

A few words from the chef

Passionate about cooking from a young age, Jean-Luc L'Hourre was elected Meilleur Ouvrier de France (M.O.F) in 2000, in Lannilis, near Brest in Finistère. Having worked in the most prestigious establishments such as "George Blanc" and "La Tour d'Argent", he was awarded three times by Michelin®.

A real recognition of his talent. He also shared his know-how at the Paul Bocuse Institute in Lyon.

A lifelong lover of gastronomy and seafood,

Jean-Luc L'Hourre moored in Olmeto, South Corsica at the end of 2013, to share his love and precision of his culinary arts.

A pleasure for the Conrad Bora Bora Nui which welcomes for the first time a Meilleur Ouvrier de France.

Jean-Luc L'Hourre
Executive Chef – MOF 2000



vegan
vegan



vegetarian
végétarien



gluten free
sans gluten



dairy free
sans produit laitier



nuts free
sans noix



Sugar Free
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.
Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

Quelques mots du Chef

Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge,
Jean-Luc L'Hourre a été élu Meilleur Ouvrier de France (M.O.F) en 2000, à Lannilis, près de Brest dans le Finistère.
Ayant travaillé dans les plus prestigieux établissements tels que Taillevent, George Blanc et la Tour d'Argent,
Il a été étoilé 3 fois au Guide Michelin®. Une véritable reconnaissance de son talent.
Il a également partagé son savoir-faire à l'Institut Paul Bocuse, à Lyon.
Amoureux depuis toujours de gastronomie et notamment des produits de la mer,
Jean-Luc L'Hourre amarre à Olmeto, en Corse-du-Sud fin 2013,
pour y apporter son savoir-faire et la précision de son art culinaire.
Une joie immense pour le Conrad Bora Bora Nui qui accueille pour la première fois un Meilleur Ouvrier de France.

Jean-Luc L'Hourre
Executive Chef - MOF 2000



vegan
vegan



vegetarian
végétarien



gluten free
sans gluten



dairy free
sans produit laitier



nuts free
sans noix



Sugar Free
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.
Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

Entrées / Starters

- Poisson fumé maison : Mahi-Mahi, Thazar, Saumon des Dieux**  **4 200**
Rémoulade de cœur de palmier frais, gel citron et pain coco
Home smoked fish: Mahi-Mahi, Thazar, Opah
Remoulade of fresh heart of palm tree, lemon gel and coconut bread
- Canneloni de fromage frais à la cendre de uru et épinards du pays**   **3 800**
Canneloni with fresh cheese with uru ash and local spinach
- Verrine de crevettes pochées au court-bouillon parfumé à la citronnelle**    **4 100**
Condiments pamplemousse, avocat et sauce cocktail
Verrine of poached prawns in court-bouillon flavored with lemongrass
Avocado, grapefruits and cocktail sauce
- Salade Tahitienne en version moderne**    **3 300**
Tahitian salad revisited
- Thon rouge façon Tataki, condiment mangue et soja**  **3 600**
Red tuna Takaki style, mango and soja condiment



vegan
vegan



vegetarian
végétarien



gluten free
sans gluten



dairy free
sans produit laitier



nuts free
sans noix



Sugar Free
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.
Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

Poissons / Fishes

- Mahi-Mahi juste snacké en feuille de bananiers**   **4 600**
Gratin de potta au parmesan, vierge de concombre
Mahi-Mahi cooked in banana leaf
Potta gratin with parmesan, virgin sauce with cucumber
- Langouste de pêche locale, rôti sur la carcasse façon « ile de beauté »**  **9 500**
Pâtes fraîches en sauce
Spiny lobster roasted Corsican style
Fresh pasta
- Espadon grillé, aubergines farcies, ail et basilic**  **4 500**
Anchoyade légère
Grilled swordfish, eggplant stuffed with garlic and basil
Light Anchoiade
- Lobster roll, servi avec des frites** **5 800**
Lobster roll served with French fries



vegan
vegan



vegetarian
végétarien



gluten free
sans gluten



dairy free
sans produit laitier



nuts free
sans noix



Sugar Free
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.
Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

Viandes / Meats

Interprétation du poulet “fafa”

Interpretation of chicken “fafa”



4 500

Le Ma’a Tinto au cochon de lait

Haricots verts, haricots rouges, vermicelles de soja

Ma’a Tinto with suckling pig

Red and green beans, soy vermicelli



4 800

Paleron braisé, sauce au vin de Tahiti

Galette de manioc et coco

Braised paleron, Tahitian wine sauce

Cassava and coconut cake



5 100



vegan
vegan



vegetarian
végétarien



gluten free
sans gluten



dairy free
sans produit laitier



nuts free
sans noix



Sugar Free
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.
Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

Vegan Corner

Gazpacho polynésien

Polynesian gazpacho



2 300

Aubergines farcies

Stuffed eggplant



2 200

Pressé de pomme de terre et patate douce

Potatoes and sweet potato purée



2 000



vegan
vegan



vegetarian
végétarien



gluten free
sans gluten



dairy free
sans produit laitier



nuts free
sans noix



Sugar Free
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.
Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

Pizzas and Burgers

Pizza Margherita : tomates confites, burrata, basilic Margherita pizza: confit tomatoes, burrata, basil	4 100
Pizza quatre fromages : comté, burrata, gorgonzola, parmesan Four cheese pizza: comté, burrata, gorgonzola, parmesan	4 500
Pizza bien-être : asperges, shiitake, chou chinois, graines de tournesol Healthy pizza: asparagus, shiitake, red cabbage, sunflower seeds	4 000
Pizza pepperoni Pepperoni pizza	3 800
Club sandwich poulet ou saumon Club sandwich chicken or salmon	3 700
Burger classique Classic burger	4 100
Burger de thon Tuna burger	4 100

Tous nos burgers et sandwichs sont servis avec des frites

All our burger and sandwichs are served with French fries



vegan
vegan



vegetarian
végétarien



gluten free
sans gluten



dairy free
sans produit laitier



nuts free
sans noix



Sugar Free
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.

Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

Desserts

Poe Banane   **2 100**
Banana Poe

Ile Flottante  **2 100**
Floating island

Magnum Exotique  **2 100**
Exotic magnum

Fondant au chocolat **2 100**
Chocolate fondant



vegan
vegan



vegetarian
végétarien



gluten free
sans gluten



dairy free
sans produit laitier



nuts free
sans noix



Sugar Free
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.
Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.