Pain à l'Ail / *Garlic Bread* **550xpf**
Foccacia à la Provençale / « *Provençal* » *Foccacia* **850xpf**

Pizzetta

Pizzetta au Thon Rouge Wasabi / Wakamé / *Local Tuna Pizzetta Wasabi/Wakamé* **3 600xpf**
Pizzetta à la crème de Truffes / *Pizzetta with Truffle Cream* **3 800xpf**
Pizzetta aux Crevettes / Shrimp *Pizzetta* **3 800xpf**

Entrées Froides / *Cold Appetizers*

La Grecque : légumes locaux, Féta, Tomate, Concombre et Olives vinaigrette au Xeres **2 900xpf**
Greek : Local végétales, Feta cheese, Tomatoes, Cucumber and olives Xeres dressing

Tartare de Thon Rouge sur galettes de riz croustillante **2 900xpf**
Local Tuna tartare with crispy rice crisps

Carpaccio de Thon à la Toscane, anchois, tapenade et burrata **3 800xpf**
Local Tuna carpaccio, olive puree, anchovy and burrata

Salade de Langouste « Belle de Mer » **7 800xpf**
Langouste entière décortiquée, salade, émulsion Masago Yuzu
Whole Spiny Lobster salad with tender leaves, Masago Yuzu dressing

Cocktail de Crevettes **3 400xpf**
Shrimps Cocktail

Brie à la truffe en chausson feuilleté et salade **2 900xpf**
Truffle Brie in puff pastry with salad

Entrées Chaudes / *Hot Appetizers*

Foie Gras poêlé, chutney d'ananas et fruits locaux **4 200xpf**
Seared Foie Gras, pineapple chutney and local fruits

Gratin d'aubergines locales **2 900xpf**
Local eggplant parmigiana

Soupe de poisson local bisque langouste rouille, pain à l'ail **3 200xpf**
Local fish soupe in lobster bisque, with saffron aioli sauce and garlic bread

Eco BOX : 150F

Les Viandes / From the Land :

Linguine à la bolognese maison — **3 400xpf**
Home made linguine alla bolognese

Poitrine de porc caramélisée, légumes locaux croquants — **3 800xpf**
Caramelized pork Belly, locals vegetables

Supreme de Poulet Label rouge en croute, Gambas croustillantes, bisque de langouste — **4 400xpf**
Chicken Supreme in puff pastry, crispy prawns and lobster bisque

Entrecôte Black Angus (NZ, 450g) sur le grill, legumes du jour, frites — **4 600xpf**
Rib Eye Steak, vegetables and fries

SPINY LOBSTER SELECTION (USA, 400g) :

Surf & Turf : Langouste Entière et Entrecôte, Riz Blanc et Frites — **11 800xpf**
Whole Spiny Lobster and Ribeye Steak, shallots sauce, white Rice, French Fries

Langouste Entière, Beurre Provençal, Riz Blanc — **8 400xpf**
Grilled Whole Spiny Lobster with Provencal Herbs Butter, White Rice

Risotto bisque, Langouste entière — **8 400xpf**
Whole Spiny Lobster Risotto with bisque sauce

Linguine Pasta, Langouste entière et sa bisque — **8 400xpf**
WholeSpiny Lobster Linguine Pasta with bisque sauce

Les Poissons / From the Ocean :

Risotto bisque aux gambas — **4 800xpf**
King Prawns Risotto with lobster bisque sauce

Espadon, sauce Vierge à la Provençale — **3 800xpf**
Local Swordfish, Provencal virgin sauce

Mi-Cuit de Thon à la Japonaise, Confit d'Aubergines et Purée au gingembre — **3 800xpf**
Japanese Style Seared Tuna, confit Eggplant and Mash potato with ginger

Noix de Saint Jacques Bretonnes snackées, Risotto bisque de langouste — **5 800xpf**
Brittany Scallops, lobster bisque risotto

Menu Enfant / Kids Menu (repas et dessert / meal and dessert) 12ans maximum

Hamburger Frites, Pizzetta Margarita / Glace, Crêpe Nutella ou Barbe à papa — **2 800xpf**
Hamburger Fries, Pizzetta Margarita / Ice-cream, Nutella Crêpe or Cotton Candy

Eco BOX : 150F

DESSERTS

Dessert du Jour **1600xpf**
Dessert of the Day

Crêpe Beurre Sucre **1100xpf**
Classic French Crêpe with Butter and Sugar

Crêpe Dame Blanche **1600xpf**
Crêpe with Vanilla Ice-cream, Chocolate Sauce and Whipped Cream

Crêpe Ananas **1500xpf**
Crêpe with fresh Pineapple from Moorea

Dame Blanche (Glace Vanille, coulis de chocolat et Chantilly) **1500xpf**
Dame Blanche (Vanilla Ice-cream, Chocolate Sauce and Whipped Cream)

Glaces du Jour **1400xpf**
Today's Ice-cream

Pour les Adultes ...
Adults only ...

