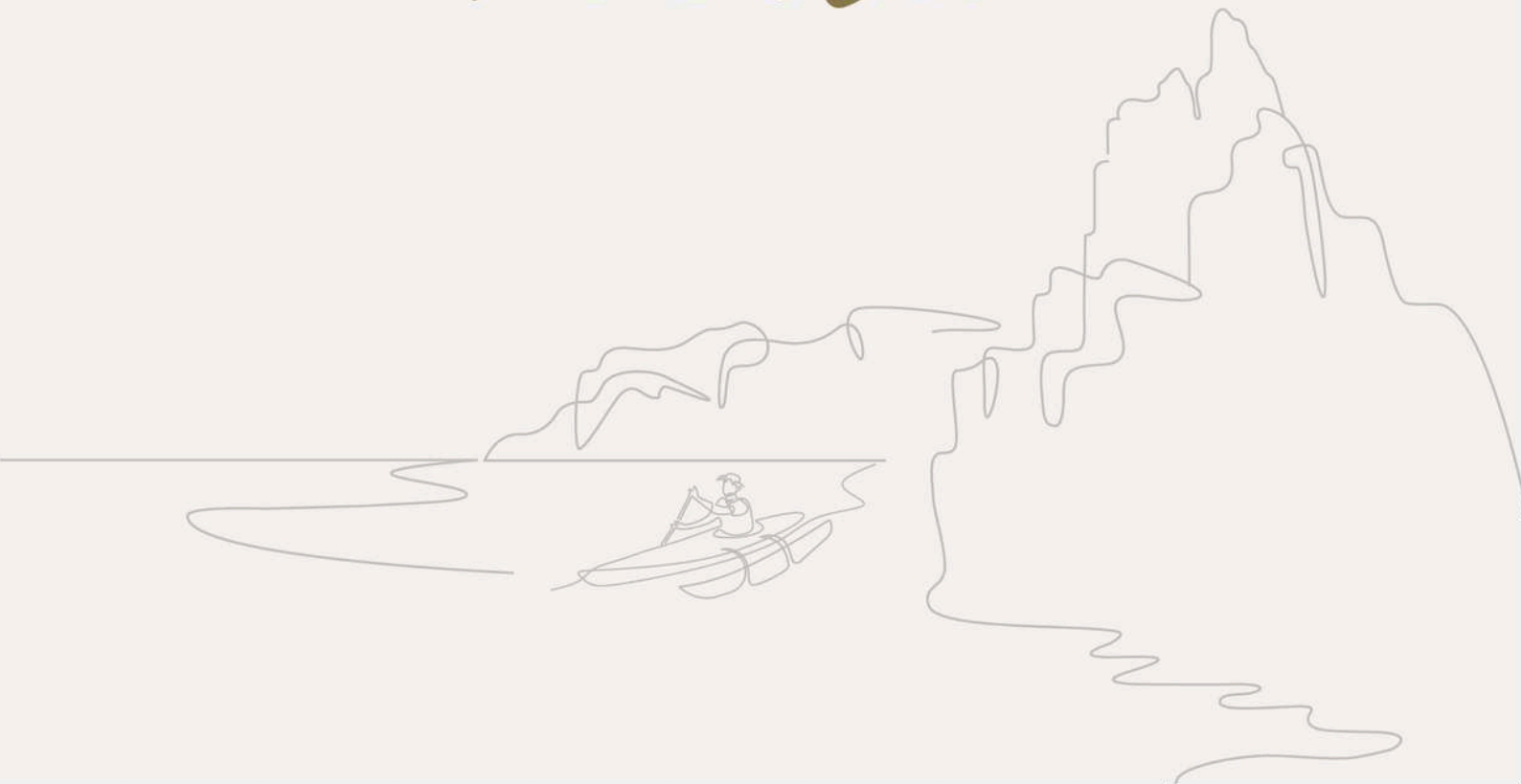




LE COOK'S

BAR & RESTAURANT

moorea



ENTRÉES / Starters

ŒUFS MAYO OU MIMOSA 🌾🥚

Eggs Mayonnaise or Mimosa

700F

TARTINES DE RILLETES DE THON AU BASILIC ET CITRON VERT

Tuna Fish "Rillettes" with Basilic and Lime on toast

1 250F

PETITE SALADE CÉSAR

Small Caesar Salad

950F

CASSOLETTE DE BRANDADE DE THON AU CURRY MADRAS ET COCO, GRATINÉE AU CHÈVRE FRAIS 🌾

Basil Tuna Fish Brandade, with Madras Curry and Coconut, Gratinated with Fresh Goat Cheese

