



**LE COOK'S**  
BAR & RESTAURANT

*moorea*



## ENTRÉES / Starters

<b>ŒUFS MAYO OU MIMOSA</b>  	<b>700F</b>
Eggs Mayonnaise or Mimosa	
<b>TARTINES DE RILLETES DE THON AU BASILIC ET CITRON VERT</b>	<b>1 250F</b>
Tuna Fish "Rillettes" with Basilic and Lime on toast	
<b>PETITE SALADE CÉSAR</b>	<b>950F</b>
Small Caesar Salad	
<b>CASSOLETTE DE BRANDADE DE THON AU CURRY MADRAS ET COCO, GRATINÉE AU CHÈVRE FRAIS</b> 	<b>1 550F</b>
Basil Tuna Fish Brandade, with Madras Curry and Coconut, Gratinated with Fresh Goat Cheese	
<b>6 ESCARGOTS PERSILLÉS</b>	<b>1 350F</b>
6 Garlic Butter Snails	
<b>ESCABÈCHE TOMATÉE D'ENCORNET ET MOULES AU PIMENT D'ESPELETTE</b>	<b>1 550F</b>
Squid Tomato "Escabeche" and Mussels with Espelette Pepper	
<b>"CAPONATA POLYNÉSIEENNE" AUBERGINE, COCO, TOMATES, CÂPRES ET PIGNONS DE PIN</b>   	<b>1 150F</b>
"Polynesian Caponata" Eggplant, Coconut, Tomatoes, Capers, and Pine Nuts	
<b>TERRINE DE BOUDIN NOIR MAISON SNACKÉE, CHUTNEY D'ANANAS</b>	<b>1 950F</b>
Homemade Seared Black Pudding "Terrine", Pineapple Chutney	
<b>*ASSIETTE CHARCUTIÈRE : JAMBON CRU, SAUCISSONS ET TERRINES MAISONS : MÉNAGÈRE ET BOUDIN NOIR</b>	<b>3 150F</b>
Charcuterie Platter : Curred Ham, Sausages and Homemade Terrines: Poultry and Meat mix, Black Pudding	
<b>*ASSIETTE FROMAGÈRE : QUATRE FROMAGES SELON ARRIVAGE</b>  	<b>3 150F</b>
Cheese Platter : Four pieces of Cheese Depending on Arrivals	



**LE COOK'S**  
BAR & RESTAURANT  
*moorea*

 Sans gluten  Vegan  Végétarien

\* Clients en demi-pension : les assiettes Charcutière et Fromagère sont considérées comme des plats principaux.

\* Half-board guests: the Charcuterie and Cheese platters are considered as a main.

## SALADES / Salads

**“SALADE NICE-PPT”** **2 950F**  
**SALADE MÉLANGÉE, THON MI-CUIT, POMMES DE TERRE, TOMATES, RATATOUILLE, OEUF DUR, ANCHOIS AU NATUREL ET OLIVES NOIRES** 

“Nice-PPT Salad”  
Mixed Salad, Tataki Tuna Fish, Potatoes, Tomatoes, “Ratatouille”, Hard-boiled Eggs, Anchovies and Black Olives

**SALADE MÉLANGÉE, “CAPONATA POLYNÉSIENNE”, GRAVLAX DE MAGRET DE CANARD ET MOZZARELLA À L’HUILE DE BASILIC**  **3 250F**

Mixed Salad, “Polynesian Caponata”, Duck Breast Gravlax, Mozzarella with Basil Oil

**SALADE DE TOMATES ET BURRATA, PESTO À LA PISTACHE, ROQUETTE**   **2 950F**

Tomato and Burrata Salad with Pistachio Pesto and Aragula

**SALADE CÉSAR, CROÛTONS ET COPEAUX DE PARMESAN** **1 950F**

Caesar Salad, Croutons, Parmesan Shavings

**SALADE CÉSAR AU POULET JAUNE ET BACON, COPEAUX DE PARMESAN** **2 950F**

Yellow Chicken Caesar Salad, Bacon and Parmesan Shavings



**LE COOK'S**  
BAR & RESTAURANT  
*moorea*

 Sans gluten

 Vegan

 Végétarien

## VIANDES / Meat

### TARTARE DE FILET DE BOEUF AU COUTEAU 200GR, CLASSIQUE OU À L'ITALIENNE, FRITES

3 250F

Raw Beef Fillet Tartare 200 gr, Classic or Italian Style, French Fries

### CHATEAUBRIAND GRILLÉ 250 GR AU POIVRE NOIR, LÉGUMES ETUVÉS,FRITES

4 450F

Grilled Chateaubriand 250 gr, with Black Pepper and Stewed Vegetables, French Fries

