



Holy Délices

RESTAURANT • BAR



LA CARTE

THE MENU



Nos Entrées OUR STARTERS

BURRATA CRÉMEUSE

Confit de légumes et pesto aux Amandes

CREAMY BURRATA

Confit vegetables and Almond pesto

2 600 CFP

CARPACCIO DE POISSON

Au citron vert et huile d'herbes

LOCAL FISH CARPACCIO

With lime and herb oil

1 950 CFP

CARPACCIO DE BOEUF

Mariné aux herbes et parmesan

BEEF CARPACCIO

Marinated with herbs and parmesan

2 150 CFP

LE POISSON CRU DU HOLY DELICES

Au thon local servi dans sa coque

THE HOLY'S RAW FISH

Raw tuna served in a coconut shell

2 500 CFP

SALADE CÉSAR

(POULET OU ESPADON)

Salade, tomate, parmesan, poulet mariné ou espadon fumé, croûtons, sauce césar

CEASAR SALAD (CHICKEN OR SWORDFISH)

Salad, tomatoes, parmesan, marinated chicken or smoked swordfish, croutons, ceasar dressing

2 200 CFP

BOUCHONS DE CREVETTES

À LA VAPEUR

(5 pièces) avec une sauce gingembre

STEAMED PRAWNS DUMPLINGS

(5 pieces) with a ginger sauce

2 600 CFP

SALADE EXOTIQUE

FAÇON GRECQUE

Tomate, concombre, feta, oignons, vinaigrette aux fruits de la passion,

EXOTIC GREEK-STYLE SALAD

Tomatoes, cucumber, feta, onions, passion fruit dressing

2 200 CFP

Nos Spécialités OUR FAVOURITES

SURF & TURF

Entrecôte 200g & demi-langouste grillée
(selon arrivage et saison)

SURF & TURF

*200g Angus rib eye steak with half of a local lobster
(depending on availability and fishing season)*

5 900 CFP

RAVIOLES DE LANGOUSTE MAISON

3 200 CFP

Ravioles faites maison, servies avec une sauce gingembre, un délice !

LOCAL LOBSTER RAVIOLES

Home made ravioles served with a delicious ginge

SOURIS D'AGNEAU

Confite au miel

LAMB SHANK

Braised with honey

3 400 CFP

Notre Coin Végétarien OUR VEGETARIAN CORNER

BURGER VÉGÉTARIEN

Buns, steak végétarien maison, salade, tomates, oignons, cornichons doux, sauce burger

VEGETARIAN BURGER

Buns, homemade vegetarian steak, lettuce, tomatoes, onions, sweet pickles, burger sauce

2 200 CFP

DÉLICE VÉGÉTARIEN

Tofu, légumes grillés, curry au lait de coco

VEGETARIAN DELIGHT

Tofu, grilled vegetables, coconut milk

2 200 CFP





Nos Grillades

(Viandes d'exception de Nouvelle Zélande)

OUR GRILLED MEATS (EXCEPTIONAL MEATS FROM NEW ZEALAND)



CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 1050 CFP /100G

NATURE OU FLAMBÉE AU WHISKY

Viande exceptionnelle, savoureuse et persillée
(selon poids)

BEEF RIB BLACK ANGUS

PLAIN OR FLAMBÉ WITH WHISKY

Delicious meat, tasty and marbled
(depending on size)

ENTRECÔTE 1^{er} CHOIX

400g, la grillade par excellence

RIB STEAK (RIB EYE)

400g, the one!

JOUE DE PORC CONFITE A LA BIÈRE

Fondant à souhait !

PORK CHEEK CONFIT IN BEER

Melt in the mouth !

FILET DE BŒUF

200g, réputé pour sa tendreté & son fondant
exceptionnel !

BEEF TENDERLOIN

200g, a renowned piece for its tenderness, simply melts
in your mouth!

