



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

TARTARE DE POULPE , tu'a'i et crevettes en macaron, chantilly de citron des Marquises	2800
TARTE FINE DE CEVICHE de noix de Saint-Jacques, tartare de korori, citron vert et coulis de pota	2800
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON mesclun de salade et sauce truffée	2400
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

PLANCHAS

A partager

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

BURGERS

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

LES PLATS

Elevage et cultures

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

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

Lagon, récif, océan

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

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	1400
PROFITEROLE MAISON chocolat et noix de coco	1500
BANANA SPLIT aux goyave, corossol et mangue, sauce passion	1500
ANANAS SURPRISE	1500
PAPAYE RÔTIE et crème brûlée au tiare Tahiti	1500
COUPE DE GLACES ou sorbets, 3 boules (vanille, chocolat, fraise, café, caramel, coco, passion, citron, mangue, goyave, litchi, corossol)	1400

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^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\$=112 XPF / 1€=119,33 XPF