

A traditional Polynesian illustration serves as the background. It depicts a man on the right, standing and holding a large, light-colored kite string that extends across the frame. On the left, a woman is shown from the waist up, looking down at a white kite she is holding. The scene is set against a warm, orange-yellow sky with a small, distant island visible on the horizon. The entire illustration is framed by a decorative border at the top and bottom, featuring a repeating geometric pattern of triangles and arrows in brown and orange tones.

RESTAURANT OMAI

 **MAITAI**
CAPITA VILLAGE HUAHINE

DEJEUNER

LES ENTREES

STARTER

Tartare de thon aux fines herbes <i>Tuna tartar with fines herbs</i>	2050 xpf
Salade César au poulet ou au poisson grillé <i>Caesar salad with grilled chicken or grilled fish</i>	1990 xpf
Poisson cru au lait de coco <i>Tahitian marinated tuna with coconut milk</i>	2190 xpf
Salade de crevettes et Taboulé de quinoa <i>Shrimp salad and quinoa tabbouleh style</i>	2060 xpf
Salade de crudités, vinaigrette balsamique <i>Vegetable salad, balsamic vinegar dressing</i>	1480 xpf
Salade aux légumes grillés et fromage de chèvre <i>Grilled vegetable and goat cheese salad</i>	1910 xpf

LES PLATS CHAUD

MAIN DISHES

Entrecôte grillée sauce roquefort <i>Grilled sirloin steak with blue cheese sauce</i>	3490 xpf
Suprême de volaille aux épices de cajun, sauce endiablée <i>Grilled chicken breast with cajun spice, black peppercorn sauce</i>	2470 xpf
Colombo de bec de canne, riz jasmin <i>Lagoon fish cooked in colombo sauce, jasmine rice</i>	2860 xpf
Filet de mahi mahi grillé, riz jasmin, sauce combawa <i>Grilled mahi mahi, fillet, kaffir lime sauce</i>	2950 xpf
Assiette végétarienne <i>Vegetarian Plate</i>	1910 xpf



Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

LES PATES

PASTA

Tagliatelles au poisson, champignons & crème

Pasta with fish, mushroom and cream

1990 xpf

Tagliatelles au poisson fumé

Smoked fish Tagliatelle pasta

2390 xpf

Tagliatelles aux crevettes et pistou

Pasta with shrimps and pesto

1960 xpf

LES SANDWICHES & BURGERS

SANDWICHES & BURGERS

1800 xpf

Hamburger

Salade, tomate, bœuf haché relish & sauce

Letucce, tomato, beef, relish & sauce

Cheeseburger

Salade, tomate, bœuf haché, relish & cheddar

Letucce, tomato, beef, cheddar, relish & sauce

Fishburger

Salade, tomate, poisson, relish & cheddar

Letucce, tomato, fish, cheddar, relish & sauce

Burger au poulet épicé et bacon

Salade tomate, oignon, coleslow & cream cheese

Spicy chicken and bacon Burger, letucce, tomato, onion, coleslow & creamcheese

Burger végétarien

Légumes grillés carotte, courgette, aubergine, creamcheese & fromage de chèvre

Grilled vegetables carott, zucchini, eggplant, creamcheese & goat cheese

Croque monsieur

aux 2 fromages (emmental et comté) et 2 jambons (cru et cuit)

2 cheeses (emmental and comté) and 2 hams (cured and cooked)



Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

LES DESSERTS

DESSERTS

Café Gourmand 3 desserts & 1 expresso

Gourmet coffee 3 deserts & 1 expresso

800 xpf

Entremet au chocolat & mascarpone, crème anglaise

Dark chocolate and mascarpone cheese dessert, custard cream

1220 xpf

Crème brûlée au praliné

Praline crème brûlée

1220 xpf

Assiette de fruits frais du moment

Fresh local fruits platter

1220 xpf

Mousse au chocolat noir

Dark chocolate mousse

1220 xpf

Assortiment de glaces & sorbets (3 parfums au choix)

Ice creams & sherbets selection (3 flavors)

1390 xpf

Glaces : chocolat, vanille, café, coco, praliné, menthe fraîche

Ice creams : chocolate, vanilla, coffee, coconut, praline, mint

Sorbets : fraise, framboise, passion, mangue, ananas, citron

Sherbets : strawberry, raspberry, passion fruit, mango, pineapple, lemon



Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

LES ENTREES STARTERS

DINER

Tartare de thon aux fines herbes
Tuna tartar with fines herbs
2050 xpf

Salade césar au poulet ou au poisson grillé
Caesar salad with grilled chicken or grilled fish
1990 xpf

