

Restaurant 'ORI 'ORI

Ukulele Bar

Carte des Vins

NOS MENUS  
Restaurant &  
Bar

Restaurant

# 'ORI 'ORI





# ENTRÉES STARTERS

	Petite Starter	Grande Main
<b>SALADE BORA BORA</b> <i>Shrimp, house smoked Thazard and tuna</i>	1.200 F ☼	2 300 F
<b>SALADE CESAR AU POULET OU AUX CREVETTES</b> <i>Chicken or shrimp Caesar salad</i>		2 400 F
<b>CROUSTILLANT DE CHEVRE CHAUD, COMPOTE DE POMME AU MIEL</b> <i>Crusty warm goat cheese, apple and honey sauce</i>	1.200 F ☼	2 000 F
<b>TARTARE DE KORORI ET THON</b> <i>Duo tartar : Korori &amp; Tuna</i>		2 500 F
<b>TARTARE DE THON TRADITIONNEL</b> <i>Tuna, tomatoes, cucumbers, onion, capers</i>	1.300 F ☼	2 500 F
<b>POISSON CRU AU LAIT DE COCO</b> <i>Coconut raw fish</i>	1.500 F ☼	2 700 F
<b>CARPACCIO DE THON AUX SAVEURS DU FENUA</b> <i>Tuna, tomatoes, cucumbers, onions, ginger, coconut milk</i>	1.500 F ☼	2 700 F
<b>SASHIMI DE THON</b> <i>Tuna sashimi</i>		2 700 F
<b>NEM- SASHIMI DE THON</b> <i>4 egg rolls pieces and sliced tuna sashimi</i>		2 700 F
<b>NEM</b> <i>10 egg rolls pieces</i>		2 700 F



## CÔTÉ SNACKING / SNACK SIDE

Valable uniquement pour le déjeuner / valid for lunch service only

<b>CLUB SANDWICH POULET PANE-BACON</b> <i>Smoked chicken and bacon</i>	2 500 F ☼
<b>CROQUE MONSIEUR</b> <i>Grilled cheese and ham</i>	2 500 F ☼
<b>SHAWARMA AU POULET</b> (chicken, cumin)	1 800 F ☼
<b>PANINI VEGETARIEN</b>	1 200 F ☼
<b>PANINI TOMATE-MOZARELLA</b> ( tomato & mozzarella )	1 200 F ☼
<b>PANINI JAMBON -FROMAGE</b> (ham & cheese)	1 000 F ☼
<b>PANINI NUTELLA</b>	1 000 F ☼



Pas d'accompagnement inclus. No choice included / ☼ inclus dans la demi-pension / included in half board

# CÔTÉ MER

SEA SIDE



## FILET DE OE'O PANE AU COCO, riz

*Oe'o fish in coconut crust & rice*

2 600 F ☉

## FISH & CHIPS, Beignets de poisson frits et frites

*Fried fish fillets and french fries*

2 600 F ☉

## BROCHETTES DE LA MER , riz

*Seafood skewers & rice*

2 900 F ☉

## RAVIOLES DE CREVETTES SAUCE BEURRE-MANGUE , riz

*Shrimp dumplings with butter-mango sauce & rice*

2 800 F ☉

## STEAK DE THAZARD, riz

*Thazard steak & rice*

2 800 F ☉

## FILET DE BARRAMUNDI, riz

*Barramundi fish fillet & rice*

2 900 F ☉



## MI-CUIT DE THON , riz

*Half-cooked tuna & rice*

3 300 F

## ESCALOPE DE MAHI MAHI SAUCE VANILLE, riz

*Mahi Mahi fish with vanilla sauce & rice*

3 900 F

## ASSIETTE ROYAL BORA BORA

*Poisson cru, Sashimi, Nems, Crevettes panées, Tartare de thon*  
*Marinated coconut raw fish, tuna sashimi, egg rolls, fried shrimps, tuna tartar*

