



LAPITA VILLAGE HUAHINE

Bienvenue au restaurant OMAI
de l'hôtel MAITAI LAPITA Village

*Welcome to the hotel MAITAI LAPITA Village's
OMAI restaurant*

*Benvenuti al ristorante OMAI
del hotel MAITAI LAPITA Village*

18H45 – 21H00

DINER



Demi-pension / Guests on half board / Mezza pensione

Votre dîner comprend 2 plats, une entrée et un plat principal ou un plat et un dessert.

Your dinner includes 2 courses, starter and main course or main course and dessert.

La cena prevede due portate: un antipasto ed un piatto principale o un piatto principale ed un dessert.



LAPITA VILLAGE HUAHINE

Les entrées - First course - Gli Antipasti

Tartare de thon / *Tuna tartar* / *Tartare di tonno con erbe*

1650 cfp

Carpaccio de thon aux aromates et fines herbes

Tuna carpaccio with herbs / *Carpaccio di tonno con erbe*

1750 cfp

Poisson cru au lait de coco

Tahitian marinated tuna with coconut milk / *Tonno marinato al latte di cocco*

1750 cfp

Mi-cuit de thon aux épices Colombo & aux algues marinées

Half baked tuna with Colombo spices & marinated seaweed

Tonno con spezie Colombu d'alghe marinate

1750 cfp

Meli-Melo de chair de crabe, avocat et patate douce

Medley of crab meat, avocado and sweet potatoes / *Meli-Melo di polpa di granchio e avocado*

1750 cfp

Salade de crevettes au quinoa et papaye verte

Shrimp salad with quinoa and green papaya / *Insalata di gamberi con quinoa e papaya verde*

1950 cfp

Feuilleté de ris de veau aux champignons et galettes de potiron

Veal sweetbreads and mushrooms in puff pastry with pumpkin pancakes

Animelle di vitello e funghi in pasta sfoglia con frittelle di zucca

1750 cfp

Croustillant chaud de fromage de chèvre, mesclun à l'huile de noisette (15 min d'attente)

Hot goat cheese crisp, mix salad with hazelnut dressing (15min wait)

Formaggio croccante caldo di capra, insalata misticanza con olio di nocciola (15 min aspettare)

1750 cfp

Duo de foie gras poêlé et mi-cuit chutney de fruits exotiques

Duet of pan fried foie gras terrine with exotic fruits chutney

Foie gras impanato con chutney di frutta esotica

3300 cfp (Supplément de 500 par personne pour les pensions et demi-pensions)

Tous nos prix sont en Francs Pacifiques et toutes taxes Comprises

Prices are in Pacific Francs and all taxes included / Tutti prezzi sono espressi in Franchi del Pacifico, tasse incluse



LAPITA VILLAGE HUAHINE

Les poissons - Fish courses - I piatti di Pesce

Tagliatelles au Saumon fumé, chips de parmesan

Pasta with Smoked Salmon, parmesan chips

Tagliatelle al salmone affumicato, patatine di parmigiano

1750 cfp

Escalope de thon grillé, pota au beurre et riz coco, sauce crustacés

Yellow fin tuna grilled, pota (local spinach) and coconut rice, shellfish sauce

Filetto di tonno alla griglia, pota (spinaci locale) e riso al cocco, salsa di frutti di mare

2360 cfp

Filet de saumon des dieux cuit vapeur, risotto au safran

Steamed opah fish fillet, saffron risotto

Opah filetto al vapore, risotto allo zafferan

2360 cfp

Papillote de poisson du lagon aux bananes fei et lait de coco

Lagoon fish and local banana "papillote" with coconut milk

Papillote laguna di pesce e fei banana, latte di cocco

2360 cfp

Tronçon de thazard au sésame, légumes poêlés à la coriandre, sauce soja

King mackerel fish fillet with sesame, fried vegetables with coriander & Soya sauce