Poisson cru au lait de coco
Tahitian style raw fish with coconut milk
2190 xpf

Duo de crevettes et magret fumé, vinaigrette xérès
Shrimp and smoked duck duo, sherry vinegar dressing
2190 xpf

Aumonière de fromage de chèvre, romarin & miel de Huahine, salade mesclun
brisure de noix (12 min d'attente)
*Crispy goat cheese aumonière, rosemary & Huahine island honey, mesclun
salad, crushed hazelnuts (12 min wait time)*
2090 xpf

Duo saumon teriyaki & poisson fumé local, salade mesclun
Salmon teriyaki & local smoked fish duo, salad
2190 xpf

Salade de poulpe au safran et au piment d'Espelette
Octopus salad with saffron, Espelette sweet pepper
2090 xpf

Mi-cuit de thon aux épices colombo, wakame, chutney de fruits locaux
Seared tuna with colombo spices, wakame seaweed local fruit chutney
2090 xpf



Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

LES POISSONS & FRUITS DE MER

Fishes & Seafood

Mahi mahi grillé, riz au lait de coco, sauce au vin blanc

Grilled Mahi Mahi, coconut rice, white wine sauce

2990 xpf

Thon poché au bouillon Thai, quinoa au curry rouge et lait de coco

Ahi tuna fillet poached in a thai broth, red curry & coconut milk quinoa

2850 xpf

Pahua (bénitier) au curry et au lait de coco & riz au jasmin

Coconut milk & curry Pahua (local clams), jasmine rice

2990 xpf

Risotto aux épinards & crevettes

Spinach & shrimp risotto

2990 xpf

Pavé de thazard rôti, croute d'herbes et lentilles aux saveurs oriental

Roasted wahoo fish, aromatic herb crust and oriental lentils

2990 xpf

Papillote de poisson, banane "fei" & lait de coco (15 min d'attente)

"Papillote" lagoon fish, fei banana (local platain) & coconut milk (15 min wait time)

2990 xpf

Poisson du lagon vapeur, légumes provençaux façon ratatouille & sauce basilic

Steamed lagoon fish, provençal vegetables and basil cream sauce

2990 xpf

Tagliatelles au poisson, champignons & crème

Pasta with fish, mushroom and cream

1990 xpf

Tagliatelles à la crème & aux poissons fumés local

Smoked local fish Tagliatelle pasta

2390 xpf

Tagliatelles aux crevettes et pesto de tomate séchées

Pasta with shrimps and dried tomato pesto

2290 xpf

Langouste de Huahine a la demande (24h avant) selon la saison de pêche *

interdiction de pêche du 1er Février au 30 Avril

*Huahine's lobster on request (24h before), according to availability **

Fishing ban from 1st of february to 31 of April

6690 xpf

*supplément de 4100 xpf pour ½ pension / 4100 xpf additional for half board

LES VIANDES

Meat

Magret de canard rôti, gratin de patate douce, sauce au miel & gingembre

Roasted duck "magret", sweet potatoes gratin, honey & ginger sauce

3490 xpf

Suprême de volaille farci au pesto de tomate & mozzarella, risotto ricotta & épinard, sauce vinaigre balsamique (15 min d'attente)

Chicken supreme stuffed with tomato pesto & mozzarella, spinach ricotta risotto, balsamic vinegar sauce (15 min wait time)

2690 xpf

Filet de bœuf grillé, crumble de pomme de terre au bacon, sauce au porto & truffes

Grilled beef tenderloin, potatoes and bacon crumble, porto & truffles sauce

3390 xpf

Entrecôte Angus grillée, pommes frites, sauce au choix : poivre vert ou roquefort