3 800 F

## CREVETTES SAUTÉES AU CURRY ET LAIT DE COCO

*Sauteed shrimps with coconut milk and curry*

3 900 F





# CÔTÉ TERRE

## LAND SIDE



### TARTARE DE BŒUF , frites

(coupé au couteau, pièce d'environ 180g)

Homemade steak tartar with red onions, cucumbers, tomatoes, capers & french fries

2 900 F ☼

### POULET A L'ANANAS, riz

Pineapple chicken & rice

2 900 F ☼

### NOISETTE DE VEAU SAUCE CEPES , gratin

Veal with ceps sauce & potatoes gratin

3 100 F ☼

### BŒUF BOURGUIGNON , riz

Beef stew with red wine sauce & rice

3 100 F ☼

### POULET PANE PARMA, spaghetti

breaded chicken, bayonne ham, spaghetti, pesto

2 900 F ☼

### BAVETTE GRILLÉE SAUCE BORDELAISE pièce d'environ 250g , frites

Grilled sirloin steak, red wine sauce +/- 250g & french fries

2 900 F ☼

### EMINCE DE BŒUF AU COGNAC, gratin

Minced beef with cognac & potatoes gratin

3 100 F ☼

### PORC AU MIEL, gratin

Honey roasted Pork & potatoes gratin

2 900 F ☼

### BROCHETTES DE POULET TERIYAKI, frites

Chicken skewers with teriyaki sauce & french fries

2 900 F ☼

### MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL, gratin

Duck breast with honey sauce & potatoes gratin

3 900 F



# CÔTÉ BURGER

## BURGER SIDE

### HAMBURGER 200g de viande hachée , frites

Hamburger (200g of meat) & french fries

2 600 F ☼

### CHEESEBURGER 200g de viande hachée, frites

Cheeseburger (200g of meat) & french fries

2 700 F ☼

### BACON CHEESEBURGER 200g de viande hachée, frites

Bacon cheeseburger (200g of meat) & french fries

2 800 F ☼

### CHICKEN BURGER , frites

Chicken burger & french fries

2 600 F ☼

### FISH BURGER , frites

Fish burger & french fries

2 600 F ☼



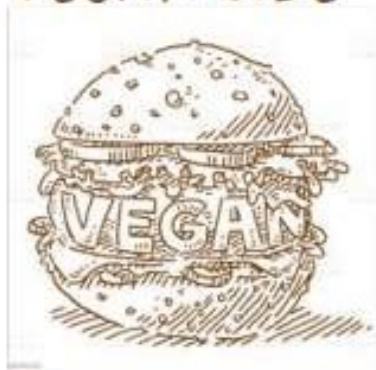
1 accompagnement inclus - 1 side dishes included / ☼ inclus dans la demi-pension - included in half board

# CÔTÉ VEGAN



1 800 F ☺

## VEGAN SIDE



**SALADE « VEGAN BORA »**  
Tofu, Patates Douces, Sauce Vierge  
*Tofu, sweet potatoes, virgin sauce*

**VEGAN BURGER , frites**  
*Vegan burger & french fries*

2 500 F ☺

**WOK DE LÉGUMES**  
*Vegetables chinese wok*

2 200 F ☺

**PENNE PROVENCALE**  
Mini-ratatouille et Pistou  
*small ratatouille & Pesto*

2 200 F ☺



## PÂTES / PASTA

**TAGLIATELLES CARBONARA**  
*Tagliatelle with bacon carbonara sauce*

2 400 F ☺

**PENNE OE'O et PESTO**  
*Penne with Oe'o fish, pesto and tomato*

2 400 F ☺

**SPAGHETTI BOLOGNAISE**  
*Spaghetti with a bolognese sauce*

2 500 F ☺



## ACCOMPAGNEMENTS en supplément / EXTRA SIDE DISHES

<b>RIZ</b> / Rice	300 F
<b>FRITES</b> / French Fries	600 F
<b>GRATIN DU FENUA</b> / Potatoes and sweet potatoes gratin	600 F
<b>CRUDITÉS</b> / Raw vegetables	500 F
<b>PATES</b> / Pastas	600 F
<b>POEELE D'HARICOT VERT</b> / Green beans	700 F
<b>RATATOUILLE</b> / Ratatouille	700 F