Filetto di thazard, verdure fritte con coriandolo, salsa di soia

2470 cfp

Filet de mahi mahi grillé, gateau d'épinards au lait de coco, sauce curry Thaï

Grilled mahi mahi, Spinach pie with coconut milk, Thai curry sauce

Filetto di mahi mahi alla griglia, torta di spinaci con latte di cocco e salsa al curry thailandese

2470 cfp

Tous nos prix sont en Francs Pacifiques et toutes taxes Comprises

Prices are in Pacific Francs and all taxes included

Tutti prezzi sono espressi in Franchi del Pacifico, tasse incluse



LAPITA VILLAGE HUAHINE

Les viandes - Meat courses - I piatti di Carne

Sauté de chèvre au curry et lait de coco (Riz jasmin)

Sautéed goat curry and coconut milk (Jasmin rice) / Capra al curry saltati e latte di cocco (riso jasmine)

2470 cfp

Mignon de bœuf grillé, pomme de terre fondantes au romarin, sauce foie gras

Grilled beef tenderloin, crushed potatoes with rosemary, foie gras sauce

Filetto di Manzo alla griglia, patate al rosmarino, salsa di foie gras

2780 cfp

Magret de canard rôti sauce miel, gratin de patate douce

Roasted duck breast with sweet potato gratin, honey sauce

Petto d'Anatra arrosto con patate dolci al forno e salsa di miele

2980 cfp

Suprême de volaille farci aux crevettes, riz coco & sauce crustacé

(Quinze minutes d'attente / Fifteen minutes of Waiting / Quindici minuti di attesa)

Roasted Chicken breast stuffed with prawns, coconut rice and crayfish sauce

Petto di pollo farcito con gamberi, riso e coco e salsa di crostacei

2360 cfp

Longe d'agneau aux épices, légumes provençaux et sauce au cumin

Spiced lamb loin, "provençal" vegetables and sauce with cumin

Lombata di agnello speziato, verdure "provenzali" e salsa al cumino

2570 cfp

Côtes de veau grillées, patates douces façon boulangères*, sauce aux épices douces

*Grilled veal ribs, sweet potatoes "bakers" way**

*Costole di vitello alla griglia, patate dolci modo "panettieri" **

2780

*Plat préparé de bonne heure le matin et déposé dans le four du boulanger avant de partir aux champs ou d'aller à la messe.

**Dish made early in the morning and left in the baker oven before going to the fields or to church.*

**Piatto preparato la mattina presto e messo in forno prima panettiere dai campi o andare in chiesa.*

Tous nos prix sont en Francs Pacifiques et toutes taxes Comprises

Prices are in Pacific Francs and all taxes included / Tutti prezzi sono espressi in Franchi del Pacifico, tasse incluse



LAPITA VILLAGE HUAHINE

Les douceurs – Desserts – Dolci

Noix de coco en coque chocolat, crème anglaise

Coconut with chocolate shell, custard cream

Ciocolato noce di cocco

1150 cfp

Trio de crèmes brûlées aux saveurs tropicales

Trio of "crème brûlée" with tropical flavour

Trio di creme brulée con sapori tropicali

1150 cfp

Fondant au chocolat & praliné feuilleté

Bitter chocolate & crispy praline dessert

Pralinè ripiene di cioccolato fondente

1150 cfp

Nougat glacé au miel, coulis de fruits rouges

Honey iced nougat, red berries coulis

Nougat semifreddo al miele, in culla di frutti di bosco

1150 cfp

Crèmeux à la vanille de Huahine

Huahine vanilla « crèmeux »

Budino alla vaniglia di Huahine

1150 cfp

Entremet glacé à la vanille et fève de tonka et crème anglaise

Vanilla mousse frozen, with tonka bean and custard cream

Mousse di gelato alla vaniglia con fava tonka e crema inglese

1150 cfp

Assortiment de Glaces & Sorbets

Ice Cream & Sorbets selection

Gelati e Sorbetti Assortiti

1150 cfp

Tous nos prix sont en Francs Pacifiques et toutes taxes Comprises

Prices are in Pacific Francs and all taxes included / Tutti prezzi sono espressi in Franchi del Pacifico, tasse incluse