



# GREEN & PEARL

BAR - RESTAURANT - LOUNGE

## *Menu à la carte*

**OCTOBRE 2023**

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\$=112 XPF / 1€=119,33 XPF*

# LES ENTRÉES

## *De la mer au jardin*

<b>TARTARE DE POULPE</b> , tu'a'i et crevettes en macaron, chantilly de citron des Marquises	<b>2800</b>
<b>TARTE FINE DE CEVICHE</b> de noix de Saint-Jacques, tartare de korori, citron vert et coulis de pota	<b>2800</b>
<b>PÂTÉ EN CROÛTE MAISON</b> mesclun de salade et sauce truffée	<b>2400</b>
<b>POISSON CRU AU LAIT DE COCO</b> frais pressé, thon rouge et crudités	<b>2800</b>
<b>SALADE CÉSAR</b> au poulet, œuf mollet, copeaux de parmesan, bacon à la plancha et croûtons grillés	<b>2800</b>
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> roquette de 'Opunohu et pesto maison	<b>2800</b>

---

## PLANCHAS

### *A partager*

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

---

## BURGERS

<b>BLING BLING LE RETOUR</b> , bœuf charolais, oignons confits, brie truffé et foie gras poêlé	<b>3200</b>
<b>CLASSIQUE STEAK DE TARAVALO</b> , salade et roquette de 'Opunohu, tomates confites, bacon croustillant	<b>2000</b>
<b>FA'A'APU BURGER</b> végé, tofu de Moorea, légumes confits et croquants, pain ou Portobello (selon arrivages)	<b>2400</b>

# LES PLATS

## *Elevage et cultures*

<b>FILET DE BŒUF</b> WELLINGTON, duxelle de champignon, sauce en réduction de vin rouge corsée, purée de pommes de terre maison (20 minutes)	<b>4400</b>
<b>RAVIOLES</b> DE CHÈVRE FRAIS et légumes, sauce crémeuse au gingembre et citron vert	<b>2900</b>
<b>EFFILOCHÉ</b> DE CANARD CONFIT et 'umara comme un Parmentier, jus corsé en réduction	<b>3500</b>
<b>MAGRET</b> DE CANARD farci au foie gras , wok de petits légumes, sauce aux pleurottes	<b>4000</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b> en croûte d'herbe, purée de patate douce	<b>3500</b>
<b>CASSOLETTE</b> DE COCHON DE LAIT confit, wok de légumes sautés	<b>3100</b>

**CÔTE DE BŒUF, ENTRECÔTE, SUGGESTIONS ? NE MANQUEZ PAS L'ARDOISE**

---

## *Lagon, récif, océan*

<b>MÉDAILLONS</b> DE MAHIMAHMI mi-cuits, riz et wok de légumes aux sésames, tu'a'i en sauce crémeuse	<b>3200</b>
<b>POULPE</b> GRILLÉ à la plancha, écrasé de pomme de terre et fines tagliatelles de légumes	<b>3500</b>
<b>RAVIOLES</b> DE LANGOUSTE et crevettes de Moorea (selon arrivages), sauce gingembre et citron vert, riz nacré	<b>3900</b>
<b>SAUMON</b> DES DIEUX en tempura, coriandre et basilic, légumes au choix	<b>3200</b>

---

## *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*

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

### *Les desserts de Mère*

<b>CAFÉ GOURMAND</b> ET SES TROIS MINI DESSERTS	<b>1400</b>
<b>PROFITEROLE</b> MAISON chocolat et noix de coco	<b>1500</b>
<b>BANANA SPLIT</b> aux goyave, corossol et mangue, sauce passion	<b>1500</b>
<b>ANANAS SURPRISE</b>	<b>1500</b>
<b>PAPAYE RÔTIE</b> et crème brûlée au tiare Tahiti	<b>1500</b>
<b>COUPE DE GLACES</b> ou sorbets, 3 boules (vanille, chocolat, fraise, café, caramel, coco, passion, citron, mangue, goyave, litchi, corossol)	<b>1400</b>

---

**MOINS DE 10 ANS**

**LE MENU**

*des bambins*

**1850**

**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<sup>e</sup> 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\$=112 XPF / 1€=119,33 XPF