Crêpe Suzette au Grand Marnier **2 600xpf**
Crêpe with orange caramel and flambé with Orange Liqueur Grand Marnier

Café Liégeois Spécial MBC (Liqueur de Café) **1 900xpf**
Vanilla ice-cream, whipped cream, served with a shot of Kahlua

Chocolat Liégeois Spécial MBC (Liqueur Chocolat) **1 900xpf**
Vanillia ice-cream, whipped cream, served with a shot of white chocolate liquor

Coupe Pina, **1 900xpf**
Coconut Ice Cream, shot of Mana'o Rhum

Coupe Colonel **1 900xpf**
Lemon, Sorbet, Shot of Vodka

Eco BOX : 150F

SUNSET MENU 7200XPF (5pm to 6pm)

ENTRÉES / *APPETIZERS*

Pizzetta : Margarita / Spicy Lover/ Truffles (supp / Add 1 200 xpf) **/Crevette** (supp / Add 1 200 xpf)
Choice of wood fired MBC Pizzetta (Margarita, Spicy Lover), Truffle (1 200xpf), shrimp (1200xpf)

Ou/*Or*

Crispy Rice Sushi (Thon Rouge, Local Espadon, Thon Epicé)
Crispy Rice Sushi (local Tuna, Local Sword Fish,Spicy Tuna)

Ou/Or

La Grecque : Légumes locaux grillés, Fêta, Tomates, Concombres et Olives
Greek : Local vegetables, Feta cheese, Tomatoes, Cucumber and olives

Ou/Or

Tartare de Thon sur galettes de riz croustillantes (5 pièces)
Tuna tartare on rice crisps

Ou/Or

Foie Gras poêlé, chutney d'ananas et fruits locaux (supp / Add 2 500 xpf)
Sears Foie Gras, Pineapple and locals fruits chutney

Ou/Or

Soupe de Poisson Local, bisque de Langouste, rouille et pain a l'ail
Local Fish soupe, saffron aioli and garlic bread

PLATS / *MAIN COURSES*

Entrecote (NZ, 450g) sur le grill, legumes du jour, frites (supp / Add 1 500 xpf)
Rib Eye Steak, vegetables and fries (add 1 500xpf)
Façon Rossini / Extra Foie Gras – supp 1 800xpf

Ou/Or

Poitrine de porc caramélisée, legumes locaux croquants
Caramelized pork belly, locals vegetables

Ou/Or

Linguine Pasta ou risotto de Langouste et sa bisque (supp / Add 3 000 xpf)
Whole SpineLobster Linguine Pasta or risotto with bisque sauce

Ou/Or

Espadon sauce Vierge à la Provençale
Local Swordfish /Provencal virgin sauce

Ou/Or

Mi-Cuit de Thon à la Japonaise, Confit d'Aubergines et Purée au gingembre
Japanese Style Seared Tuna, confit Eggplant and Mash potato with ginger