Angus rib steak, french fries pepper sauce or blue cheese sauce

3490 xpf

Souris d'agneau braisée aux épices, lentilles à l'orientale

Braised lamb shank with spices and oriental lentils

2990 xpf

Filet mignon de porc rôti aux épices, purée de patate douce & sauce au miel

Roasted pork tenderloin with spices, sweet potatoes puree & honey sauce

2990 xpf

Côte de bœuf grillée, frites, sauce au poivre ou roquefort*

*Prime rib steak with french fries, green pepper or blue cheese sauce**

4990 xpf

***Côte de bœuf à la demande (24h avant)**

***Prime rib on request (24h before), according to availability**

***supplément de 2050 xpf pour ½ pension / 2050 xpf additional for half board**



Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

LES DESSERTS

DESSERTS

Noix de coco en coque de chocolat & crème anglaise

Coconut in chocolate shell & custard cream

1390 xpf

Trio de crème brûlée aux saveurs tropical

Tropical flavors crème brûlée trio

1390 xpf

Fondant au chocolat & feuilleté praliné

Bitter chocolate "fondant" & crispy praline

1390 xpf

Nougat glacé au miel de Huahine, crème anglaise & coulis de fruits rouge

Huahine Honey iced nougat, custard cream & red fruits coulis

1390 xpf

Crèmeux à la vanille de Tahiti

Tahitian vanilla "crèmeux"

1390 xpf

Entremet au chocolat blanc & fraise, mousse framboise basilic

Strawberry & white chocolate "entremet", raspberry & basil mousse

1390 xpf

Assortiment de glaces & sorbets (3 parfums au choix)

Ice creams & sherbets selection (3 flavors)

1390 xpf

Glaces : chocolat, vanille, café, coco, praliné, menthe fraîche

Ice creams : chocolate, vanilla, coffee, coconut, praline, mint

Sorbets : fraise, framboise, passion, mangue, ananas, citron

Sherbets : strawberry, raspberry, passion fruit, mango, pineapple, lemon



Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

BAR 'OA'OA

COCKTAILS CREATIONS

1650 xpf

MAITAI 🌿

Rhum blanc, rhum brun, jus d'orange et d'ananas, grenadine
White rum, dark rum, pineapple and orange juice, grenadine

VAITOTIA 🌿

Eau de coco frais, rhum, liqueur de coco, glace coco
Coconut water, local rum, coconut liquor, coconut ice cream

APARA

Liqueur de pomme, rhum, curaçao bleu, jus orange, mangue
Apple liquor, rum, blue curaçao, orange juice, mango juice

TE FITII

Vodka, triple sec, sirop fraise, citron, jus tropical
Vodka, triple sec, strawberry syrup, lime, tropical juice

BANANA ISLAND 🌿

Rhum brun, rhum blanc, liqueur de coco, jus banane
White rum, Dark rum, Coconut liquor, Banana juice

BOUGAINVILLE

Rhum brun, Grand Marnier, jus mangue, orange, citron
Rum, Grand Marnier, mango juice, orange juice, Lime

LAPITA 🌿

Rhum Arrangé à la fleur bleu et combawa, citron, sucre, tonic
Blue flower and keffir lime flavored rum, blue curaçao, tonic

TE AVA MO'A

Vodka, Curaçao bleu, Glace coco, Jus de pamplemousse
Vodka, Blue curaçao, coconut ice cream, grapefruit juice

TI PUNCH 🌿

990 xpf

Fleur Bleu/ Gingembre / Nature

MOCKTAILS

1090 xpf

MATIE

Grenadine, Menthe, Citron vert, Tonic
Grenadine, Mint, Lime, Tonic

VIRGIN COLADA

Glace coco, Jus d'ananas
Coconut ice cream, Pineapple juice

IMIRAA

Concombre, sirop de menthe, citron, eau pétillante
Cucumber, Mint syrup, lime, Sparkling water

MILKSHAKE

Vanille / Coco
Vanilla / Coconut



Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

Aperitifs

Martini Blanc / Rouge / Rosé	620 xpf
Ricard	860 xpf
Porto Valdouro	470 xpf

Kir au vin blanc	950 xpf
Amaretto	890 xpf
Campari	970 xpf

Rhums

Rhum Mana'o blanc 	720 xpf
Rhum Mana'o paille 	750 xpf
Rhum vieux Dillon	990 xpf
Bacardi	620 xpf

Captain Morgan	470 xpf
Cachaça Thoquino	545 xpf
Malibu	620 xpf

Vodka, Gins & Téquila

Vodka Absolut	510 xpf
Vodka Eristoff	460 xpf
Vodka GreyGoose	1230 xpf

Gin Gordon	480 xpf
Gin Bombay Sapphire	930 xpf
Téquila Silver	430 xpf

Whisky

Johnnie Walker Red	480 xpf
Johnnie Walker Black	810 xpf
Chivas Regal	790 xpf
J & B	520 xpf

Ballantines	480 xpf
Dalwhinnie 15 ans	1700 xpf
Jack Daniel's	900 xpf
Gentleman Jack	750 xpf

