

Sands

Menu du diner, disponible de 18h30 à 21h30 / Dinner menu, available from 06.30 pm till 09.30 pm

Bienvenu au restaurant *Sands*, l'équipe a le plaisir de vous présenter son menu saisonnier, combinant la méthode traditionnelle Française, avec un mélange de culture Polynésien. Travaillant en partenariat avec des producteurs et pêcheurs locaux, notre Chef va vous faire découvrir les meilleurs plats Polynésiens. Ouvert tous les jours, avec un buffet Barbecue le mercredi, notre équipe a le plaisir de vous accueillir dans le plus bel endroit de Bora Bora.

Notre chef vous guidera à travers ce menu, avec la sélection du Chef, les plats traditionnels, les produits sans gluten et les options végétariennes.



Certains de nos plats contiennent des allergènes alimentaires, le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Welcome to the *Sands* Restaurant, our team is delighted to introduce you his seasonal menu, combining the traditional French cooking method with a twist of Polynesian Culture. Working with local farmer and fisherman, our Chef will introduce you to the best Polynesian dishes. Open every day, with a special Barbecue buffet with Polynesian show on Wednesday, our team is pleased to welcome you on the best spot of Bora Bora.

Our chef will guide you through the menu with his Chef's selection, traditional dish, gluten free product, and vegetarian option.



Our dishes contain some food allergen, please advise our Staff if you have any food allergy, we will be happy to advise you with our special allergen menu.

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques (CFP), toutes taxes comprises (13% taxes et 5% service charge).

Prices are in Pacific Francs (CFP), taxes included (13% taxes and 5% service charge).

Rafraichissement/ Refreshment

Thé Glacé maison à la vanille

Homemade vanilla ice tea

650

Thé vert Glacé maison à la menthe

Homemade mint iced green tea

650

Caffé Latté glacé à la Vanille

Vanilla iced Latté

650

Noix de coco Fraiche

Fresh coconut

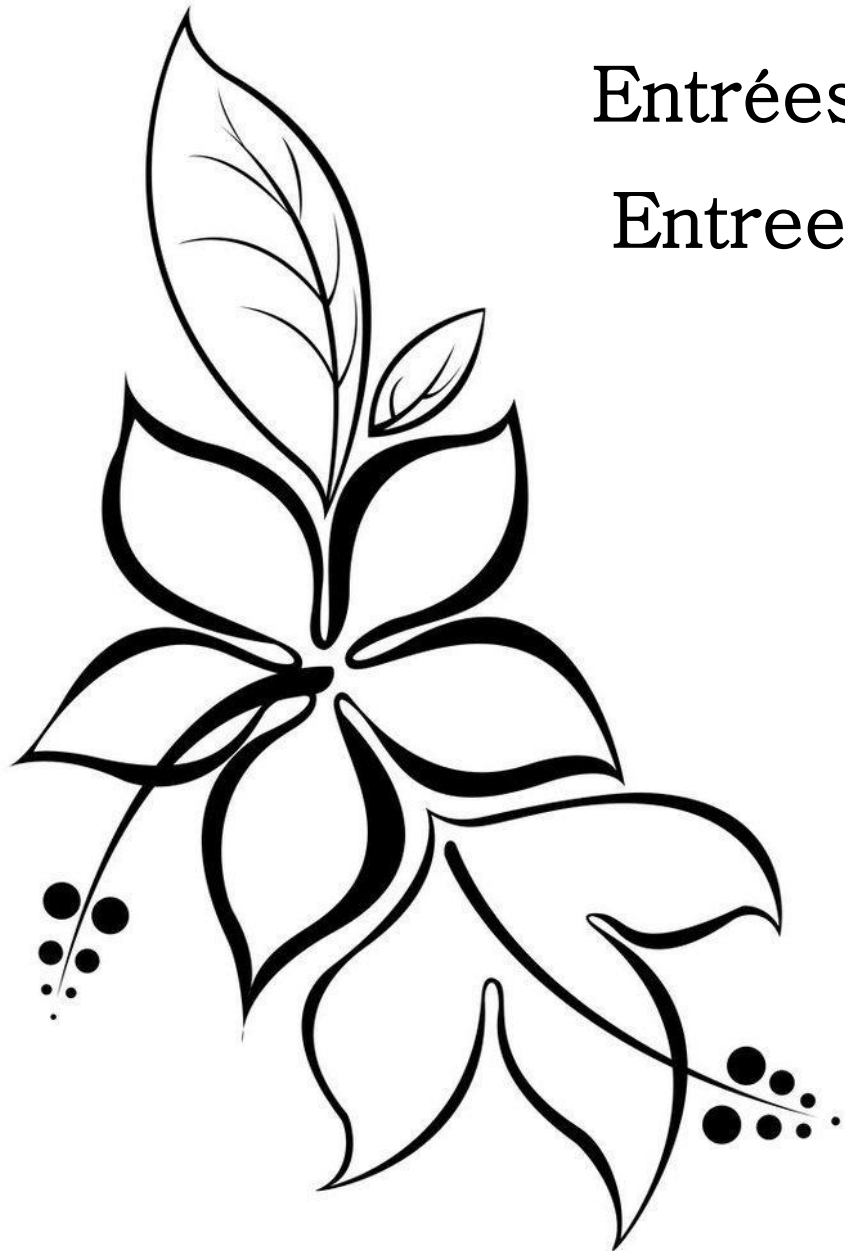
990

Jus de fruit frais du jour

Fresh juice of the day

990





Entrées, salades & bowls

Entrees, salads & bowls

Sands.

