambon ibérique sur toasts grillés, tomate et huile d'olive

LES ENTRÉES

De la mer au jardin

POISSON CRU AU LAIT DE COCO frais pressé, thon rouge et crudités		2800
SALADE CÉSAR au poulet, œuf mollet, copeaux de parmesan, bacon à la plancha et croûtons grillés		2800
CARPACCIO DE BŒUF roquette de 'Opunohu et pesto maison		2800
TARTARE DE THON rouge et espadon fumé, avocats et petits légumes du jardin, sauce sésame et 'autera'a (amandes de badamier) toréfiées		2900
DÉCLINAISON DE CHÈVRE en lardus, 'autera'a grillés et œuf mollet		2800

LES PLATS

Elevage et cultures

ARANCINI DE RISOTTO SUPRÊME DE POULET au chalumeau, sauce parmesan	3200
COCHON DE LAIT confit dans son jus de cuisson, petits légumes sautés au wok	3500
RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS , sauce crémeuse au gingembre	2900
SOURIS D'AGNEAU confite à basse température, purée de pommes d.-t. maison	3300
ANDOUILLETES EN DUO , au muscadet, sauce moutarde à l'ancienne	2800
ENTRECÔTE GRILLÉE , frites et salade, sauce au choix	3200
FILET DE BŒUF , frites et salade, sauce au choix	3900

Lagon, récif, océan

MI CUIT DE THON ROUGE façon tataki en croûte de sésame	3200
PÊCHE DU JOUR à la plancha, petits légumes et riz	2900
DEMI-LANGOUSTE DU RÉCIF juste grillée en persillade au beurre clarifié	1400/100 g

Burgers

CLASSIQUE STEAK DE TARAVALO tomates confites, roquette, bacon	2000
FA'A'APU BURGER végé, tofu de Moorea, légumes confits et croquants, pain ou Portobello	2400
CASCADE DU TERROIR , bœuf charolais, oignons confits, camembert fondu	2900

Accompagnements et sauces

500

AU CHOIX : Ecrasé de pommes de terre • Gratin dauphinois de patate douce • Frites (au choix : patates douces, pommes de terre, 'uru), légumes au wok, salade mixte, riz blanc)

SAUCES AU CHOIX : poivre • truffée • morilles • roquefort

POUR FINIR

Les Fromages

A L'ASSIETTE FROMAGES AFFINÉS au lait cru (3 portions)	1200
A LA PLANCHA FROMAGES AFFINÉS au lait cru (à partager)	2700

Les desserts de Mère

CAFÉ GOURMAND ET SES TROIS MINI DESSERTS (pavlova, salade de fruits frais du fenua , mini fondant)	1400
FONDANT AU CHOCOLAT du Pacifique Sud, cœur passion	1500
PAVLOVA DE FRUITS du fenua	1500
ENTREMETS AUX 3 CHOCOLATS	1500
CRÊME BRÛLÉE et papaye rôtie	1500
COUPE DE GLACES ou sorbets, 3 boules (vanille, chocolat, fraise, café, caramel, coco, passion, citron, mangue, goyave, litchi, tiare, corossol, gingembre)	1300

MOINS DE 10 ANS

LE MENU

1850

des bambins

NUGGETS DE POULET ou de POISSON du large, sauce ranch maison
ou **CHEESE BURGER** au bœuf de Taravao

accompagnés de frites ou légumes de votre choix

GLACE OU **SORBET** (de Moorea), parfum au choix

BOISSON AU CHOIX (sirop, jus, soda)

Trois enfants de moins de 10 ans à votre table ? Le 3^e est notre invité !

Les prix s'entendent en francs Pacifique, toutes taxes et service compris.
Pacific francs prices, which include all taxes and service. 1US\$=105 XPF / 1€=119,33 XPF