



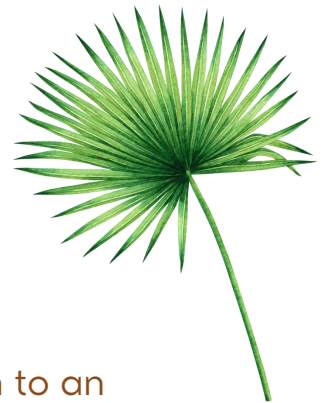
Bienvenue au restaurant Atipika'a, une invitation à un voyage culinaire inoubliable au cœur de Raiatea.

Niché face au lagon, dans un cadre exceptionnel, la fresque signée JOPS vous accueille. Admirez les montagnes de Raiatea et le ciel étoilé, évoquant les Pléiades, symbole de fertilité et d'abondance.

Laissez-vous séduire par une palette de saveurs locales et internationales, préparées avec soin par nos Chefs, accompagnées d'une large sélection de vins.

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits locaux. Nos équipes sont à votre service pour vous faire passer un moment agréable.

Tama'a maitai — Bon appétit !



Welcome to Atipika'a Restaurant, an invitation to an unforgettable culinary journey in the heart of Raiatea.

Nestled facing the lagoon in an exceptional setting, a mural by JOPS welcomes you. Admire the mountains of Raiatea and the starry sky, evoking the Pleiades, a symbol of fertility and abundance.

Let yourself be seduced by a palette of local and international flavors, carefully crafted by our Chefs, and accompanied by a wide selection of wines. All our dishes are homemade with locally sourced ingredients.

Our team is at your service to ensure you have a pleasant experience.

Tama'a Maitai — Enjoy your meal!

ENTRÉES STARTERS



Tatin de tomates confites, miri et fromage de chèvre 

1 500 XPF

Tatin-style caramelized tomatoes with miri and goat cheese

Velouté de korori  
éclats de māpē torréfiés, croûtons

1 800 XPF

Creamy korori soup

roasted māpē pieces and croutons

Aumônière de chèvre 
pommes à la cannelle, miel de Raiatea

1 800 XPF

Goat cheese aumônière

cinnamon apples, Raiatea honey

Poisson cru au lait de coco  
thon blanc, crudités, oignons, lait de coco frais

2 200 XPF

Tahitian-style raw tuna with coconut milk

white tuna, vegetables, onions, coconut milk

Poulpe à la galicienne, mayonnaise au paprika 
fumé

2 200 XPF

Galician-style octopus with smoked paprika mayonnaise

Nems de korori, sauce Asie-Pacifique  
korori des Tuamotu

2 800 XPF

Korori fried spring rolls, Asia-Pacific sauce

Tuamotu korori

Œufs cocotte à la crème de truffe, pain toasté 

2 800 XPF*

Cocotte eggs with truffle cream, toasted bread

Duo de carpaccio, thon rouge et Saint-Jacques 

2 800 XPF*

Carpaccio duo: bluefin tuna and scallops



*demi-pension : supplément de 1000 XPF sur ce plat

*halfboard : 1000 XPF extra on this dish



sans gluten
gluten free



végétarien
vegetarian



local style



signature

SALADES SALADS

Salade César

2 800 XPF

poulet pané, œuf, croûtons, parmesan, sauce maison

Caesar Salad

crispy chicken, egg, croutons, parmesan, home-made dressing

Salade gourmande du jardin

2 800 XPF

salade, légumes grillés et marinés, croûtons, œuf, parmesan
(supplément jambon Serrano 500XPF)

Gourmet garden salad

*salad, grilled and marinated vegetables, croutons, egg, parmesan
(extra: Serrano ham 500 XPF)*

PÂTES PASTAS

Linguine ou/or penne

Crevettes et pesto verde

2 800 XPF

Shrimp with green pesto sauce

Alfredo

2 800 XPF

poulet, sauce crémeuse au paprika

Alfredo

chicken with creamy paprika sauce

Légumes grillés

2 800 XPF

(supplément jambon Serrano 500XPF)

Grilled vegetables

(extra: Serrano ham 500 XPF)



sans gluten
gluten free



végétarien
vegetarian



local style



signature





DE LA MER FROM THE SEA

Tataki burger



3 500 XPF

pain à l'encre de seiche, mi-cuit de thon mariné au sésame, salade, crudités, pickles d'oignons, mayonnaise au wasabi maison, frites

Tataki burger

squid ink bun, half-cooked tuna marinated with sesame, salad, crudités, onion pickles, homemade wasabi mayonnaise, fries

Crevettes curry coco



3 500 XPF

crevettes, curry, lait de coco, riz parfumé

Coconut curry shrimp

shrimp, curry, coconut milk, fragrant rice

Fish & chips revisité



3 500 XPF

espadon pané à la noix de coco, sauce tartare, frites locales

Reinvented fish & chips

coconut-crusted swordfish, tartar sauce, local fries

Poulpe à la plancha



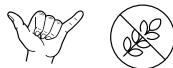
3 800 XPF

écrasé de pommes de terres, pointes d'asperges, mayonnaise au paprika fumé

Plancha-grilled octopus

mashed potatoes, asparagus tips, smoked paprika mayonnaise

Dos de Mahi-mahi à la plancha



4 200 XPF*

sauce beurre blanc au fe'i, riz, légumes grillés

Plancha-grilled Mahi-Mahi fillet

fe'i sauce, rice, grilled vegetables



*demi-pension : supplément de 1000 XPF sur ce plat

*halfboard : 1000 XPF extra on this dish



sans gluten
gluten free



végétarien
vegetarian



local style



signature

DE LA TERRE FROM THE LAND

Yakitori de poulet à la plancha 

3 500 XPF

légumes grillés, riz sauté à l'ail

Plancha- grilled chicken yakitori
grilled vegetables, garlic fried rice

Burger rossini

4 200 XPF

bœuf Black Angus (170g), foie gras poêlé, champignons,
oignons confits, sauce au poivre, frites