Tartare d'espardon *Suprême d'agrumes, coriandre, graines de chia, vinaigrette vanille*
Sword fish tartar *citrus fruit supreme, coriander, chia seeds, vanilla dressing*
2550



Tartare de Thon rouge & Mahi Mahi *Lait de coco, curry rouge*
Bluefin tuna & Mahi Mahi tartar *Coconut milk, red curry*
2550



Sashimi de thon rouge & carangue *Sauce soja*
Bluefin tuna & kampachi sashimi *Soja sauce*
2550



Salade Grecque *Salade frisée, concombre, feta, olive noire, oignon, sauce fromage blanc et menthe, pain Pita*
Greek Salad *Frisée Salad, cucumber, feta cheese, black olive, onion, cottage cheese and mint dressing, Pita bread*
2600



Asian Bowl *Salade édamamé, tofu grille, wakamé, anguille marinée et fumée, vinaigrette au ponzu*
Asian Bowl *Edamame salad, grilled tofu, wakame, teriyaki marinated smoked eel, ponzu dressing*
2650



Traditionnel "Poisson cru" Polynésien *Thon rouge cru, lait de coco, tomate, carotte, concombre, oignon rouge, citron vert*
Traditional Tahitian "Poisson cru" *Raw Bluefin tuna, coconut milk, tomato, carrot, cucumber, red onion, lime*
2650



Plats Principaux Mains



Sands..

Venant de la Mer / From the sea



King's Crab cake *Sauce mangue épicée, salade*

King's Crab cake *Spicy mango sauce, salad*

15 minutes de préparation / 15 minutes of preparation

3350

Poisson du lagon grille (Poisson du jour) *En croute de coco, gratin d'uru et noix de coco, crème de gingembre*
Grilled Lagoon fish (Fish of the day) *Roasted coconut crust, "Uru" breadfruit and coconut milk gratin, ginger cream*

3400

Filet de bar grillé *Purée de patate douce, banane fei rôtie, sauce au vin blanc de Corail*
Grilled seabass filet *Mashed sweet potatoes, roasted fei banana, "Blanc de Corail" wine sauce*

3400



Mahi Mahi au Miso *Mariné, réduction de miso, soba au thé vert*

Miso Mahi *Marinated and miso reduction, green tea soba*

15 minutes de préparation / 15 minutes of preparation

3900



Venant du Boucher / From the Butcher

Poulet Saté wok de légumes au sésame
Chicken saté wok of vegetables with sesame seed

3150

Entrecôte *Pomme de terre gratinée, sauce au bleu d'auvergne*

Rib steak *Roasted potato, Blue cheese sauce*

3900

Pluma Ibérique (servi saignante – A point) *Pommes de terre ratte et légumes rôtis, sauce moutarde à l'ancienne*
Pluma Ibérica (Served medium rare) *Roasted fingerling potatoes, traditional mustard "à l'ancienne" sauce*

4400



Pates (servi avec du Parmesan) / Pasta (Served with Parmesan cheese)

Arrabiata *Spaghetti, sauce tomate, piment, olive noire*
Arrabiata *Spaghetti, tomato sauce, pimiento, black olive*



2900

Al Ragu (Bolognaise) *Spaghetti, boeuf, sauce tomate, oignon, ail*
Al Ragu (Bolognese) *Spaghetti, beef ragout, tomato sauce, onion, garlic*

2900

Baby Poulpe de Tahiti *Gansette, poulpe, tomate, oignon, ail*
Baby Tahitian Octopus *Gansette pasta, octopus, tomato, onion, garlic*

2900

Carbonara *Tagliatelle, crème, Pancetta, oignon, jaune d'oeuf, thym*

Carbonara *Tagliatelle, cream, Pancetta, onion, egg yolk, thyme*

2950

Pesto *Penne, basilic, ail, pignon de pin*

Pesto *Penne pasta, basil, garlic, pine nuts*



2950

Végetar ien / Vegetatar ian

Tofu *Riz sauté aux légumes, tofu frit*

Tofu *Sauteed rice with vegetables, fried tofu*



2900

Tempura Végétarienne de légumes *Sauce Asiatique*

Vegetarian Tempura *Asian sauce*



2400



Desserts

Rhubarbe – Nuage de Rhubarbe et fraise au vin moelleux de Tahiti, sorbet rhubarbe
Rhubarb –Rhubarb and stawberry emulsion with sweet Tahitian wine, homemade rhubarb sorbet
1900



Chocolat Praliné – Mille feuilles craquant chocolat praliné, éclat de nougatine noisette
Chocolate Praliné – Crusty mille feuilles of chocolate and praline, silvered hazelnut nougatine
1900



Cerise – Mousse griotte et amarena, biscuit sacher, Chantilly
Cherry – Morello and amarena cherry, sacher biscuit, Chantilly
1900

Fruits du Fenua – Coco, mangue et ananas saveur gingembre, citronnelle
Fenua's fruits – Coconuts, mango and pineapple with ginger flavor, lemongrass
1900