



RANGIROA

# Restaurant Le Lagon Bleu

18H45 – 21H00

## Les Entrées – First Course

<i>Soupe de Poisson Façon du Chef</i> Fish Soup Chef's	1860 xpf
<i>Crème de Potiron Chaud ou Froid au Lait de Coco</i> "Cold or hot" pumpkin cream with Coconut Milk	1540 xpf
<i>Roulé de Chèvre Frais aux Fines Herbes en Salade</i> Green salad with rolled in Herbsgoat cheese	2200 xpf
<i>3 Saveurs de Rangiroa (tartare de thon, carpaccio de thazard, korori)</i> Trilogy of Rangiroa's flavors (tuna tartar, carpaccio of wahoo fish, korori)	2400 xpf
<i>Poisson Cru dans sa Noix de Coco</i> Polynesian raw fish marinated with coconut milk served in his coconut	2300 xpf
<i>Salade Maitai au Mahi-mahi et poulet grillé</i> Maitai Salad with Mahi-mahi fish and chicken	2300 xpf
<i>Salade Auvergnate (Œuf dur, bleu, bacon, tomate)</i> "Auvergnate" Salad (Hard-boiled egg, blue cheese, bacon, tomato)	2300 xpf
<i>Duo de Foie Gras (En Terrine et Verrine Glacé)</i> "Foie Gras" Duo (cooked in terrine and frozen verrine)	2710 xpf*

\*Supplément pension complète /extras charge full board

700 xpf

# Restaurant Le Lagon Bleu

## *Les Viandes - Meat courses*

<i>Nems Fait Maison au Poulet, Crabe et Crevettes</i> Home-made Spring Rolls with Chicken, Crab and Shrimps	2200 xpf
<i>Poulet Fafa au Lait de Coco</i> Traditional Polynesian Chicken cooked with local spinach and coconut milk	2400 xpf
<i>Entrecôte grillée, sauce au choix (poivre ou Roquefort)</i> Grilled Sirloin Steak Sauce of your Choice (pepper or blue cheese)	3400 xpf
<i>Magret de Canard Rôti Sauce au Miel de Rangiroa</i> Roasted Duck Breast with Rangiroa Honeysauce	4100 xpf
<i>Côte de Bœuf Grillée Sauce au Foie Gras</i> Ribs of Beef Grilled with "Foie Gras" Sauce	4800 xpf*
<i>Jarret d'agneau Confit aux Epices douces</i> Lamb shank simmered with Sweet Spices	4100 xpf
<i>Filet de Porc Sauce Poivre du Sichuan</i> Pork Filet mignon with Sichuan Pepper sauce	3300 xpf

\*Supplément pension complète/ extras charge full board

700 xpf

\*Supplément de garnitures ou sauce / extra charge for garnish and sauce

700 xpf

# Restaurant Le Lagon Bleu

## *Les Poissons – Fish courses*

*Steak de Thon Grillé au Bacon Marchand de Vin* 3200 xpf  
Grilled Tuna Steak rolled in Bacon and served with red wine sauce

*Filet de Mahimahi Grille, Sauce Vanilla* 3200 xpf  
Grilled Mahimahi fish Filet with Vanilla Sauce

*Crevettes Poêlées au Curry et Lait de Coco* 2970 xpf  
Sauteed Shrimps with Curry and Coconut Milk

*Crevettes Poêlées en Persillade* 2970 xpf  
Sauteed Shrimps with "persillade"

*Filet de Poisson du Lagon Grillé au Beurre d'agrumes* 2710 xpf  
Grilled Lagoon Fish Filet with Lemon Butter

*Papillote de Bec de Cane aux Légumes et Lait de Coco* 2970 xpf  
Lagoon Fish Filet Cooked in Tinfoil, Vegetable and Coconut Milk

*Thazard Grille Sauce Rea Tahiti et Lait de Coco* 3100 xpf  
Grilled Wahoo fish with "Rea Tahiti" (curcuma) and Coconut Milk Sauce

*Gratin de Langouste de Rangiroa selon saison* 3600 xpf\*  
Rangiroa lobster Gratin

*Langouste Rôti au Beurre d'anis (selon saison)* 5800 xpf\*  
Roasted Lobster with Anis Butter

*\*Supplement pension complète/ extras charge full board sur la langouste* 2600 xpf

# Restaurant Le Lagon Bleu

## *Suggestion du chef*

*Gratin de Korori*      3000 xpf

Le « korori » est le muscle adducteur de la Pinctada Margaritifera, Nacre mère de la perle noire cultivée pas Gauguin's Pearl, a plus grande ferme perlière de Rangiroa.

