

L APIZZERIA

Restaurant Italien



Since 1968

Une **majoration de 12%** sera appliquée les jours fériés ainsi que pour toute arrivée après 22h (hors alcools et vins conventionnés)

Front de mer - Paofai - Papeete - Tahiti

PAINS PIZZA APÉRITIF

PAIN PIZZA À L'HUILE D'OLIVE 350 F

Pain pizza maison cuit au feu de bois huile d'olive et origan
Bread homemade pizza cooked over a wood fire with olive oil and oregano

PAIN PIZZA À L'AIL 950 F

Pain pizza maison cuit au feu de bois, ail, fromage, persil
Bread homemade pizza cooked over a wood fire with garlic, cheese parsley

PAIN PIZZA SÉSAME 550 F

Pain pizza maison cuit au feu de bois, graines de sésame, huile d'olive, sel
Bread homemade pizza cooked over a wood fire with olive oil and oregano and sesame seed

BRUSCHETTA À L'ITALIENNE 990 F

Pain pizza maison cuit au feu de bois, concassée de tomates et oignons à l'huile d'olive et basilic, origan
Bread homemade pizza cooked over a wood fire with crushed tomatoes with onions, olive oil and basil and parmesan cheese

BRUSCHETTA TAPENADE 990 F

Sauce tomate au basilic, tapenade (purée d'olives, d'anchois et d'ail) fromage mozzarella, basilic
Basil tomato sauce, mashed olives, anchovies and garlic mozzarella, cheese and basil

PIZZA CARPACCIO AU THON ROUGE 2 890 F

Pain pizza à l'huile d'olive, thon rouge, échalottes, basilic, tomates fraîches, citron et basilic
Bread homemade pizza cooked over a wood fire with olive oil slice bluefin tuna, shallots, fresh tomatoes, lemon, basil, oregano, green onions



HORS-D'ŒUVRE

ASSIETTE DE SAUCISSON SEC 2 200 F

Saucisson sec, tomates, oignons, cornichons, olives
Sausage tray, tomatoes, onions, gherkins, olives

JAMBON CRU DE BAYONNE OU D'Auvergne 2 480 F

Jambon cru, tomates, oignons, cornichons, olives
Ham, tomatoes, onions, gherkins, olives

TOUS LES JOURS

**SUGGESTIONS ET
PLATS DU JOUR
AU TABLEAU.**

**N'hésitez pas
à demander conseil
auprès de notre équipe.**

EVERYDAY

**SUGGESTIONS AND
DAILY SPECIALS
TO THE
BLACKBOARD.**

**Feel free
to ask for advice
near our team.**

Une **majoration de 12%** sera appliquée les jours fériés ainsi que pour toute arrivée après 22h (hors alcool et vins conventionnés)

SALADES

SALADE AL TONNO 1 980 F

Thon, câpres, oignons émincés, tomates, filet de jus de citron, salade
Tuna, capers, onions, tomatoes, lemon juice, salad

SALADE CAMBUSA 2 180 F

Salade, tomates, olives, pommes de terre, poulet, gruyère, œuf
Salad, tomatoes, olives, potatoes, chicken, cheese, egg

SALADE DE LAPIZZERIA 2 180 F

Salade, tomates, concombres, carottes, olives, maïs, oignons, œuf, persil, cœur d'artichaut
Salad, tomatoes, cucumbers, carrots, olives, corn, onions, eggs, parsley, artichoke

ASSIETTE DE CRUDITÉS 1 680 F

Tomates, carottes, concombres
Tomatoes, carrots, cucumbers

SALADE DE TOMATES À L'HUILE D'OLIVE 1 280 F

Tomato salad, olive oil

ASSIETTE DE CAROTTES RÂPÉES AROMATISÉES À L'ORANGE ET À L'HUILE D'OLIVE 980 F

Plate of grated carrots flavored with orange juice and olive oil

ASPERGES VINAIGRETTE 1 660 F

Asparagus vinaigrette

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 2 490 F

Salade verte, fromage de chèvre, croûtons, tomates
Green salad, goat's cheese, croutons, tomatoes

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL 2 690 F

Salade verte, fromage de chèvre, croûtons, tomates, miel
Green salad, goat's cheese, croutons, tomatoes, honey

SALADE DE FOIES DE VOLAILLE 2 590 F

Salade verte, échalotes, foies de volaille, vinaigre de framboise, tomates
Green salad, shallots, poultry liver, raspberry vinegar, tomatoes

SALADE AUX LARDONS 2 480 F

Salade verte, lardons, tomates, oeufs, vinaigre de vin rouge, beurre oignons verts
Green salad, with streaky bacon, tomatoes, eggs, red wine vinegar, butter, green onions

SALADE CAPRESE 2 350 F

Tomates fraîches, mozzarella, basilic ciselé, huile d'olive
Fresh tomatoes, mozzarella, chopped basil, olives oil



SALADE D'ENDIVES NATURE 1 890 F

Natural endives salad

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX 2 280 F

Endives salad with walnuts

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX & ROQUEFORT 2 590 F

Endive salad with walnuts and cheese «roquefort»

SALADE D'ENDIVES AUX CREVETTES 3 390 F

Endives, choux rouge, pommes fruits, échalotes, vinaigre xérès, crevettes, tomates
Endives, red cabbage, apples, shallots, schrimps, tomatoes, xérès vinegar