Digestifs & eaux de vie

Kalhua	750 xpf
Bailey's	550 xpf
Get 27	850 xpf
Get 31	650 xpf
Cointreau	1140 xpf
Grand Marnier	1500 xpf

Calvados	810 xpf
Cognac Remy Martin	1380 xpf
Armagnac Tariquet XO	1260 xpf
Mirabelle Massenez	770 xpf
Poire Williams Massenez	770 xpf
Framboise Massenez	770 xpf

Bières

Hinano 33 cl 	710 xpf
Hinano 50 cl 	810 xpf
Hinano Ambrée 	790 xpf
Tabu Citron 	790 xpf
Heineken	890 xpf

A la pression :	• Hinano 33 cl 	480 xpf
	• Hinano 50 cl 	690 xpf
	• Hinano 1.5 L 	2000 xpf

Produit Local
Local Product 

 **MAITAI**
L'APITA VILLAGE HUAHINE

Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

Sodas

Coca Zéro	540 xpf	Fanta orange	540 xpf
Coca Cola	540 xpf	Orangina	540 xpf
Sprite	540 xpf	Tonic	540 xpf
Lipton Ice Tea pêche	540 xpf		

Jus de Fruits

Ananas		350 xpf	Orange		350 xpf
Tropical		350 xpf	Banane Vanille		350 xpf
Pamplemousse		350 xpf	Mangue		350 xpf
Jus de fruits frais (Selon arrivage)		590 xpf			

Eaux

Eau Plate

Eau Royal 1L		440 xpf
--------------	---	---------

Eaux gazeuses

San Benedetto 75 cl	670 xpf
Okpik 33 cl	 270 xpf

Coco Frais


590 xpf

Citronnade


590 xpf

Produit Local 
Local Product

 **MAITAI**
LAPITA VILLAGE HUAHINE

Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE (16 cl)

Wine by the glass

Rouge - Chateau Carignan Cadiillac - Bordeaux	1050 xpf
Blanc - Ethic Sous l'Océan - Chardonnay - Pays d'Oc - FRANCE	1000 xpf
Blanc - Blanc de Corail - Tahiti 	950 xpf
Rosé - Tariquet Marselan - Côtes de Gascogne - FRANCE	730 xpf
Rosé - Rosé de Corail - Tahiti 	950 xpf

VINS ROSÉ

Rosé wine

Rosé de Corail - TAHITI	5760 xpf
Manon - Cote de Provence - FRANCE	4920 xpf
M.I.P. Made In Provence - Cote de Provence - FRANCE	5460 xpf
Tariquet Marselan - Côtes de Gascogne - FRANCE	3690 xpf

VINS BLANCS

White wine

Riesling Klipfel 2022 - Alsace - FRANCE	4080 xpf
Gerwurztraminer G.Lorentz 2022 - Alsace - FRANCE 	5330 xpf
Macon Lugny Louis Latour 2021 - Bourgogne - FRANCE	6040 xpf
Chablis de Maligny Durup 2021 - Bourgogne - FRANCE	7620 xpf
Ethic Sous l'Océan - Chardonnay - Pays d'Oc - FRANCE 	4000 xpf
L'Orangerie de Carignan - Bordeaux - FRANCE	3900 xpf
Secret de Famille - Viognier - Côte du Rhône - FRANCE	3600 xpf
Blanc de Corail - TAHITI 	5760 xpf

 **MAITAI**
LAPITA VILLAGE HUAHINE

Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises
Prices are in pacific francs and all taxes included

CARTE DES VINS

VINS ROUGE

RED wine

37.5 cl

75 cl

BORDEAUX

Château Carignan Cadillac 2018 - Bordeaux Supérieur

4500 xpf

Château Tour Bel Air Montagne 2021 - St Emilion

4880 xpf

Château Vieux Chevrol 2019 - Lalande Pomerol



3300 xpf

5600 xpf

Chateau La Croix St Estephe 2017 - St Estephe

9940 xpf

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour

6200 xpf

COTE DU RHONE

Le temps est venu, Stephane Ogier

4600 xpf

Parallèle 45°, Paul Jaboulet Aîné 2021



2600 xpf

4700 xpf

Domaine de la Janasse 2022

5350 xpf

CHAMPAGNE

Chassenay d'Arce Brut

12520 xpf

Carte Blanche Christian Senez

12630 xpf

Taittinger Brut Cuvée Reserve

17210 xpf



Tous nos prix sont en francs pacifiques et toutes taxes comprises

Prices are in pacific francs and all taxes included