Rossini burger

*Black Angus beef (170g), seared foie gras, mushrooms,
caramelized onions, pepper sauce, fries*

Côtelettes d'agneau au thym à la plancha 

4 200 XPF

légumes grillés, frites

Plancha-grilled lamb chops with thyme
grilled vegetables, fries

Entrecôte grillée et son os à moelle  

4 300 XPF

entrecôte de bœuf de Nouvelle-Zélande, os à moelle rôti, jus de
viande corsé, légumes grillés, frites
(supplément foie gras 1 100XPF)

Grilled ribeye with bone marrow

*New Zealand ribeye, roasted bone marrow, rich meat jus, grilled
vegetables, fries (Extra: foie gras 1,100 XPF)*

Magret de canard entier rôti 

4 500 XPF*

présenté émincé, sauce au miel de Raiatea, gratin local,
légumes grillés

Whole roasted duck breast

*sliced duck breast with Raiatea honey sauce, local gratin, grilled
vegetables*



*demi-pension : supplément de 1000 XPF sur ce plat

*halfboard : 1000 XPF extra on this dish



sans gluten
gluten free



végétarien
vegetarian



local style



signature



MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

2 500 XPF

Linguine Alfredo

poulet, crème, paprika doux

chicken, cream, and mild paprika

OU/OR

Fish and chips

espadon frit à la noix de coco, sauce tartare, frites

coconut-crusted swordfish with tartar sauce, fries

Steak haché

OU/OR

Black Angus, écrasé de pomme de terre

Beef patty

Black Angus, mashed potatoes

Dessert

2 Boules de glace au choix ou gaufre au sucre

2 scoops of ice cream, flavour of your choice or waffle with sugar



SUPPLEMENTS ADDITIONAL OPTIONS

Sauce

400 XPF

poivre, mayonnaise au wasabi, pesto, roquefort, tartare

pepper, wasabi mayonnaise, pesto, roquefort, tartare

Riz *Rice*

400 XPF

Ecrasé de pomme de terre *Mashed potatoes*

600 XPF

Salade *Salad*

600 XPF

Gratin local *Local gratin*

600 XPF

Frites *Fries*

600 XPF

Frites locales *Local fries*

700 XPF

Légumes grillés *Grilled vegetables*

700 XPF

Escalope de foie gras poêlé

1 100 XPF

Pan-seared Foie Gras



DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS



L'Atipika'a S 

1 800 XPF

mousse mangue passion, enrobée de chocolat blanc croquant,
ganache à la noix de coco, sorbet mangue passion

The Atipika'a

*mango passion mousse, coated in crunchy white chocolate,
coconut ganache, mango passion sorbet*

Profiteroles S

1 800 XPF

trois choux maison, glace vanille, sauce chocolat,
noisettes caramélisées

*three home-made choux pastry, vanilla ice cream,
chocolate sauce, caramelized hazelnuts*

Fontainebleau 

1 800 XPF

chantilly de fromage blanc montée minute, granola maison, fruits
rouges

*freshly whipped "fromage blanc" chantilly, home-made granola,
mixed berries*

Coulant au chocolat, pralin, tuile à
la banane, glace vanille

1 800 XPF

**Chocolate lava cake with praline, banana biscuit, vanilla ice
cream**

Tarte au citron meringuée façon Atipika'a S

1 800 XPF

Lemon meringue tart, Atipika'a style

Assiette de fromage 

2 000 XPF

Cheese platter



LE COIN DES GOURMANDS

THE GOURMET CORNER

Créez votre dessert sur mesure : sélectionnez votre glace ou votre
gaufre, puis sublimentez-les avec nos toppings et nappages :
*Create your custom dessert: choose your ice cream or waffle, then enhance them
with our toppings and sauces :*

GLACES MAISON/ HOMEMADE ICE CREAM

Une boule <i>One scoop</i>	400 XPF
Deux boules <i>Two scoops</i>	700 XPF
Trois boules <i>Three scoops</i>	900 XPF

Parfums/ Ice cream flavors

Vanille <i>Vanilla</i>	Mangue-Passion <i>Mango-Passion fruit</i>
Chocolat <i>Chocolate</i>	Citron vert <i>Lime</i>
Caramel	Framboise <i>Raspberry</i>
Coco <i>Coconut</i>	
Café <i>Coffee</i>	

GAUFRES/ WAFFLES

La classique au sucre <i>The classic sugar waffle</i>	600 XPF
--	---------



NAPPAGES/ SAUCES

Sauce chocolat <i>Chocolate</i>	+ 300 XPF
Caramel	+ 300 XPF
Coulis de fruits <i>Fruit coulis</i>	+ 300 XPF
Chantilly <i>Whipped cream</i>	+ 300 XPF
Nutella	+ 400 XPF

GARNITURES/ TOPPINGS

Amandes <i>Almonds</i>	+ 150 XPF
Granola	+ 150 XPF
Cacahuètes <i>Peanuts</i>	+ 150 XPF
Pépites de chocolat <i>Chocolate chips</i>	+ 150 XPF
Noisettes <i>Hazelnuts</i>	+ 150 XPF