TOURNEDOS ROSSINI

200g, pain toasté, foie gras poêlé, truffes

JUICY BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS

200g, toasted bread, slice of foie gras, truffles

TARTARE DE BŒUF

LIÉ À LA MOELLE RÔTIE SERVI DANS SON OS

200g, haché au couteau, câpres, échalotes,
cornichons, ail, jaune d'œuf

BEEF TARTAR BOUND WITH ROASTED BONE MARROW, SERVED IN THE BONE

200g, knife minced meat, capers, shallots, pickles,
garlic, yellow egg

MAGRET DE CANARD GRILLÉ

350g, sauce au miel, fleur de sel

ROASTED DUCK BREAST

350g, honey sauce, fleur de sel

SUPRÊME DE VOLAILLE

Aux épices cajun et mayonnaise aux épices douces

CHICKEN BREAST CAJUN

With cajun spices and mildly spiced mayonnaise

SUPPLÉMENT FOIE GRAS

EXTRA SEARED FRESH FOIE GRAS

1 600 CFP

SUPPLÉMENT BACON

EXTRA SEARED BACON

500 CFP



100 G = 3.52 OZ



SAUCES MAISON

Béarnaise

Miel

Bleu

Poivre

Gingembre

Vanille De Tahiti

HOMEMADE SAUCES

Bearnaise

Honey

Blue Cheese

Pepper

Ginger

Tahitian Vanilla





Nos Poissons OUR FISHES



LANGOUSTE ENTIÈRE GRILLÉE 1 250 CFP / 100G

Minimum 500g (selon arrivage)

GRILLED LOCAL LOBSTER

500g minimum (depending on availability)

POISSON DU LARGE EN CROÛTE DE COCO

Sauce hollandaise
(selon arrivage)

GRILLED FISH OF THE DAY IN COCONUT CRUST

With hollandaise sauce
(depending on availability)

3 600 CFP

MI-CUIT DE THON ROUGE CAJUN

3 200 CFP

Sauce sésame, gingembre & herbes fraîches

RED TUNA MI-CUIT WITH CAJUN SEASONING

Sesame sauce, ginger & fresh herbs

CREVETTES DE MOOREA À LA PLANCHA

3 700 CFP

Sauce curry

GRILLED PRAWNS FROM MOOREA

With curry sauce

FILET DE PAPIO

3 400 CFP

Sauce Apai
(selon arrivage)

PAPIO FILET

Local fish with Apai chef fish sauce
(depending on availability)



Nos burgers OUR BURGERS



CHEESE BURGER

2 250 CFP

Buns, 170g de steak haché Angus, cheddar, tomates, salade, sauce burger maison et frites

CHEESE BURGER

Buns, 170g ground Angus beef, cheddar, tomatoes, lettuce, homemade burger sauce served with fries

BURGER ROSSINI

3 250 CFP

Buns, 170g de steak haché Angus, escalope de foie gras poêlée, magret de canard fumé, salade, tomates, oignons confits, sauce burger maison et frites

BURGER ROSSINI

Buns, 170g ground Angus beef, fried foie gras, smoked duck breast, lettuce, tomatoes, candied onions, homemade burger sauce served with fries

1 ACCOMPAGNEMENT (inclus avec votre plat)

Accompagnement supplémentaire avec 1 plat 600CFP

- Wok de légumes au sésame
- Frites
- Purée au chorizo
- Gratin de macaronis au fromage
- Riz
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre au four
- Salade verte

1 SIDE DISHES (included with your main course)

Extra side dish with your main courses : 600 CFP

- Vegetables stir-fry
- french fries
- Mashed potatoes with chorizo
- Mac and cheese
- Rice
- Potatoes gratin
- Baked potatoes and sour cream
- Green salad

Nos sides ne peuvent pas être vendus seuls,

Our sides cannot be purchased alone.





Nos Desserts Maison

OUR HOMEMADE DESSERTS



COCO BRÛLÉE

Crème brûlée coco à la vanille de Tahiti et fèves de tonka servie dans sa coque

COCO BRÛLÉE

Coconut crème brûlée with Tahitian vanilla and tonka beans served in its shell

1 350 CFP

PROFITÉROLES

Choux garnis de glace vanille et nappés de sauce chocolat

XXL PROFITEROLES

Pastry puffs filled with vanilla ice cream and served with hot chocolate sauce

1 700 CFP

LE ROYAL CHOCOLAT PRALINÉ

Pour les amateurs de chocolat !

Mousse au chocolat noir sur un croustillant chocolat et biscuit praliné

THE CHOCOLATE ROYAL

For chocolate lovers !

Dark chocolate mousse on a crunchy chocolate and praline biscuit

1 400 CFP

BABA AU RHUM

Brioche maison, sirop au rhum et chantilly

RUM BABA

Homemade brioche with rum sirup and whipped cream

1 450 CFP

CHEESECAKE SPECULOOS

Gâteau fondant américain, fromage à la crème, speculoos et coulis passion

SPECULOOS CHEESECAKE

With passion fruit coulis

1 300 CFP

MACARONS FRAMBOISE, SORBET PASSION

3 macarons, sorbet passion

RASPBERRY MACARON, PASSION FRUIT SORBET

3 macarons, passion sorbet

1 600 CFP

DECOUVREZ LE DESSERT DU JOUR

Un délice !

DISCOVER OUR DESSERT OF THE DAY
Delicious !

