

MENU



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 le chef Michel PRAT, que vous pourrez accompagner 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.

Tamaa Maitai, bon appétit !



ENTRÉES

- Soupe de légumes du jour** ✓
servie avec croûtons et emmental râpé XPF 1500
- Velouté de korori** S
éclats de mape torréfiés et croûtons dorés XPF 1800
- Aumônière de chèvre** ✓
fromage de chèvre chaud, pommes à la cannelle, miel de Raiatea XPF 1800
- Poisson cru au lait de coco**  
thon, crudités, oignons, lait de coco frais XPF 2200
- Trio de tartare de thon** 
classique, pesto, huile de sésame et wakame XPF 2200
- Terrine de foie gras et son insert fumé**  S XPF 2800
foie gras de canard mi-cuit, espadon fumé,
chutney aux fruits locaux
- Espadon fumé et son lit de pommes de terre** S XPF 2800
huile d'olive, oignons et crème de pesto
- Ravioles de korori sauce crémeuse** S XPF 2800
korori des tuamotu, ravioles made in Raiatea



sans gluten



végétarien



local style



signature

SALADES

Bruschetta aux légumes ✓

XPF 1800

tomate, légumes grillés et marinés, pesto maison
(Supplément jambon sec Iberico 500XPF)

Salade de magret fumé

XPF 2800

magret fumé et séché, pommes, croutons à l'ail, cerneaux de noix

Salade César au Poulet

XPF 2800

poulet crispy, oeuf, croutons, sauce César maison

LES PÂTES

(Possibilité sans gluten - sur réservation minimum 48h avant)

Tagliatelles aux crevettes & pesto

XPF 2800

crevettes locales et pesto maison

Linguine Alfredo

XPF 2800

poulet grillé, sauce crémeuse au paprika

Penne à la ratatouille ✓

XPF 2800

Basilic et parmesan



sans gluten



végétarien



local style



signature



DE LA MER

Fish & Chips revisité *S*

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

XPF 3500

Fish burger

poisson du jour pané, sauce aïoli, frites

XPF 3500

Crevettes Curry Coco

crevettes locales, curry doux, lait de coco et riz parfumé

XPF 3500

Dos de Mahi Mahi en écailles de fe'i

banane légume, riz, pota et sauce fe'i

XPF 4200

DE LA TERRE

Ballotine de volaille façon fafa

poulet et sa réduction de jus, fafa (ou épinards suivant disponibilité), lait de coco et riz au jasmin

XPF 3500

Entrecôte et son os à moelle

entrecôte de bœuf NZ (300g), os à moelle rôti, jus de viande corsé, ratatouille et frites (supplément foie gras sur demande)

XPF 4200

Burger rossini *S*

boeuf NZ (170g), foie gras poêlé, champignons frais, oignons confits, sauce au poivre, frites

XPF 4200

Magret de canard *S*

émincé de magret en croûte de noix et raisins secs, sauce au miel de Raiatea, gratin local et petits légumes

XPF 4200



sans gluten



végétarien



local style



signature

SUPPLEMENTS

Escalope de foie gras poêlé	XPF 1100
Frites	XPF 600
Frite locales	XPF 700
Riz	XPF 400
Gratin local	XPF 600
Salade	XPF 600
Sauce poivre, aioli, pesto, roquefort, tartare	XPF 400

MENU ENFANTS

XPF 2000

Linguine Alfredo

poulet, crème, paprika doux

OU

Fish and chips

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

Dessert

2 Boules de glace au choix

DESSERTS FAITS MAISON

L'Atipika'a *S*  XPF 1800

mousse mangue passion, enrobée de chocolat blanc,
accompagné d'une ganache à la noix de coco

L'Intense Chocolat *S* XPF 1800
tartelette et glace 100% chocolat

Le Dôme citron *S* XPF 1800
crème citron et coeur à la confiture de
lait, montées sur sablé

Profiteroles XPF 1800
choux, glace vanille, sauce chocolat et
noisettes caramélisées

Fontainebleau XPF 1800
chantilly de fromage blanc montée minute,
granola maison et fruits rouges

Assiette de fromage XPF 2000
assortiment de fromages



sans gluten



végétarien



local style



signature