### JOUE DE BOEUF CONFITE AU CURRY JAPONAIS, CROÛTE DE COCO ET PARMESAN, MOUSSELINE DE POTIRON

3 350F

Candied Beef Cheek with Japanese Curry, Crust of Coconut and Parmesan, Pumpkin Mash

### PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE AU PAPRIKA, PIPERADE, SAUCE À L'ORANGE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE,POLENTA CRÉMEUSE

4 750F

Grilled Pluma Ibérica (Pork) with Smoked Paprika, Piperade, Orange and Mustard Sauce, Creamy Polenta

### ROULADE DE POULET FERMIER AU POIVRE VERT ET PAPAYE CONFITE, SAUCE REA DE MOOREA ET CITRONNELLE, RIZ

3 550F

Free-range Chicken Roulade with Green Pepper and Candied Papaya, Moorea Ginger Sauce and Lemongrass, Rice

### ENTRECÔTE GRILLÉE 300G, FRITES, SAUCE POIVRE OU BEURRE PERSILLÉ OU SAUCE FOURME D'AMBERT

4 200F

Grilled Rib-eye Steak 300 gr, French Fries Pepper Sauce or Parsley Butter or Blue Cheese Sauce



**LE COOK'S**  
BAR & RESTAURANT  
*moorea*

 Sans gluten  Vegan  Végétarien

\* Clients en demi-pension : les assiettes Charcutière et Fromagère sont considérées comme des plats principaux.

\* Half-board guests: the Charcuterie and Cheese platters are considered as a main.

## Poissons / Fish

- POISSON CRU POLYNÉSIEEN, RIZ**  **2 900F**  
Tahitian-Style Raw Tuna Fish, Rice
- TARTARE DE THON AU GINGEMBRE, PICKLES DE CONCOMBRE ET TOMATES SÉCHÉES, RIZ**  **2 850F**  
Ginger Raw Tuna Fish Tartare, Cucumber Pickles and Sun-dried Tomatoes, Rice
- CARPACCIO DE THON ROUGE À L'HUILE DE BASILIC, SAUCE TONNATO, COPEAUX DE PARMESAN ET ROQUETTE, RIZ**  **3 250F**  
Raw Red Tuna Fish Carpaccio with Basil Oil, Tonnato Sauce, Parmesan Shavings and Aragula, Rice
- TATAKI DE THON CROUSTILLANT AUX ALGUES WAKAMÉ, NORI ET GINGEMBRE, COULIS ACIDULÉ COCO ET ANANAS, RIZ** **3 150F**  
Crispy Tataki Tuna Fish with Wakame Seaweed, Ginger and Nori, Sour Coconut and Pineapple Coulis, Rice
- BOURRIDE DE PAPIO ET CREVETTES DE MOOREA, PETITS LÉGUMES ET POMME VAPEUR**  **3 950F**  
Papio and Moorea Shrimp Bourride with Vegetables and Steamed Potato
- JAMBE DE POULPE SNACKÉ, RATATOUILLE, HOUMOUS DE TARO ET TAPENADE, RIZ**  **3 850F**  
Pan-seared Octopus Leg, Ratatouille and "Taro" Hummus , Rice
- MAHI MAHI ROTI, PETITS LÉGUMES ET DARIOLE DE POTA VERT, SAUCE VANILLE-GINGEMBRE, RIZ** **3 650F**  
Saffron Roasted Mahi Mahi Fish, Baby Vegetables and Bok Choy Cake, Vanilla and Ginger Sauce, Rice



**LE COOK'S**  
BAR & RESTAURANT  
*moorea*

 Sans gluten  Vegan  Végétarien

\* Clients en demi-pension : les assiettes Charcutière et Fromagère sont considérées comme des plats principaux.

\* Half-board guests: the Charcuterie and Cheese platters are considered as a main.

## PÂTES & RISOTTO / Pasta & Risotto

### LINGUINI AU PISTOU, GOUJONNETTES DE POISSON DU LAGON "SELON ARRIVAGE", TOMATES SÉCHÉES, OLIVES VERTES ET PARMESAN

3 250F

Linguini, Pesto, Sauteed Lagoon Fish, Sun-dries tomatoes, Green Olives and Parmesan

### RISOTTO CRÉMEUX À LA MILANAISE, NOIX DE SAINT JACQUES ET CREVETTES SNACKÉES, PICKLES DE BETTERAVES 🌾

4 350F

Creamy Milanese Risotto with Pan-Seared Scallops, Moorea Shrimps, and Pickled Beets

## VEGETALISME / Vegan Vibes

### GNOCCHIS DE PATATE DOUCE ET URU, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS VARIÉS ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES 🌾 🌱 🍄

