



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 "rilette" 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 row 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 et 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 fraiche 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 (20 <u>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 400 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	