



Entrées - Appetizers

Assiette de la mer : 2 300 xpf

Haura fumé à la coco et rillettes de lames de thon au fromage de chèvre et vin blanc

Plate of the Sea :

Marlin smoked with coco and "rillette" of tuna, flavored with white wine and goat cheese

Assiette de la Terre : Terrine de cochon maison au cognac 2 300 xpf

Jambon Serrano, condiments du sud et fusette toastée

Plate of the Land: countryside homemade pork terrine

Serrano ham, pickles and toasted bread

Nems de crevettes parfumés à la menthe 2 000 xpf

Sauce aigre douce aux sésames torréfiés

Crispy shrimps spring rolls flavored with mint, sweet and sour sauce

Foie gras à la vanille et au porto 2 700 xpf

Chutney ananas et fusette toastée

Port wine and vanilla foie gras,

Pineapple chutney and toasted bread

Carpaccio de filet de Bœuf au comté et pickles d'échalotes 2 200 xpf

Petits croûtons, huile d'olive vierge et crème de balsamique

Beef carpaccio with comté cheese and shallots pickles

Diced croutons, olive oil and balsamic cream

Salades - salads

Salade végétarienne gourmande

Quinoa, œuf dur, artichaut, tomate, légumes et avocat (selon saison) 2 500 xpf

Mélange de graines et petits croûtons, vinaigrette au balsamique, pickles

Gourmet vegetarian salad

Quinoa, egg, artichoke, tomato, vegetables and avocado (in season)

Mixed grains and diced croutons, pickles and balsamic dressing

Salade de chèvre en brique croustillante et jambon Serrano 2 700 xpf

Salade, tomate, artichaut, noix, vinaigrette miel balsamique

Goat cheese salad in crusty brick with Serrano ham

Salad, tomato, artichoke, nuts, honey and balsamic dressing



Les crus - The raw side

Tartare de thon à l'asiatique et sa sauce relevée au gingembre **3 000 xpf**
Petits légumes, cacahuètes et coriandre avec son riz Pilaf

Fresh tuna tartar asian style and its spiced ginger sauce
Diced vegetables, peanuts and coriander, with flavored « Pilaf » rice

Carpaccio de thon à la Provençale et son condiment au pesto **3 000 xpf**
Fromage de chèvre, tomates cerise, concombre croûtons, Riz Pilaf

Tuna carpaccio Provençal style : Pesto, croutons, cherry tomatoes, cucumber, goat cheese,
Served with flavored « Pilaf » rice

Tartare de filet de Bœuf minute, taillé au couteau, servi avec frites **3 300 xpf**
Beef filet tartar knife cut minute served with french fries

Les Burgers - The burger side

Le « Fish Burger » **2 800 xpf**
Bun's artisanal, triple cheddar, oignons confits et pickles de cornichons
Tomates, salade et sauce tartare. Servi avec frites
The « Fish Burger »
Artisanal bun's, triple cheddar cheese, caramelised onions and pickels
Salad, tomatoes, tartar sauce and french fries

Le « Ixora Burger » : steak boucher black angus (180g) **2 800 xpf**
Bun's artisanal, triple cheddar, bacon, oignons confits, pickles de cornichons
Tomates, salade et sauce cocktail. Servi avec frites
The « Ixora Burger » : Butcher Black Angus minced beef (180 gr)
Artisanal bun, triple cheddar, bacon, confit onions and pickels
Salad, tomatoe, cocktail sauce and french fries



Poissons - Fishes

Mahi Mahi rôti sauce lait de coco et tandoori 3 500 xpf

Condiment artichauts, noisettes, pequillos et basilic. Riz Pilaf et légumes sautés

Roasted Mahi Mahi with a coconut milk, and tandoori sauce

Condiment of artichokes, hazelnuts, pequillos and basil. Pilaf rice and sauteed vegetables

Mi cuit de thon pané aux 5 graines et sa crème de parmesan citronnée 3 500 xpf

Condiments d'anchois frais marinés au persil et gingembre. Riz pilaf et légumes sautés

Semi cooked tuna crumbled with 5 grains and its parmesan and lime sauce

Condiment of fresh anchovies, marinated in parsley and ginger. Pilaf rice and sauteed vegetables

Poisson de votre choix cuit à la plancha dans un beurre aillé et citronné 3 500 xpf

Avec sa salade au quinoa, œuf dur, artichaut, tomates, légumes, pickles,

avocat (selon saison), Mélange de graines et croûtons, vinaigrette au balsamique

Your choice of fish cooked on the plancha with a lime and garlic butter

Served with a salad of quinoa, hard egg, artichokes, tomatoes, vegetables, croutons, pickles and grains