2 950F

Sweet Potato and Uru Gnocchi, Fried Mushrooms and Red Onions Pickles

### AUBERGINES ET ARTICHAUTS POIVRADES RÔTIS AU MISO ET SÉSAME, TOFU FUMÉ BIO DE MOOREA FRIT 🌾 🌱 🍄

2 950F

Roasted Eggplants and Baby Artichokes with Miso and Sesame, Fried Organic Smoked Tofu from Moorea

### RATATOUILLE, FOUGASSE DE PATATE DOUCE, CALANTICA DE POTIRON, ROQUETTE ET HOUMOUS DE TARO 🌾 🌱 🍄

3 150F

Ratatouille, Sweet Potato Fougasse, Pumpkin Cake, Arugula and Taro Hummus



**LE COOK'S**  
BAR & RESTAURANT  
*moorea*

🌾 Sans gluten   🌱 Vegan   🍄 Végétarien

\* Clients en demi-pension : les assiettes Charcutière et Fromagère sont considérées comme des plats principaux.

\* Half-board guests: the Charcuterie and Cheese platters are considered as a main.

# BURGERS DU COOKS / Cook's Burgers

Steak Haché Maison 200 gr / Homemade Minced Beef 200 gr

## BURGER À LA FOURME D'AMBERT

Blue Cheese Burger

2 950F

## BURGER AU BACON ET OIGNONS CONFITS

Bacon Burger with Candied Onions

2 850F

## BURGER DE TATAKI DE THON AU SÉSAME

Sesame Tataki Tuna Fish Burger

2 850F

Tous nos burgers sont accompagnés de frites de pomme de terre

Burgers are served with french fries

## En plus / Extra Sides

FRITES / French Fries

650F

SALADE VERTE / Green Salad

MÉLANGE DE LÉGUMES ETUVÉS / Stewed Varied Vegetable

POMMES DE TERRE ECRASÉES À L'HUILE DE BASILIC / Mashed Potatoes with Basil oil

SUPPLÉMENT SAUCE / Sauce Supplement

400F



**LE COOK'S**  
BAR & RESTAURANT  
*moorea*

 Sans gluten  Vegan  Végétarien

\* Clients en demi-pension : les assiettes Charcutière et Fromagère sont considérées comme des plats principaux.

\* Half-board guests: the Charcuterie and Cheese platters are considered as a main.

## DESSERTS / desserts

**TARTELETTE CITRON VERT DU COOK'S, GLACE COCO**  **1 500F**  
Cook's Lime Tartlet, Coconut Ice Cream

**CHEESE CAKE AGRUMES, MOUSSE EXOTIQUE, GLACE TIARE**   **1 350F**  
Citrus Cheese Cake with Exotic Mousse, Tiare Ice Cream

**BABA AU RHUM DE TAHITI À L'ANANAS, SORBET ANANAS**  **1 650F**  
Baba with Tahitian Rum and Pineapple, Pineapple Sorbet



**CRÈME BRULÉE EXPRESSO-KAHLUA, FINANCIER COCO**  **1 500F**  
Espresso-Kahlua "Crème Brûlée" With Coconut Cake

**PAPAYE CONFITE COMME UNE TATIN, SABLÉ BRETON ET GANACHE CHOCOLAT**  **1 550F**  
Candied Papaya, Breton Short Bread and Chocolate Ganache

**FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE DE TAHITI (15 MIN DE CUISSON)**  **1 500F**  
Chocolate Fondant, Tahitian Vanilla Ice Cream (15 min cooking time)

**COUPE GOURMANDE DE FRUITS, GANACHE CHOCOLAT, CARMEL AU BEURRE SALÉ, CHANTILLY ET CRUMBLE**  **1 550F**  
Gourmet Cup Fruits, Chocolate Ganache, Salted Butter Caramel, Whipped Cream and Crumble

**CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGOIS**  **1 350F**  
Café ou Chocolat Liégeois /

**BOULE DE CRÈME GLACÉE ET SORBET**   **1 BOULE / 1 Scoop 490F**  
**Vanille, Chocolat, Café, Coco, Tiaré, Citron Vert, Ananas, Mangue, Passion**  
Ice Cream and Sorbet  
Vanilla, Chocolate, Coffee, Coconut, Tiare Flower, Lime, Pineapple, Mango, Passion Fruit **2 BOULES / 2 Scoop 900F**

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES, SUGGESTION DU JOUR**   **1 950F**  
3-Cheese Platter, Suggestion of the Day



**LE COOK'S**  
BAR & RESTAURANT  
*moorea*

 Sans gluten  Vegan  Végétarien

\* Clients en demi-pension : les assiettes Charcutière et Fromagère sont considérées comme des plats principaux.

\* Half-board guests: the Charcuterie and Cheese platters are considered as a main.