1 450 CFP

GAUFRE CROUSTILLANTE

Sauce chocolat, chantilly

CRISPY WAFFLE

Hot chocolate sauce, whipped cream

1 200 CFP



Nos Glaces & Sorbets

OUR ICE CREAMS & SORBETS

COUPE 3 BOULES
3 SCOOPS SERVING

1050 CFP

CRÈME GLACÉE

- Vanille
- Chocolat
- Coco
- Tiare

ICE CREAM

- Vanilla
- Chocolate
- Coco
- Tiare

SORBET

- Mangue
- Passion
- Fraîse
- Corossol
- Citron Vert

SORBET

- Mango
- Passion Fruit
- Strawberry
- Soursop
- Lime

SUPPLÉMENT 1 BOULE DE
GLACE OU SORBET
EXTRA 1 SCOOP OF ICE CREAM
or SORBET

350 CFP

SUPPLÉMENT CHANTILLY
EXTRA WHIPPED CREAM

100 CFP

SUPPLÉMENT CHOCOLAT
FONDU OU CARAMEL
EXTRA CHOCOLATE
or CARAMEL SAUCE

100 CFP

Les Sorbets
De Moorea





Nos Digestifs

OUR DIGESTIVES



LES RHUMS (6 cl)

RUMS

RHUM BLANC MANUTEA 50° (Médaille d'or)	2 160 CFP
RHUM MANUTEA 41° V.S.O.P	910 CFP
RHUM MANUTEA 42° V.S.O.P	1 100 CFP
RHUM VIEUX MANUTEA 43° V.O	1 700 CFP
RHUM MANUTEA « TIARE »	1 100 CFP
OU/OR « VANILLE »	
OU/OR « ANANAS »	
DIPLOMATICO	1 420 CFP
DAMOISEAU XO	1 900 CFP



LES DIGESTIFS (6 cl)

DIGESTIVES

GET 27	900 CFP
GET 31	1 000 CFP
LIMONCINI	910 CFP
CALVADOS GROULT	1 250 CFP
AMARETTO / DISARONNO	1 300 CFP
EAU DE VIE FRAMBOISE, POIRE, KIRSH	1 470 CFP
ARMAGNAC TARIQUET XO	1 830 CFP
ARMAGNAC TARIQUET XO LE LÉGENDAIRE	1 900 CFP
COGNAC HENNESSY V.S.O.P	1 640 CFP

LES WHISKYS (6 cl)

WHISKIES

SCOTLAND

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANS	1 290 CFP
JOHNNIE WALKER RED LABEL 12 ANS	1 190 CFP
CHIVAS REGAL 12 ANS	1 260 CFP
BOWMORE 12 ANS	2 820 CFP
DEVERON 12 ANS	1 900 CFP

USA

JACK DANIEL'S	1 040 CFP
JACK DANIEL'S HONEY	870 CFP

JAPAN

963	1 720 CFP
NIKKA COFFEY	2 890 CFP

JAPAN

BULLEIT RYE	1 800 CFP
-------------	-----------

SHOOTERS (4 cl)

RHUM ARRANGÉS	600 CFP
HOMEMADE RUMS	
Ananas Vanille, Pomme Cannelle, Gingembre / Pineapple Vanilla, Apple Cinnamon, Ginger	

LES RHUMS ARRANGÉS (6 cl)

HOMEMADE RUMS

RHUM ARRANGÉS	900 CFP
HOMEMADE RUMS	
Ananas Vanille, Pomme Cannelle, Gingembre / Pineapple Vanilla, Apple Cinnamon, Ginger	

LES LIQUEURS (6 cl)

LIQUORS

KAHLUA Liqueur de café	990 CFP
BAILEYS	1 050 CFP
COINTREAU	1 530 CFP
GRAND MARNIER	1 970 CFP

COCKTAILS



EXPRESSO MARTINI	1 980 CFP
VODKA, KAHLUA, EXPRESSO, SUCRE CASSONADE	
VODKA, COFFEE LIQUOR, EXPRESSO, BROWN SUGAR	

IRISH COFFEE	1 890 CFP
WHISKY, EXPRESSO, SUCRE CANNE, CRÈME CHANTILLY	
WHISKY, EXPRESSO, SUGAR SYRUP, WHIPPED CREAM	



CAFÉS ET THÉS

COFFEES AND TEAS

EXPRESSO / EXPRESSO DECAFFÉINÉ	470 CFP
EXPRESSO / DECAFFEINATED	
EXPRESSO DOUBLE	940 CFP
DOUBLE EXPRESSO	
CAFÉ ALLONGÉ	500 CFP
AMERICAN COFFEE	
CAPPUCCINO	500 CFP
THÉ ou INFUSION	800 CFP
TEA or HERBAL TEA	