1 550F

6 ESCARGOTS PERSILLÉS

6 Garlic Butter Snails

1 350F

ESCABÈCHE TOMATÉE D'ENCORNET ET MOULES AU PIMENT D'ESPELETTE

Squid Tomato "Escabeche" and Mussels with Espelette Pepper

1 550F

"CAPONATA POLYNÉSIEENNE" AUBERGINE, COCO, TOMATES, CÂPRES ET PIGNONS DE PIN 🌾🥚🥬

"Polynesian Caponata"

Eggplant, Coconut, Tomatoes, Capers, and Pine Nuts

1 150F

TERRINE DE BOUDIN NOIR MAISON SNACKÉE, CHUTNEY D'ANANAS

Homemade Seared Black Pudding "Terrine", Pineapple Chutney

1 950F

*ASSIETTE CHARCUTIÈRE : JAMBON CRU, SAUCISSENS ET TERRINES MAISONS : MÉNAGÈRE ET BOUDIN NOIR

Charcuterie Platter : Cured Ham, Sausages and Homemade Terrines:
Poultry and Meat mix, Black Pudding

3 150F

*ASSIETTE FROMAGÈRE : QUATRE FROMAGES SELON ARRIVAGE 🌾🥚

Cheese Platter : Four pieces of Cheese Depending on Arrivals

3 150F



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 POLYNÉSIEENNE”, 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 Arugula

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

Tahitian-Style Raw Tuna Fish, Rice

2 900F

TARTARE DE THON AU GINGEMBRE, PICKLES DE CONCOMBRE ET TOMATES SÉCHÉES, RIZ

Ginger Raw Tuna Fish Tartare, Cucumber Pickles and Sun-dried Tomatoes, Rice

2 850F

CARPACCIO DE THON ROUGE À L'HUILE DE BASILIC, SAUCE TONNATO, COPEAUX DE PARMESAN ET ROQUETTE, RIZ

Raw Red Tuna Fish Carpaccio with Basil Oil, Tonnato Sauce, Parmesan Shavings and Arugula, Rice

3 250F

TATAKI DE THON CROUSTILLANT AUX ALGUES WAKAMÉ, NORI ET GINGEMBRE, COULIS ACIDULÉ COCO ET ANANAS, RIZ

Crispy Tataki Tuna Fish with Wakame Seaweed, Ginger and Nori, Sour Coconut and Pineapple Coulis, Rice

3 150F

BOURRIDE DE PAPIO ET CREVETTES DE MOOREA, PETITS LÉGUMES ET POMME VAPEUR

Papio and Moorea Shrimp Bourride with Vegetables and Steamed Potato

3 950F

JAMBE DE POULPE SNACKÉ, RATATOUILLE, HOUMOUS DE TARO ET TAPENADE, RIZ

Pan-seared Octopus Leg, Ratatouille and "Taro" Hummus, Rice

3 850F

MAHI MAHI ROTI, PETITS LÉGUMES ET DARIOLE DE POTA VERT, SAUCE VANILLE-GINGEMBRE, RIZ

Saffron Roasted Mahi Mahi Fish, Baby Vegetables and Bok Choy Cake, Vanilla and Ginger Sauce, Rice

3 650F



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

Cook's Lime Tartlet, Coconut Ice Cream

1 500F

CHEESE CAKE AGRUMES, MOUSSE EXOTIQUE, GLACE TIARE

Citrus Cheese Cake with Exotic Mousse, Tiare Ice Cream

1 350F

BABA AU RHUM DE TAHITI À L'ANANAS, SORBET ANANAS

Baba with Tahitian Rum and Pineapple, Pineapple Sorbet

1 650F

CRÈME BRULÉE EXPRESSO-KAHLUA, FINANCIER COCO

Espresso-Kahlua "Crème Brûlée" With Coconut Cake

1 500F

PAPAYE CONFITE COMME UNE TATIN, SABLÉ BRETON ET GANACHE CHOCOLAT

Candied Papaya, Breton Short Bread and Chocolate Ganache

1 550F

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE DE TAHITI (15 MIN DE CUISSON)

Chocolate Fondant, Tahitian Vanilla Ice Cream (15 min cooking time)

1 500F

COUPE GOURMANDE DE FRUITS, GANACHE CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHANTILLY ET CRUMBLE

Gourmet Cup Fruits, Chocolate Ganache, Salted Butter Caramel, Whipped Cream and Crumble

1 550F

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGOIS

Café ou Chocolat Liégeois /

1 350F

BOULE DE CRÈME GLACÉE ET SORBET

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

1 BOULE / 1 Scoop

490F

2 BOULES / 2 Scoop

900F

ASSIETTE DE 3 FROMAGES, SUGGESTION DU JOUR

3-Cheese Platter, Suggestion of the Day

1 950F

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.