DESSERTS / *DESSERTS.*

Dessert du Jour / *Dessert of the day*

Ou/*Or*

Choix de Glaces / *Choice of Ice cream*

Ou/*Or*

Ice-cream **Glace Dame Blanche /** *Vanille Ice- cream and Chocolate sauce*

Eco BOX : 150F

LES PIZZAS SIGNATURES MBC

Pizzetta à la crème de Truffes, champignons et pommes de terre *Truffle Pizetta ; mushrooms and potatoes*	**3 800xpf**
Pizzetta au Thon Rouge, Wasabi et Wakamé *Local Tuna Pizzetta Wasabi, Wakame*	**3 600xpf**
Pizzetta aux Crevettes, base bisque, parmesan *Shrimp Pizzetta, bisque base, parmesan*	**3 800xpf**
MARGARITA : **Base tomate, Tomates Fraiches, Mozzarella di Bufala** *MARGARITA :Tomato Sauce, Fresh Tomatoes, Mozzarella di Bufala*	**3 200xpf**
PROSCIUTTO : **Base Tomate, Mozzarella, Prosciutto** *PROSCIUTTO : Tomato Sauce, Mozzarella, Prosciutto*	**3 600xpf**
VEGETALIENNE : **Tomates Fraiches, Aubergines, Courgettes, Champignons, Artichaut, Olives** *VEGAN : Fresh Tomatoes, Eggplant, Zucchini, Mushrooms, Artichoke, Olives, Pesto*	**3 400xpf**
CHEVRE MIEL : **Base Crème ou Tomate, Mozzarela, Chèvre, Miel de Moorea** *GOAT CHEESE : White Sauce or Tomato Sauce, Mozzarela, Goat Cheese, Honey from Moorea*	**3 600xpf**
HAWAIENNE : **Base tomate, fromage, Jambon, ananas de Moorea** *HAWAIIAN : Tomato Sauce, Mozzarela, Ham, Pineapple from Moorea*	**3 600xpf**
SPICY LOVER PEPPERONI : **Base Tomate, Fromage, Viande Hachée, Merguez, Pepperoni** *SPICY LOVER PEPPERONI : Tomato Sauce, Mozzarela, Ground Beef, Merguez, Pepperoni*	**3 800xpf**

Fresh Burrata : (supp / add)..... 1 200 xpf

Gluten Free : (supp / add)..... 1 200 xpf

TAX AND SERVICE INCLUDED

Eco BOX : 150F

Nigiri

CRISPY FOIE GRAS POELEE /*SEARED FOIE GRAS* ....2 600xpf (2 pièces)
THON ROUGE / *LOCAL TUNA* ....1 600xpf (4 pièces)
LOCAL ESPADON / *LOCAL SWORD FISH*....1 400xpf (4 pièces)
CREVETTE / *SHRIMPS* ....1 600xpf (2 pièces)
SPICY THON / *SPICY TUNA*....1 800xpf (4 pièces)
SPICY ESPADON / *SPICY SWORD FISH*....1 600xpf (4 pièces)

Assortiment SASHIMI Platter

Thon Rouge, Local Espadon, Thazard 4 800xpf

Local Tuna, Local Sword Fish, Local Wahoo

Assortiment de Crispy Rice Sushi

Thon Rouge x 3 Local Espadon x 3, Thon épicé x 3 ....3 800xpf

Local Tuna, Local Sword Fish, Spicy Tuna

Crispy Roll Assortiment

Thon x 3, Thazard x 3, Local Espadon x 3....3 800xpf
Local Tuna, Local Wahoo, Local Sword Fish

Crispy Roll Assortiment de Luxe

Thon x 3, Foie Gras x 3, Espadon x 3.... 5 800xpf
Local Tuna, Seared Foie Gras, Local Sword Fish

SUSHI ROLL Plateau

VEGETARIEN : Concombre x 8, Mousse Avocat x 8 / *Cucumber x 8, Avocado Mousse x 8* 2 400xpf
CREVETTES EPICEE : Spicy Shrimps x 8.... 2 400xpf
THON ROUGE Local x 8, Thon Épicé x 8 / *Local Tuna x 8, Spicy Tuna x 8* 2 800xpf
LOCAL ESPADON x 8, Local Espadon Epicé x 8 / *Local Sword Fish x 8, Local Sword Fish spicy x 8* 2 600xpf
THAZARD x 8, Thazard Epicé x 8 / *Local Wahoo x 8, Local Wahoo Spicy x 8* 2 600xpf
DRAGON ROLL au **Thon Rouge x 4, Thazard X 4/ Crevettes Croustillantes,** Dynamite Sauce.... ...4 800xpf
Local Tuna & Shrimp x 4 / Local Wahoo & Schrimp x 4

Soba

Soba à La japonaise – Servis avec son bouillon dashi froid /
Japanese soba served with cold dashi broth 2 600xpf

- **Extra topping : legumes, crevette ou thon /** *Add vegetables, shrimps or tuna*.....800xpf

Bières Japonaises

Sapporo...1 800xpf Asahi...1 800xpf

Autres Alcools Japonais au dos/ Other Japanese drinks at the back

SAKE

Heavensake Daiginjo Label Orange 28 000xpf

Sho Chiku Junmai 180ml 2 800xpf

Sierra Cold Ginjo 300ml 4 400xpf

Momo Kawa Organic JunMai .Ginjo.....4 400xpf

Ichidai Misen Ginjo 9 500xpf

WHISKY

AKASHI Meïsei Blended Whisky 1 500xpf

GIN Japonais

Original SAKURAO 1 800xpf

KOMASA Ichigo 1 200xpf