



### **A COUPLE OF WORDS FROM THE CHEF**

At Conrad Bora Bora Nui, we are passionate about food. Not only about how it tastes, but also about how it can keep us healthy. In our restaurants, you'll find almost all of our items are homemade, ensuring we deliver fresh and top quality food to our guests every time.

As Executive Chef, I consider it is my privilege and passion to prepare wonderful culinary experiences for you. In the kitchen, we go beyond simply combining ingredients. Instead, we strive to create culinary art that combines taste, design, and a commitment to food that is good for your body. I like to call it "wellness through food."

We believe the key to creating unforgettable epicurean moments comes from a combination of amazing flavour, inspiring presentation, and healthful ingredients that leave the lightest environmental footprint possible.

Because of this, many of the ingredients we use are handpicked and harvested by farmers we know, and wherever possible, we ensure our dishes can be ordered gluten, sugar and soy-free.

And, of course, if you would like to try something that is not on our menu, my team and I would be delighted to prepare a special dish at your request.

### **QUELQUES MOTS DU CHEF**

*Au Conrad Bora Bora Nui, nous sommes passionnés par la nourriture, non seulement par son goût, mais aussi par la façon dont elle nous maintient en bonne santé. Presque tous nos plats sont faits maison pour offrir la meilleure qualité et la fraîcheur à tous nos clients.*

*En tant que Chef Exécutif, je considère comme un privilège et une passion de vous préparer de merveilleuses expériences culinaires. En cuisine, nous allons au-delà de simplement combiner des ingrédients. C'est une forme d'art qui combine le goût et la beauté, qui s'ajoute à notre engagement à créer des plats qui sont bons pour vous. J'aime appeler cela « l'art du bien-être par la nourriture ».*

*Les ingrédients que nous utilisons sont cueillis et récoltés à la main par des agriculteurs que nous connaissons. Nos plats peuvent être sans gluten, sans sucre et sans soja dans la mesure du possible.*

*Notre conviction est que la clé pour créer des moments épicuriens inoubliables dans la vie est une combinaison de goûts incroyables, des présentations inspirantes et une nourriture saine qui laisse l'empreinte environnementale la plus légère.*

*Et, bien sûr, si vous souhaitez quelque chose qui n'est pas listé dans le menu, mon équipe et moi, nous sentirions privilégiés de préparer un plat spécial à votre convenance.*

Bon Appétit,  
Mikael Wenger  
Executive Chef

## LEAFY, ESSENTIAL, MINDFUL



### TRADITIONAL KACHUMBER / TRADITIONNEL KACHUMBER



1 800

Tomatoes, Cucumber, Onion, Lime, Naan bread  
*Tomates, Concombre, Oignons, Citron vert, Pain Naan*

### LOVE SALAD



3 100

Little Gems Salad, homemade Smoked salmon, Avocado, Polenta, Caesar Vinaigrette  
*Sucrine, Saumon fumé maison, Avocat, Polenta, Vinaigrette Caesar*

### THAI GREEN MANGO / SALADE THAI



3 300

Unripe mango, Prawns, Coriander, Thai Dressing  
*Mangue, Crevette, Coriandre, assaisonnement Thai*

### ZUCCHINI CARPACCIO / CARPACCIO DE COURGETTE



3 300

Zucchini, Feta cheese, Kalamata Olives, Basil Oil  
*Courgettes, Feta, Olives de Kalamata, Huile de Basilic*



vegan



vegetarian  
végétarien



gluten free  
sans gluten



dairy free  
sans produit laitier



nuts free  
sans noix



Sugar Free  
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.  
 Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

## SOUL – ICIOUS



### LOBSTER POKE BOWL / LANGOUSTE POKE BOWL



4 700

(subject to fishing season / selon la saison)

Red Onion, Pineapple, Chinese Peas, Cucumber, Carrot  
Oignon rouge, Ananas, Pois chinois, Concombre, Carotte

### CEVICHE LECHE DE TIGRE / CEVICHE A LA MARINADE DE POISSON



3 200

Lagoon Fish, Lemon grass, Chili  
Poisson du lagon, Citronnelle, Chili

### TAHITIAN RAW FISH / POISSON CRU A LA TAHITIENNE



3 300

Raw Pacific Tuna, cucumber, onion, carrot, tomato, lemon juice, coconut milk  
Thon cru du Pacifique, concombre, carotte, tomates, jus de citron, lait de coco

### CHICKEN POKE BOWL / POKE BOWL POULET



3 800

Red Cabbage, Chinese Peas, Cucumber, Carrot, Peanuts  
Chou rouge, Pois chinois, Concombre, Carottes, Cacahuètes

