

Sands

Menu du lunch, disponible de 12h00 à 15h00 / Lunch menu, available from 12.00am till 03.00pm

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.

Salade Caesar Sands *Salade romaine, parmesan, crouton de pain à l'ail, pignon de pain, tomates confites, sauce Sands (sans anchois)*

Sand's Caesar salad *Lettuce, parmesan cheese, crunchy garlic bread, pine nuts, confit's tomatoes, Sand's dressing (no anchovies)*

2100



Salade Caesar Sands au poulet *Suprême de volaille, salade romaine, parmesan, crouton de pain à l'ail, pignon de pain, tomates confites, sauce Sands (sans anchois)*

Sand's Chicken Cesar salad *Chicken breast, lettuce, parmesan cheese, crunchy garlic bread, pine nuts, confit's tomatoes, Sand's dressing (no anchovies)*

2300

Salade Caesar Sands aux crevettes *Crevettes, salade romaine, parmesan, crouton de pain à l'ail, pignon de pain, tomates confites, sauce Sands (sans anchois)*

Sand's Shrimp Cesar salad *Shrimp, lettuce, parmesan cheese, crunchy garlic bread, pine nuts, confit's tomatoes, Sand's dressing (no anchovies)*

2400

Salade du Taata tai'a *Mi cuit de thon rouge, miette de crabe, concombre, mangue, canneberge, mayonnaise à la Sriracha*

Taata tai'a Salad *Half seared Bluefin tuna, king's crab crumbs, cucumber, mango, cranberries, Sriracha mayonnaise*

2400



Bœuf Tataki *Soba au thé vert, bouillon de ponzu*

Beef Tataki *Green tea soba, ponzu bouillon*

2600



Polynesian Poké Bowl *Salade frisée, thon rouge marinée, quinoa, tomate, concombre, gingembre, copeau de noix de coco*

Polynesian Poké Bowl *Mesclun Salad, marinated bluefin tuna, quinoa, tomato, cucumber, ginger, shaving coconut*

2650



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

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



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



Tartare d'espadon *Suprême d'agrumes, coriandre, graines de chia, vinaigrette vanille*

Sword fish tartar *citrus fruit supreme, coriander, chia seeds, vanilla dressing*

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



Thazard grillé *Purée de patate douce à la vanille et lait de coco, banana féi rôties, sauce au vin « Blanc de Corail »*

Grilled kind mackerel *Sweet potatoes, vanilla and coconut milk purée, roasted féi banana, "Blanc de Corail" wine sauce*

3400

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

Venant du Boucher / From the Butcher

Travers de porc *Façons barbecue, frites*

Spare ribs *Barbecue way, French fries*

3850

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

Rib steak *Roasted potato, Blue cheese sauce*

3900

Végétarien / Vegetarian

Tempura Végétarienne de légumes *Sauce Asiatique*

Vegetarian Tempura *Asian sauce*

2400



Burgers, Sandwiches & options végétariennes / Burgers, Sandwiches & vegetarian option

Burger traditionnel *Frites, pain maison, Bœuf 100% Charolais, tomate, salade, confiture d'oignon, sauce du Chef*

Traditional Burger *French fries, homemade bread, 100% Charolaise beef steak, tomato, salad, Onion jam, Chef's sauce*
3000

Cheese Burger *Frites, pain maison, Bœuf 100% Charolais, tomate, salade, confiture d'oignon, Cheddar, sauce du Chef*

Cheese Burger *French fries, homemade bread, 100% Charolaise beef steak, tomato, Salad, Onion jam, Cheddar cheese, Chef's sauce*
3100

Sands Burger *Frites, pain maison au charbon, tempura de Thazard, tomate, salade, sauce mangue et Sriracha, citron vert*

Sand's burger *French fries, homemade coal bread, Kind Mackerel tempura, tomato, salad, mango and Sriracha jam, lime*
3200

Club Sandwich végétarien *Frites, pain blanc ou complet toasté, légumes croquant, tomate, salade, pesto*

Vege Club Sandwich *French fries, toasted white or wholegrain bread, Crunchy vegetables, tomato, salad, pesto*
2800



Traditionnel Club Sandwich *Frites, Pain blanc ou complet toasté, suprême de volaille, lard, œuf, tomate, salade, mayonnaise*

Original Club Sandwich *French fries, toasted white or wholegrain bread, chicken breast, bacon, egg, tomato, salad, mayonnaise*
2900

Burger végétarien *Frites, pain maison, steak de pois chiche aux épices et coriandre, tomate, salade, oignon, sauce salsa*

Vegetarian Burger *French fries, homemade bread, spiced chickpeas steak, tomato, salad, onion, salsa sauce*
2900



Pizza traditionnelle Italienne maison / Traditional & homemade Italian Pizzas

Hawaïenne Sauce tomate, ananas, poulet rôti, poivron vert, mozzarella

Hawaiian Tomato sauce, pineapple, roasted chicken, green pepper, mozzarella cheese

2850

La Reine Végétarienne Crème, oignon, champignon, olive noire, mozzarella

The Vege Queen Cream, onion, mushroom, black olive, mozzarella cheese

2800



Légumes du Fenua Sauce tomate, poivron, oignon, aubergine, tomate fraîche, olive noire, pesto, mozzarella

Fenua Vege Tomato sauce, mozzarella cheese, pepper, onion, eggplant, fresh tomatoes, black olive, pesto

2850



All cheezzzzzze Sauce tomate, fromage de chèvre, bleu d'auvergne, mozzarella, parmesan

All cheezzzzzze Tomato sauce, goat cheese, blue cheese, mozzarella cheese, parmesan cheese

2990



Norvégienne Crème fraîche, saumon fumé, conté, parmesan

Norwegian Cream, smoked salmon, conté cheese, mozzarella cheese

2990



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



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

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

2950

Al Ragu (Bolognaise) Spaghetti, boeuf, sauce tomate, oignon, ail

Al Ragu (Bolognese) Spaghetti, beef ragout, tomato sauce, onion, garlic

2900

Pesto Penne, basilic, ail, pignon de pin

Pesto Penne pasta, basil, garlic, pine nuts

2950



Baby Poulpe de Tahiti Gansette, poulpe, tomate, oignon, ail

Baby Tahitian Octopus Gansette pasta, octopus, tomato, onion, garlic

2900

Desserts



Sands...

Crème brûlée coco
Coconut crème brûlée

1500

Révolte du Bounty Glace coco maison, sauce chocolat, sorbet passion, Bounty, feuillantine, perle chocolat
Bounty's revolt Homemade coconut ice cream, chocolate sauce, passionfruit sorbet, Bounty, feuillantine, chocolate pearl

1750

Sand's day Glace vanille maison, sauce caramel, cacahuète salé, Chantilly beurre de cacahuète
Sand's day Homemade vanilla ice cream, caramel sauce, salty peanuts, peanut butter Chantilly

1750



L'origine de Bora Bora Sorbets maisons mangue et passion, mangue fraîche, caramel mangue, meringue
Bora Bora origines Passion fruit and mango homemade sorbet, fresh mango, mango caramel, meringue

1750



Açaï bowl Sorbets maisons fraise et framboise, banane et fruit rouge, muesli et noix de coco
Açaï bowl Strawberry and raspberry homemade sorbet, banana and red fruit, muesli and coconut

1750

Cookie & Cream Glace cookie maison, sauce chocolat, Chantilly, cookie
Cookie & Cream Homemade cookie ice cream, chocolate sauce, Chantilly

1750