## SAUCES en supplément / EXTRA SAUCES

<b>SAUCE VANILLE</b> / Vanilla sauce	500 F
<b>SAUCE BEURRE-MANGUE</b> / butter-mango sauce	500 F
<b>SAUCE BORDELAISE</b> / Red wine sauce	500 F
<b>SAUCE BEURRE BLANC</b> / beurre blanc sauce	500 F
<b>SAUCE TARTARE</b> / Tartare sauce	500 F
<b>SAUCE AUX POIVRES</b> / Pepper sauce	500 F
<b>SAUCE ROQUEFORT</b> / Cheese sauce	500 F
<b>SAUCE VIERGE</b> / Virgine sauce	500 F
<b>SAUCE MIEL</b> / Honey sauce	700 F
<b>SAUCE AUX CÈPES</b> / Ceps sauce	700 F



# CÔTÉ DOUCEURS

SWEET SIDE



## Irrésistible chocolat

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Coffee or Tea with an assortment of sweets

1 200 F ☉

### FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 15 mn de cuisson

Chocolate fondant with vanilla ice cream – 15" of cooking

1 200 F ☉

### TIRAMISU AU DISARONNO

Chocolate fondant with vanilla ice cream – 15" of cooking

1 200 F ☉

## Autour des fruits - Around fruit

### SALADE DE FRUITS DU MARCHÉ

Fresh fruits salad

1 500 F

### MOUSSE COCO-PASSION-BANANES FLAMBEES

Coconut-passion-flambeed bananas mousse

1 200 F ☉

### CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

Vanilla « crème brûlée »

1 200 F ☉

### FEUILLETE BANANE

SAUCE CARAMEL, GLACE VANILLE – 10 mn de cuisson

Banana pastry, caramel sauce with vanilla ice cream – 10" of cooking

1 100 F ☉

### TARTE TATIN POMME-PAPAYE, GLACE COCO – 10 mn de cuisson

Apple and papaya pie with coconut ice cream – 10" of cooking

1 200 F ☉

### TARTE COCO, GLACE COCO

Coconut pie with coconut ice cream

1 100 F ☉



## Plaisirs sucrés - Sweet delights

### MILLE FEUILLE VANILLE SAUCE CARAMEL

Minute made mille-feuille, caramel sauce and vanilla custard

1 100 F ☉

### COUPE DE GLACE (2 boules au choix)

Choice of 2 scoops of ice cream or sherbet

1 200 F ☉

**Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat, Coco, Fraise, Pistache**

*Ice cream : Vanilla, Coffee, Chocolate, Coconut, Strawberry, Pistachio,*

**Crèmes glacées artisanales : Mojito, Yaourt, Cheesecake, Ferrero-rocher, Nutella**

*Artisan Ice cream : Mojito, Yoghurt, Cheesecake, Ferrero-chocolate, Nutella*

**Sorbets artisanaux : Passion, Citron, Tropical, Mangue**

*Sherbets : Passion fruit, Lime, Tropical, Mango*

### CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

Coffee or chocolate sundae (with ice cream and whipping cream)