## FRENCH FRIES

### SMALL CLASSIC FRENCH FRIES / PETITE PORTION DE FRITES

800

### CLASSIC FRENCH FRIES / PORTION DE FRITES

1 200

### TRUFFLED FRENCH FRIES / FRITES TRUFFEES

1 800



vegan



vegetarian  
végétarien



gluten free  
sans gluten



dairy free  
sans produit laitier



nuts free  
sans noix



Sugar Free  
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.  
Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

## SOUP OF LIFE



### BORA BORA GAZPACHO



2 200

Mango, Pineapple, Olive Oil, Cucumber, Tomato, Ginger

*Mangue, Ananas, Huile d'olive, Concombre, Tomate, Gingembre*

## RESTORE



### CHICKEN FAFA / POULET FAFA



3 700

Chicken, Spinach, Vegetables, Onions

*Poulet, Epinards, petits légumes, oignons*

### SHRIMPS BAO / CREVETTES BAO



3 800

(subject to fishing season / selon la saison)

Pickled Vegetable, Avocado, Spicy Mayo

*Légumes en Pickles, Avocat, Mayonnaise épicé*

### SOFT TACOS / TACOS



(choice of Carne Asada, Shrimp, Lobster or chicken / choix entre viande « Asada », crevettes, de la langouste ou du poulet)

Chipotle Sauce, Pico de Gallo, Avocado, Comte cheese

*Sauce Chipotle, Pico de Gallo, Avocat, comté*

Lobster / Langouste **4 900**

Carne Asada / Viande Asada **3 900**

Chicken / Poulet **3 600**

Shrimps / Crevettes **3 800**



vegan



vegetarian  
végétarien



gluten free  
sans gluten



dairy free  
sans produit laitier



nuts free  
sans noix



Sugar Free  
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.  
*Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.*

## FLAWLESS BURGERS



- VEGAN**     **3 600**  
 Falafel, Red Onion Confit, Pickled Vegetable, Green Peas, Hummus  
*Fallafel, oignon rouge confit, Légumes en pickles, petits pois, Houmous*
- CRISPY CHICKEN / POULET CROUSTILLANT**   **3 900**  
 Grilled tomato, Basil Mayo, Burrata, Arugula  
*Tomates grillées, Mayonnaise Basilic, Burrata, Salade Arugula*
- GOURMET**   **3 900**  
 Grass Fed Angus Beef, Crispy Bacon, Comte Cheese, Chef Sauce  
*Bœuf Black Angus nourri aux herbes, Bacon croustillant, Comte, Sauce du chef*

## WHOLESOME COMFORT



- CONCHIGLIES JAPANESE STYLE / CONCHIGLIES A LA JAPONAISE**      **3 800**  
 Shiitake, Shimeji, Red Miso pasta, Garden Herbs  
*Shiitake, Shimeji, Pâte au Miso rouge, Parmesan, Herbes du Jardin*
- LEBANESE KEFTA / KEFTA LIBANAIS**    **4 500**  
 Grass Fed Angus Beef, Tomatoes, Roasted Eggplant, Tahini, Pine nuts  
*Bœuf Black Angus nourri aux herbes, Tomates, Aubergines rôties, Tahini, Pignon de Pin*
- ORIENTAL FISH STYLE / POISSON A L'ORIENTALE**    **3 300**  
 Lagoon Fish, Green Peas Hummus, Pita Bread, Coriander Gremolata  
*Poisson du lagon, Houmous de petit pois, Pain Pita, Coriandre, Sauce Gremolata*
- TEMPURA GREEN BEANS / TEMPURA DE PETITS POIS**     **3 300**  
 Feta Dip, Ponzu Dressing  
*Dip de Feta, épices Ponzu*



vegan  
vegan



vegetarian  
végétarien



gluten free  
sans gluten



dairy free  
sans produit laitier

nuts free  
sans noix



Sugar Free  
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.  
 Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.

# STONE BAKED PIZZA



Is sour dough healthier for you?

YES, because the lactic acid in sourdough bread is low glycemic. It is much easier to digest and has been linked to a healthy gut. The lengthy fermentation process of 36 hours makes our sourdough releasing nutrients including iron, magnesium, antioxidants, and other B vitamins.