Avocado (only seasonal). Balsamic dressing

Viandes - Meat

Filet de bœuf gratiné en croûte de chèvre, jus de viande maison 4 000 xpf

Risotto onctueux à la truffe et aux champignons, petits légumes et vin blanc

Beef fillet oven baked with a goat cheese crust, homemade meat juice

Creamy risotto with truffles and mushrooms, diced vegetables and white wine

Filet de bœuf rôti nature, jus de viande maison 3 500 xpf

Beef fillet simply roasted, homemade meat juice

Magret de canard rôti doucement sur sa peau (cuisson rosé) 3 800 xpf

Confit d'oignon blanc au miel et gingembre, jus de viande maison

Duck breast slowly roasted on its skin, (cooked rosé) confit of onion, ginger and honey

Poitrine de cochon confite 24 heures et croustillante sur sa peau, sauce poivre 3 500 xpf

Pork breast cooked 24 hours, and crunchy on its skin, pepper sauce

Supplément de foie gras poêlée, supplement of pan seared foie gras 1 100 xpf

Accompagnement : Gratin du Fenua (Mautini, Pomme de terre, patate douce, papaye, taro, crème de Roquefort et parmesan) avec son aubergine gratinée

Meat sides : "Fenua gratin" (Squash, potato, sweet potato, papaya, taro, Roquefort cheese cream and parmesan cheese) and crumbled eggplant



Plats végétariens - Vegetarian options

Quiche à la tomate, pota et fromage de chèvre avec ses condiments du sud
Sauce lait de coco et tandoori, accompagnement au choix **2 600 xpf**
“Quiche” tart with tomato, pota and goat cheese with Mediterranean seasoning
Coconut and tandoori sauce, served with your choice of order

Risotto onctueux à la truffe et aux champignons, petits légumes et vin blanc **2 800 xpf**
Creamy risotto with truffles and mushrooms, diced vegetables and white wine

Accompagnement supplémentaire /Additional side **700 xpf**

Frites - French fries
Riz pilaf - Pilaf rice **Salade mixte - Mixed salad** **Légumes - Vegetables**
Gratin du Fenua (Mautini, Pomme de terre, patate douce, papaye, taro, crème de roquefort et parmesan)
« Fenua » gratin (Mautini, potato, sweet potato, papaya, taro, roquefort cheese cream et parmesan cheese)

Pour les enfants (-12 Ans) - The kid's corner (-12 YO)

Nuggets de poulet ou filet de poisson **1 300 xpf**
Chicken nuggets filet or fish filet

Steak haché (100 gr) **1 200 xpf**
Steak of minced beef (100 gr)

2 steaks hachés (2 x 100 gr) **1 800 xpf**
2 steaks of minced beef steak (2x100gr)

Cheeseburger : Pain burger, steak haché, fromage, bacon, salade et tomates **1 500 xpf**
Cheeseburger : Burger bread, minced beef steak, cheese, bacon, salad and tomato

Accompagnement enfants inclus avec les plats: frites, riz ou légumes sautés
Children sides included with the dishes : french fries , rice or sauteed vetegables

Pates Bolognaise maison au parmesan (sans accompagnement) **1 500 xpf**
Bolognese pasta served with parmesan cheese (without side)



Les Petites Douceurs - Deserts

Tarte à la noix de coco fraîche et glace « Skippy », sauce chocolat <i>Fresh coconut tart and peanut butter ice cream, Chocolate sauce</i>	1 500 xpf
New York Cheese cake maison (cuit) et sa glace vanille cerise amarena <i>Homemade New York cheesecake (cooked) with vanilla and amarena cherry ice cream</i>	1 500 xpf
Coulant au chocolat gourmand aux arômes de praliné et noisettes Glace vanille (<u>20 minutes de patience</u>) <i>Chocolate lava cake with praline and hazelnuts, Homemade vanilla ice cream and whipped cream (<u>20 minutes of patience</u>)</i>	1 500 xpf
Flan coco fait maison <i>Homemade coconut flan</i>	1 300 xpf
Café « Délice » (ou thé) avec sa sélection de 3 douceurs du chef <i>Gourmet Coffee (or the) with a selection of 3 sweets from the Chef</i>	1 300 xpf
Café Liégeois : Glace vanille, glace café, café, chantilly maison <i>Liegeois coffee : Vanilla ice cream, coffee ice cream, coffee, whipped cream</i>	1 300 xpf
Assortiment de fromages <i>Cheese Assortment</i>	1 300 xpf
Sélection de glaces et sorbets à la boule - parfums au choix :	La boule 350 xpf
<u>Glaces</u> : Coco, caramel beurre salé, nutella, chocolat, vanille, café, skippy Duo vanille & cerise amarena, Grand marnier & orange confite, banane	
<u>Sorbets</u>: Citron, mangue, framboise, ananas, passion	
<i>Ice cream and sorbet selection by the scoop, choice of flavors:</i>	
<u>Ice cream</u>: Coconut, caramel & salted butter, nutella, chocolate, vanilla, coffee, peanut butter Duo of amarena cherry & vanilla, Grand marnier & confit orange, banana	
<u>Sorbets</u>: Lime, mango, raspberry, pineapple, passionfruit	