1 300 F ☉

### PROFITEROLES

1 400 F



☉ *inclus dans la demi-pension / included in half board*



# MENU ENFANT / KID MENU

Jusqu'à 11 ans / up to 11 years

3.500 F



Tagliatelles Carbonara / *Tagliatelle with bacon carbonara sauce*

Ou

Fish & Chips / *Fried fish and French fries*

Ou

Poulet pané & Frites / *chicken breast & French fries*



Coupes de Glace (2 boules au choix) / *2 scoops Icecream cup*

Ou

Crêpes au Chocolat / *Chocolate crepes*





# Ukulele Bar



## SOFT DRINK

Coca Cola, Sprite, Fanta	Boite 33 cl	600 F
	Bouteille 1,5 L	1 800 F
Coca Cola sans sucre, Tonic	Boite 33 cl	550 F
Lipton Ice Tea pêche	Boite 33 cl	800 F
Liptonic	Boite 33 cl	850 F
Perrier	Boite 33 cl	550 F
Jus Rotui : Ananas, Mangue, Orange	Verre 33 cl	600 F
Mangue, Tropical	Boite 1 L	1 500 F
Ananas, Orange	Boite 2 L	2 400 F
Jus: Pomme, Cranberry	Verre 33 cl	600 F
	Bouteille 1 L	1 500 F
Jus de Fruits Frais (selon saison)	Verre 33 cl	1 300 F
Eau Royale	Bouteille 1 L	400 F
San Benedetto	Bouteille 75 cl	750 F
Expresso / Décaféiné		350 F
Café Long / Thé / Chocolat / Capuccino		350 F

## COCKTAIL SANS ALCOOL

Diabolo Menthe ou Grenadine (Sprite, Sirop)	Verre 33 cl	700 F
Virgin Mojito (Sprite, citron, menthe, jus de pomme)	Verre 16,5 cl	800 F
Virgin Mary (Jus Tomate, assaisonnement)	Verre 16,5 cl	800 F
Virgin California (orange, mangue, Sprite, sirop d'orgeat)	Verre 33 cl	800 F
Fleur d'amour (ananas, mangue, banane)	Verre 33 cl	800 F
Honeymoon (Jus d'orange, jus pomme, miel, jus de citron)	Verre 33 cl	800 F
Shirley Temple (Jus ananas, Sprite, grenadine)	Verre 33 cl	800 F
Virgin Bora (mangue, ananas, coco)	Verre 33 cl	800 F
Virgin Colada (Jus ananas, coco)	Verre 33 cl	800 F
Milkshake (glace vanille ou coco, lait)	Verre 33 cl	800 F
Valnavenave (mangue, ananas, vanille)	Verre 33 cl	900 F
Cocktail de Fruits Frais (fruits de saison)	Verre 33 cl	1 300 F

## BIERES

Hinano pression Classique	Verre 33 cl	800 F
Hinano pression Classique	Verre 50 cl	1 100 F
Hinano pression Classique	Verre 100 cl	2 000 F
Hinano pression Classique	Pichet 1,5 l	2 800 F
Hinano pression Classique	Tour 3,5 l	6 500 F
Panaché	Verre 33 cl	900 F
Monaco (bière, sirop de grenadine)	Verre 33 cl	800 F
Hinano	Boite 33 cl	900 F
Hinano Gold	Boite 33 cl	1 100 F
Tabu Vodka	Bouteille 33 cl	1 300 F



## RHUMS

Rhum Blanc 3 ans d'âge Havanas*	dose 4 cl	590 F
Rhum Blanc Mana'o	dose 4 cl	735 F
Rhum Brun Mana'o	dose 4 cl	780 F
Rhum Brun Année Spéciale Havanas *	dose 4 cl	570 F
Rhum Kraken Black Spiced *	dose 4 cl	930 F
Rhum Dicatador 12 ans *	dose 4 cl	1 400 F
Rhum Diplomatico 12 ans *	dose 4 cl	1 040 F

## ALCOOLS

Whisky Cutty Sark *	dose 4 cl	450 F
Whisky Jameson* Irish Whiskey	dose 4 cl	720 F
Whisky Glenfiddich 12 ans * Single Malt	dose 4 cl	1 590 F
Whisky Talisker 10 ans * Single Malt	dose 4 cl	1 490 F
Bourbon Jack Daniel's *	dose 4 cl	700 F
Bourbon Jack Honey*	dose 4 cl	670 F
Gin Beefeater *	dose 4 cl	510 F
Gin Bombay *	dose 4 cl	570 F
Vodka Absolut *	dose 4 cl	520 F
Vodka Greygoose *	dose 4 cl	1 270 F
Porto Cruz Tawny	dose 4 cl	390 F
Tequila*	dose 4 cl	540 F
Martini Blanc	dose 4 cl	670 F
Martini Rouge	dose 4 cl	670 F
Malibu	dose 4 cl	660 F
Cachaça*	dose 4 cl	760 F
Jägermeister	dose 4 cl	860 F
Chivas *	dose 4 cl	940 F
Ricard	dose 4 cl	860 F