*Est-ce que la pâte au levain est un produit sain ?*

*OUI, car les acides lactiques dans la pâte au levain sont bas en glycémie. Il est donc plus facile de le digérer et donc retenu comme un produit sain. La longue fermentation de 36 heures permet à la pâte de relâcher certains nutriments tel que le Fer, le Magnésium, les Antioxydants, et autres vitamines B.*

## MARGHERITA SPECIALE / SPECIAL MARGHERITA



4 100

Confit Tomatoes, Burrata, Basil

*Tomates Confites, Burrata, Basilic*

## WELLNESS / BIEN-ETRE



4 000

Asparagus, Shiitake, Avocado, Red Cabbage, Sunflower Seeds

*Asperges, Shiitake, Avocat, Chou Chinois, Graines de Tournesol*

## TANDOORI CHICKEN / POULET TANDOORI



3 800

Ladies Fingers, String Beans, Capsicum

*Gombo, Haricots Verts, Poivrons*

## QUATRO FORMAGGI, FUNGHI E SPINACI / QUATRE FROMAGES, EPINARDS

4 500

Comté, Chèvre, Gorgonzola, Parmesan, Mushrooms, Spinach

*Comté, Chèvre, Gorgonzola, Parmesan, Champignons, Epinards*



## SALSICCIA / SALSICCIA (SAUCISSE ITALIENNE)



4 200

Pork Sausage, Fennel, Olives

*Saucisse de Porc, Fenouils, Olives*

## GOURMET



4 700

Pancetta, Taleggio, Truffle, Burrata, Oregano

*Pancetta, Taleggio, Truffe, Burrata, Origan*



All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.  
*Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.*

## SWEET PLANET



- RED FRUITS CHEESECAKE / CHEESECAKE FRUITS ROUGES**   **1 900**  
Cinnamon Crumble, Red fruits jelly  
*Crumble à la Cannelle, Gelée Fruits Rouges*
- APPLE TART / TARTES AUX POMMES**   **1 900**  
100% Tahiti Vanilla Ice Cream, Salted butter Caramel, Apricot  
*Glace à la Vanille de Tahiti, Caramel au Beurre Salé, Abricot*
- ICED VACHERIN / VACHERIN GLACE**      **1 900**  
Mango Sorbet, Passion Sorbet, Strawberry Sorbet, Meringue, Fresh Fruits  
*Sorbet Mangué, Sorbet Passion, Sorbet Framboise, Meringue, Fruits Frais*
- ACAI BOWL**    **1 900**  
Tropical Fruits, Chia, Garden Herbs, Almond Milk  
*Fruits Tropicaux, Graines de Chia, Herbes du Jardin, Lait d'Amandes*



vegan



vegetarian  
végétarien



gluten free  
sans gluten



dairy free  
sans produit laitier



nuts free  
sans noix



Sugar Free  
Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like information on the ingredients used, please contact the manager.  
*Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.*

## ICE CREAM CORNER



### RANGIROA



Raspberry & Strawberry Sorbet, Red fruits Coulis, Pistachio, Whipped Cream  
*Sorbet Fraise et Framboise, Coulis Fruits Rouges, Pistaches, Chantilly*

**1 900**

### HUAHINE



100% Tahiti Vanilla Ice Cream, Caramelized Peanuts, Caramel sauce, Vanilla Whipped Cream  
*Glace à la Vanille de Tahiti, Cacahuètes Caramélisées, Sauce Caramel, Crème fouetté à la Vanille*

**1 900**

### TAHAA



100% Tahiti Vanilla Ice Cream, Chocolate Ice Cream, Brownie, Guanaja Chocolate Sauce  
*Glace à la Vanille de Tahiti, Glace Chocolat, Brownie, Sauce Chocolat Guanaja*

**1 900**

### SORBETS



Mango / *Mangue*  
 Passion Fruit / *Fruit de la passion*  
 Raspberry / *Framboise*  
 Strawberry / *Fraise*  
 Lemon / *Citron*  
 Yuzu

### ICE CREAM



Vanilla/ *Vanille*  
 Caramel  
 Coffee/ *Café*  
 Chocolate  
 Yoghurt / *Yaourt*  
 Uru

Boule de glace / Scoop of ice cream **700**

All our sorbets and ice creams are home-made and from nature's original ingredients.  
*Tous nos sorbets et nos glaces sont faites maison et issue de produits naturels.*



vegan



vegetarian  
 végétarien



gluten free  
 sans gluten



dairy free  
 sans produit laitier



nuts free  
 sans noix



Sugar Free  
 Sans sucre

All prices are listed in Pacific francs, taxes and service included. If you have specific dietary requirements or allergies and would like informations on the ingredients used, please contact the manager.  
*Nos prix sont exprimés en francs pacifiques, taxes et service inclus. Si vous avez des exigences diététiques spécifiques ou des allergies et désirez des informations sur les ingrédients utilisés, veuillez-vous adresser au manager.*