

Les entrées

Starters / Gli Antipasti

Tartare de thon aux fines herbes.....	1700
<i>Tuna tartar with fines herbs / Tartare di tonno con erbe</i>	
Salade césar au poulet grillé.....	1800
<i>Caesar salad with grilled chicken/ Insalata "Cesar" con pollo alla griglia</i>	
Salade césar au poisson grillé.....	1800
<i>Caesar salad with grilled fish</i>	
<i>Insalata "Cesar" con pesce alla griglia</i>	
Poisson cru au lait de coco.....	1800
<i>Tahitian marinated tuna with coconut milk</i>	
<i>Tonno marinato al latte di cocco</i>	
Sashimi de thon (selon arrivage).....	1900
<i>Tuna sashimi / Sashimi di tonno</i>	
Salade de crevettes aux fruits exotiques.....	1900
<i>Prawn salad with exotic fruits/ Insalata di gamberi con frutta esotica</i>	
Salade de crudités, vinaigrette balsamique.....	1250
<i>Vegetable salad, balsamic vinegar dressing</i>	
<i>Insalata mista con aceto balsamico</i>	
Salade aux légumes grillés et fromage de chèvre.....	1800
<i>Grilled vegetable and goat cheese salad</i>	
<i>Insalata di verdure alla piastra e formaggio di capra</i>	
Salade façon niçoise à la patate douce et minute de thon grillée.....	1800
<i>Niçoise salad with sweet potato and grilled tuna</i>	
<i>Insalata nicosia con patate dolci e tonno fresco alla piastra</i>	
Duo de chair de crabe et avocat.....	1800
<i>Duo of crab meat and avocado</i>	
<i>Misto di polpa di granchio con avocado freddo</i>	



Les sandwiches

Snacks - Burger

Hamburger.....	1600
Cheese burger.....	1700
Mahi mahi burger.....	1700
Panini au Jambon.....	1550
Pain Ciabatta fait maison aux légumes grillés et mozzarella	1600
Pain Ciabatta fait maison aux légumes grillés, jambon cru et mozzarella	1700



Les pâtes

Pasta courses / Le Paste

Tagliatelles aux légumes grillés au pistou	1600
<i>Pasta with grilled vegetable and pistou</i>	
<i>Tagliatelles con verdure grigliate con salsa di pesto</i>	
Tagliatelles aux crevettes.....	1800
<i>Pasta with prawns / Pasta con gamberi</i>	
Tagliatelles au mahi mahi, champignons & crème.....	1700
<i>Mahi mahi, mushrooms & cream tagliatelle</i>	
<i>Tagliatelles con mahi mahi e crema di funghi</i>	





LAPITA VILLAGE HUAHINE

Les plats

Main courses / Piatti principali

Entrecôte grillée au beurre de roquefort.....	2330
<i>Grilled sirloin steak with blue cheese butter</i>	
<i>Entrecote di manzo alla griglia con burro al roquefort</i>	
Poisson grillé au curry & lait de coco.....	2430
<i>Grilled fish with curry & coconut sauce</i>	
<i>Pesce con curry al latte di cocco</i>	
Brochettes de marlin aux tomates cerises.....	2000
<i>Marlin fish skewers with cherry tomatoes</i>	
<i>Spiedini di pesce spada con pomodori ciliegie</i>	
Steak de thon grillé, sauce au citron keffir.....	2300
<i>Grilled tuna steak with kefir lime sauce</i>	
<i>Filetto di tonno alla griglia , salsa al limone keffir</i>	
Suprême de volaille grillé, sauce épicé.....	2000
<i>Grilled chicken breast, black peppercorn sauce</i>	
<i>Suprême di pollo alla griglia con salsa piccante</i>	



Tous nos prix sont en Francs Pacifiques et toutes taxes Comprises
Prices are in Pacific Francs and all taxes included
Tutti I prezzi sono espressi in Franchi del Pacifico inclusivi i tasse.

Les desserts

Desserts / I Dolci

Entremet au chocolat & mascarpone, crème anglaise.....	1150
<i>Dessert at the chocolate and mascarpone, custard</i>	
<i>Dessert al cioccolato e mascarpone, crema pasticcera</i>	
Parfait glacée au café.....	1150
<i>Coffee iced « parfait » / Budino di café freddo</i>	
Assiette de fruits frais du moment.....	1150
<i>Fresh local fruits / Frutta di stagione</i>	
Mousse au chocolat noir.....	1150
<i>Dark chocolate mousse / Mouse di cioccolato</i>	
Chibouste à la banana sauce au chocolat amer.....	1150
<i>Banana mousse with bitter chocolate sauce</i>	
<i>Mousse di banana con salsa al cioccolato amaro</i>	
Assortiment de glaces & sorbets.....	1150
<u>Glaces</u> : chocolat, vanille, café, coco, banane, pistache, caramel, tiare	
<u>Sorbets</u> : fraise, framboise, passion, mangue, ananas, citron, corossol	
<i>Ice creams & sherbets selection</i>	
<i>Ice creams: chocolate, vanilla, coffee, coconut, banana, pistachio, caramel, tiare</i>	
<i>Sherbets: strawberry, raspberry, passion fruit, mango, pineapple, lemon, sour so</i>	
<i>Gelati e Sorbetti assortiti</i>	
<i>Gelati: cioccolato, vainiglia, cocco, banana, pistacchio, caramello, tiare.</i>	
<i>Sorbetti: fragola, lamponi, frutta della passione, mango, ananas, limone, sour sop</i>	



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 inclusi di tasse.

Bienvenue au restaurant OMAI
de l'hôtel MAITAI LAPITA Village

Welcome to the hotel MAITAI LAPITA Village's

OMAI restaurant

*Benvenuto al Ristorante OMAI
del hotel MAITAI LAPITA Village*

11H45 – 14H00

DEJEUNER