## DIGESTIFS

Cognac CH de Beaulon 7 ans VSOP *	dose 4 cl	1 060 F
Calvados *	dose 4 cl	820 F
Poire Williams *	dose 4 cl	780 F
Bailey's Irish Cream	dose 4 cl	770 F
Armagnac Tariquet VSOP*	dose 4 cl	950 F
Kahlua	dose 4 cl	720 F
Get 27	dose 4 cl	730 F
Get 31	dose 4 cl	790 F
Amaretto	dose 4 cl	970 F
Cointreau	dose 4 cl	1 300 F
Grand Marnier	dose 4 cl	1 210 F



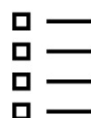
## COCKTAILS ALCOOLISES

Daiquiri (Rhum blanc, jus citron, sirop de canne)	Verre 15 cl	1 300F
Gin Fizz (Gin, Sprite, jus citron)	Verre 15 cl	1 200F
Frozen Mango (Vodka, jus mangue)	Verre 25 cl	1 200F
Chichi (vodka, jus ananas, coco)	Verre 25 cl	1 300F
Mojito (Rhum blanc, menthe, jus citron, Sprite)	Verre 25 cl	1 200F
Mana O Here (Rh. brun, jus cranberry, crème cassis)	Verre 25 cl	1 800F
Bloody Mary (vodka, jus tomate, jus citron)	Verre 25 cl	1 300F
Pina Colada (rh. blanc, rh. brun, coco, jus ananas)	Verre 33 cl	1 600F
Blue Hawaiian (rh. blanc, jus d'ananas, curaçao bleu, coco)	Verre 33 cl	1 600F
Cosmopolitan (vodka, jus cranberry, triple sec)	Verre 15 cl	1 600F
Bahia (Rhum blanc, Malibu, jus ananas)	Verre 25 cl	1 500F
California (Tequila, Malibu, jus orange, jus ananas, jus citron)	Verre 25 cl	1 500F
Maltai (Rh. brun, rh. blanc, j. ananas, j. orange)	Verre 33 cl	1 500F
Margarita (Tequila, Triple Sec, jus citron)	Verre 15 cl	1 500F
Mana C (Rh. Brun, jus pomme, jus Cranberry, menthe, jus citron)	Verre 25 cl	1 500F
Coucher de soleil (jus orange, jus ananas, rhum brun, curaçao)	Verre 25 cl	1 600F
Caipirinha (Rhum Cachaça, Sirop de canne, citron vert)	Verre 15 cl	1 800F
Bora Rainbow (Rh. Brun & Blanc, jus ananas, curaçao)	Verre 33 cl	1 600F
Blue Mana'o (Rhum blanc, curaçao bleu, jus citron, Malibu, Sprite)	Verre 25 cl	1 600F
Zombie (Kahlua, Malibu, Rhum brun, jus ananas)	Verre 25 cl	1 800F
Frozen Margarita Fraîse (Tequila, Triple Sec, purée fraise)	Verre 15 cl	1 800F
Mudslide (Vodka, Kahlua, Bailey's, glace coco)	Verre 33 cl	1 800F
Mana'o Dreams (Rh. Brun, Malibu, jus de banane, crème de Vanille)	Verre 33 cl	2 000F
Long Island (Vodka, Gin, Rhum bic, Triple Sec, Tequila, Jus de citron, Coca)	Verre 25 cl	2 300F

