



IRIATAI  
FRENCH RESTAURANT

## Cuisine maison / HOME COOKING

Ideally prepared for 2  
24 hours' notice to the Chef

Langouste Thermidor légumes grillés, riz blanc* Lobster Thermidor grilled vegetables, steamed rice *Supplément / Supplement 10 100	18 000
La pêche du jour cuite en croûte de sel, purée de pommes de terre légumes sautés et beurre blanc * Catch of the day in rock salt, mashed potato, white butter sauce sautéed green vegetables *Supplément / Supplement 4 000	13 000
La pêche du jour rôtie, riz blanc, légumes verts sautés & ragoût de lentilles noires* Catch of the day steamed rice sautéed green vegetables & black lentil ragout *Supplément / Supplement 2 500	11 000
Poulet de ferme rôti entier aux aromates locales, gratin du jour et jus clair Chicken farm raised whole roasted, local aromatic herbs, gratin of the day with its light jus	9 900

# MENU DECOUVERTE

## DISCOVERY MENU

10 500

**L**e chef vous invite à élaborer votre menu en sélectionnant trois mets au sein de notre carte.

***O**ur chef invites you to design your own menu by choosing up to three courses.*

Entrée\* / *Starter\**

Moana ou Fenua\* / *Fish or meat\**

Dessert / *Dessert*

## ENTREES / STARTERS

Carpaccio de canard fumé, cubes de foie gras cuit en terrine, pousses sauvages du jardin copeaux de pain de campagne croustillants Smoked duck carpaccio, diced foie gras and marinated wild herbs from our garden, crispy country bread shavings	4 000
Ballottine de foie gras de canard Landais, compotée de patate douce et sa dentelle* Housemade ballotine of duck foie gras from "Landes" with sweet potato purée and dentelles *Supplément / Supplement 900	4 100
Cannelloni de thon Albacore "cru", tartare de cœur de cocotier, effiloché de crabe royal huile d'olive vierge et écorce de citron salé Cannelloni of raw yellowfin tuna with coconut palm heart tartar, pulled king crab olive oil and salted lemon peel	3 900
Saint-Jacques snackées à la Fleur de sel, confit de patate douce du jardin émulsion Pina Colada Seared scallops with coarse sea salt, confit of sweet potato from our garden, Pina Colada emulsion	4 100
Crevettes tigrées, fines tranches de radis Daïkon, vinaigrette au miel de Tahaa romarin du jardin Black tiger prawn, thin layers of Daïkon with Tahaa honey dressing, rosemary from our garden	3 900

## MOANA / SEA

Filet de Mahi Mahi mariné aux baies roses, mélange de curry maison feuille de chou chinois farcie et beurre d'ananas salé Filet of Mahi Mahi marinated with pink peppercorn, housemade curry chinese cabbage, salty pineapple butter sauce	4 800
Filet de poisson "O'eo", crevettes bleues de Teahupoo grillés sur un mélange de corail et de pierre volcanique , sauce curry légère au citron vert Local fish filet "O'eo", blue local prawns from Teahupoo, grilled on lava-coral stone light curry sauce and lime juice	4 800
Fricassée de thon Germon en brochette de citronnelle, riz basmati "Millésimé" ragoût de lentilles noires et chutney de noix de coco Germon tuna skewered on lemon grass, aged basmati rice, lentil ragout, fresh coconut chutney	5 500
Langouste du récif grillée dans sa carapace, légumes du jardin, beurre blanc* Spiny rock lobster from our lagoon, grilled on the shell, garden vegetables, butter sauce *Supplément / Supplement 6 200	11 000

## FENUA / LAND

Carré d'agneau d'Australie rôti et fumé au bois de "Aito", aubergines fondantes glacées au tamarin, purée de pomme de terre fritons de panoufle d'agneau mariné Australian lamb rack roasted and smocked with "Aito" local wood confit eggplants glazed with tamarin, mashed potatoes, crispy marinated lamb lard	5 600
Filet de bœuf "Angus" lardé et rôti, échalotes fondantes, pommes de terre Ratte rissolées jus infusé au jambon "Pata Negra"* "Angus" beef tenderloin, roasted and lard, soft shallots, golden brown "Ratte" potatoes "Pata Negra" ham infused jus *Supplément / Supplement 1 400	6 200
Curry de cochon à la citronnelle, citron vert et noix de coco, riz basmati "Millésimé" fricassée de lentilles noires, chatinis et achards faits maison Pork curry lemongrass, lime and coconut, aged basmati rice, black lentils housemade chutneys and pickles	5 000
Suprême de pintade grillé, sa cuisse croustillante, escalope de foie gras poêlée gnocchis de pomme de terre et crème au « Parmigiano Reggiano » Guinea-fowl grilled breast, crispy preserved leg, pan seared foie gras gnocchis and "Parmigiano Reggiano" cheese	5 400

## DESSERTS / DESSERTS

Brioche de pain perdu caramélisée et servie tiède, noix de Pécan caramélisées  
caramel au beurre salé et glace au fruit à pain de Bora Bora 2 300  
French toast brioche served warm, caramelized pecan nuts, salted butter caramel  
Bora Bora bread fruit ice cream

Mille-feuilles décomposé rafraîchi à la vanille de Tahaa, meringue Italienne et crème vanillée 2 300  
De-structured Mille-feuilles with Tahaa vanilla, Italian meringue and vanilla cream

Noix de coco en chocolat façonnée à la main, sorbet coco 2 300  
brunoise de mangue vanillée et fruit de la passion, crumble  
Coconut hand shaped in chocolate filed with coconut sorbet  
vanilla mango brunoise with passion fruit, crumble

Fruits locaux du moment fraîchement coupés à la demande 2 100  
Local fruits selected and cut to demand

Nos glaces et sorbets sont faits maison, n'hésitez pas à vous laisser tenter par l'une d'entre elles !  
Our ice creams and sorbets are housemade, let you be tempted by one of them!

1 scoop / 700

2 scoops / 1 400

3 scoops / 1 900