### *Korori Gratin*

The korori is the Muscle from Pinctada Margaritifera, mother of black pearl raised by Gauguin's Pearl, the largest pearl farm of Rangiroa.

### *Les Pâtes / Pasta*

*Spaghetti Bolognese ou Carbonara*      1900 xpf  
Pasta Bolognese or Carbonara

*Penne au Mahimahi et Pistou*      2100 xpf  
Penne pasta with Pesto and Mahimahi

*Penne à L'Arrabiata (végétarien)*      1900 xpf  
Penne pasta in Arrabiata(vegan)



RANGIROA

# Restaurant Le Lagon Bleu

## Les Desserts - Desserts

<i>Assiette de Fromages du Moment</i> Cheese Platter	2100 xpf*
<i>Panna Cotta à la Coco et Coulis Exotique ou fruits rouge</i> Coconut Panna Cotta with Exotic Coulis	1450 xpf
<i>Tarte tatin et sa glace vanille</i> Caramelized Apple tart with Vanilla Ice Cream	1500 xpf
<i>Assiette de Fruits Frais</i> Fresh Fruits Platter	1450 xpf
<i>Feuillantine au chocolat</i> Chocolate Crispy	1500 xpf
<i>Tarte à la noix de coco sorbet ananas macaron</i> Coconut Tart with Pineapple Sherbet	1500 xpf
<i>Profiteroles à la vanille, sauce chocolat</i> Vanilla« Profiteroles », Chocolate Sauce	1600 xpf
<i>Moelleux au chocolat avec sa boule de glace</i> Dark warm chocolate with ice cream	1500 xpf
<i>Crème brûlée à la vanille de Tahiti</i> « Cream burn » with vanilla from Tahiti	1500 xpf
<i>Café ou chocolat liégeois</i> Coffee or Chocolate Ice Cream	1600 xpf
<i>Glaces et sorbets</i> Ice Cream & Sherbets Assortment	1500 xpf
<i>Chocolat vanille, café, coco, banane, ananas, exotique, tiare, citron, fruits rouges.</i> Chocolate, vanilla, coffee, coconut, banana, pineapple, exotique, tiare, lemon, mixed berries	
<i>Café GOURMAND (expresso, macaron, panacotta, 1 boule de glace au choix)</i> (expresso, macaron, panacotta, 1 bowl ice cream with choice)	1500 xp

The logo features a stylized orange 'T' symbol on the left, followed by the words 'TAMA'A MAITAI' in a brown, serif font. The background consists of layered, wavy bands of light green, teal, and brown.

TAMA'A MAITAI

RANGIROA

*LE RESTAURANT LE LAGON  
BLEU*

*VOUS SOUHAITE LA*

*BIENVENUE ET BON APPETIT!*

*TAMA'A MAITAI!*

The bottom of the page features decorative wavy bands in shades of light green, teal, and brown, mirroring the design at the top.



RANGIROA

*LE RESTAURANT LE LAGON  
BLEU*

*VOUS REMERCIE DE VOTRE*

*VISITE ET SOUHAITE VOUS*

*REVOIR BIENTOT!*



RANGIROA

*LE BAR LE MAWAKE VOUS*

*SOUHAITE LA BIENVENUE*

*MANUIA!*





RANGIROA

*LE BAR LE MAWAKE VOUS  
REMERCCIE DE VOTRE VISITE ET  
SOUHAITE VOUS REVOIR  
BIENTOT  
MAURUURU!*