## VINS AU VERRES

Tariquet Sauvignon* (Blanc Sec)	Verre 18 cl	900F
Saint Clair-Sauvignon* (Blanc sec)	Verre 18 cl	1 190F
Blanc de Corail-Vin Tahiti (Blanc sec)	Verre 18 cl	1 500F
Wine in a glass Chardonnay* (Blanc sec)	Verre 18 cl	1 120F
Twin Tchín Tchín* (rouge-Bordeaux)	Verre 18 cl	920F
Parallèle 45* (rouge-Côtes du Rhone)	Verre 18 cl	1 050F
Saint Clair-Pinot Noir* (Rouge-N.Zélande)	Verre 18 cl	1 250F
Wine in a glass Merlot* (Rouge-Australie)	Verre 18 cl	1 120F
Tariquet marselan* (Rosé-Sud Ouest)	Verre 18 cl	930F
Nacarat- Vin de Tahiti (rosé sec)	Verre 18 cl	1 500F
Coupe de champagne	Verre 12 cl	2 840F

02-2025 - Tous nos tarifs sont exprimés en F.CFP TTC - 5% services charge inclus - Établissement conventionné, boissons à prix réglementés indiqués par \*





# *Carte des Vins*



## *Vins Rouges*

	37,5 cl	75 cl
<b>BOURGOGNE</b>		
Beaujolais, G.Duboeuf		4 760
Les Pierres Dorées, Latour		6 560
Coteaux Bourguignon, Bichot		4 450
<b>COTES DU RHONE</b>		
Parallèle 45, Jaboulet	2 640	4 200
Le temps est venu, Dne P.Ogier		5 670
<b>BORDEAUX</b>		
Twin Tchin Tchin		3 670
Château Timberlay	2 550	4 190
Château Fongaban		4 130
L'Orangerie de Carignan	2 660	4 570
Vieux Chevrol	3 390	5 670
Château Peybonhomme		4 840
Château Saint Ahon		6 790
<b>VINS DE LA LOIRE</b>		
Saint nicolas de Bourgueil, Dne Les Valettes		4 700
<b>VINS DU MONDE</b>		
Saint Clair Pinot Noir, Nouvelle Zélande		4 970





## *Vins Blancs*

75 cl

### **ALSACE**

Gewurztraminer, G.Lorentz

5 120

### **SUD-OUEST**

Tariquet Sauvignon, Dne Tariquet

3 570

### **COTES DU RHONE**

Viognier Secret de famille, Jaboulet

3 680

### **VAL DE LOIRE**

MMM Chenin blanc

3 400

### **VIN DE TAHITI**

Blanc de corail

5 700

Blanc Monamona

5 700

### **VINS DU MONDE**

Saint Clair Sauvignon, Nouvelle Zélande

4 690

## *Vins Rosés*

75 cl

### **SUD-OUEST**

Tariquet Marselan, Dne Tariquet

3 700

### **LANGUEDOC**

Côtes des Roses, G.Bertrand

4 970

### **VAL DE LOIRE**

MMM Pinot noir rosé

3 440

### **VIN DE TAHITI**

Rosé Nacarat

5 700





## Champagnes

	37,5 cl	75 cl
Chassenay d'Arce		12 530
Mumm Cordon Rouge	8 510	16 060

## Vin au verre

<b>VINS ROUGES</b>		18 cl
Twin Tchin Tchin - Bordeaux		920
Parallèle 45 - Côtes du Rhone		1 050
Saint Clair Pinot Noir - Nvllle Zélande		1 250
Wine in a glass Merlot - Australie		1 120
<b>VINS BLANCS</b>		
Tariquet Sauvignon - Sud Ouest		900
Blanc de corail - Vin de Tahiti		1 500
Saint Clair Sauvignon - Nvllle Zélande		1 190
Wine in a glass Chardonnay- Australie		1 120
<b>VINS ROSES</b>		
Tariquet rosé- Sud Ouest		930
Rosé Nacarat - Vin de Tahiti		1 500
<b>CHAMPAGNES</b>		12 cl
Coupe de Champagne		2 840