PIZZAS

	Mini	Normale		Mini	Normale
MARINA Sauce tomate, ail, persil <i>Basil tomato sauce, garlic, parsley</i>	690 F	1 390 F	PIZZA AUX AUBERGINES Sauce tomate, aubergines, olives <i>Basil tomato sauce, eggplants, olives</i>	1 290 F	2 490 F
PESCATORE Sauce tomate, ail, persil, anchois <i>Basil tomato sauce, garlic, parsley, anchovies</i>	890 F	1 690 F	PIZZA NEPTUNE Sauce tomate, thon, ail, olives, oignons, persil <i>Basil tomato sauce, tuna, garlic, olives, onions, parsley</i>	990 F	2 190 F
MARGHERITA Sauce tomate, fromage, mozzarella <i>Basil tomato sauce, cheese, mozzarella</i>	990 F	1 990 F	PIZZA CALIFORNIA Tomate fraîche, chorizo, champignons, fromage, câpres, Bleu d'Auvergne <i>Fresh tomatoes, chorizo, mushrooms, cheese, capers, Bleu d'Auvergne</i>	1 390 F	2 590 F
PIZZA BLANCHE Fromage, mozzarella, jambon <i>Cheese, mozzarella, ham</i>	990 F	2 190 F	PIZZA VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, fromage, mozzarella, aubergines, tomates fraîches, courgettes, champignons, olives, oignons rouges, basilic <i>Basil tomato sauce, cheese, mozzarella, eggplants, fresh tomatoes, zucchini, olives, red onions, basil</i>	1 390 F	2 590 F
ROMANA Sauce tomate, fromage, mozzarella, anchois <i>Basil tomato sauce, cheese, mozzarella, anchovies</i>	990 F	2 090 F	PIZZA PAYSANNE Crème fraîche, fromage, mozzarella, jambon, lardons, pommes de terre, oignons <i>Fresh cream, cheese, mozzarella, ham, potatoes, onions</i>	1 390 F	2 490 F
PIZZA BOLOGNAISE Sauce bolognaise, fromage, olives <i>Bolognese sauce, cheese, olives</i>	1 390 F	2 390 F	PIZZA SOMONATA / AU SAUMON Crème fraîche, fromage, mozzarella, saumon fumé, pommes de terre, citron et poivre rose, oignons verts <i>Fresh cream, cheese, mozzarella, smoked salmon, potatoes, lemon, pink pepper, green onions</i>	1 600 F	2 890 F
SICILIANA Sauce tomate, olives, ail, câpres, anchois, oignons, persil <i>Basil tomato sauce, olives, garlic, capers, anchovies, onions, parsley</i>	990 F	1 990 F	PIZZA HAWAIIENNE Fromage, mozzarella, jambon, ananas, poivrons <i>Cheese, mozzarella, ham, pineapple, peppers</i>	1 390 F	2 390 F
REGINA Sauce tomate, chorizo, champignons, fromage, mozzarella <i>Basil tomato sauce, chorizo, mushrooms, cheese, mozzarella</i>	1 290 F	2 490 F	PIZZA PARMA Sauce tomate, fromage mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, olives, basilic <i>Basil tomato sauce, cheese, mozzarella, fresh tomatoes, ham, olives, basil</i>	1 490 F	2 690 F
ROYALE Sauce tomate, jambon, œuf, fromage <i>Basil tomato sauce, ham, egg, cheese</i>	1 290 F	2 490 F	PIZZA CAPRINA Sauce tomate, fromage, mozzarella, tomates fraîches, fromage de chèvre, miel, basilic <i>Basil tomato sauce, cheese, mozzarella, fresh tomatoes, goat cheese, honey, basil</i>	1 390 F	2 490 F
QUATRE SAISONS Sauce tomate, fromage, olives, champignons, chorizo, mozzarella <i>Basil tomato sauce, cheese, olives, mushrooms, chorizo, mozzarella</i>	1 290 F	2 490 F			
PIZZA GRAND-MÈRE Sauce tomate, tomates fraîches, jambon, champignons, fromage, oignons, œuf <i>Basil tomato sauce, fresh tomatoes, ham, mushrooms, cheese, onions, egg</i>	1 390 F	2 590 F			
PIZZA AUX TROIS FROMAGES Chèvre, Bleu d'Auvergne, fromage, sauce tomate, mozzarella <i>Basil tomato sauce, goat cheese, Bleu d'Auvergne, cheese, mozzarella</i>	1 390 F	2 490 F			

Une majoration de 12% sera appliquée les jours fériés ainsi que pour toute arrivée après 22h (hors alcool et vins conventionnés)

PÂTES



SPAGHETTI

AU BEURRE , <i>butter</i>	850 F
BOLOGNAISE	2 190 F
NAPOLITAINE	1 990 F
<i>Sauce tomate, basilic</i> <i>Tomato sauce, basil</i>	
SAUCE PESTO	2 190 F
<i>Parmesan, pignons de pins, ail, basilic, huile d'olive, crème fraîche</i> <i>Parmesan cheese, pine nut, garlic, basil, olive oil, fresh cream</i>	
CARBONARA	2 390 F
<i>Lardons, crème fraîche, œuf</i> <i>Bacon, fresh cream, egg</i>	

TAGLIATELLES

AU BEURRE , <i>butter</i>	850 F
BOLOGNAISE	2 190 F
NAPOLITAINE	1 990 F
<i>Sauce tomate, basilic</i> <i>Tomato sauce, basil</i>	
SAUCE PESTO	2 190 F
<i>Parmesan, pignons de pins, ail, basilic, huile d'olive, crème fraîche</i> <i>Parmesan cheese, pine nut, garlic, basil, olive oil, fresh cream</i>	
CARBONARA	2 390 F
<i>Lardons, crème fraîche, œuf</i> <i>Bacon, fresh cream, egg</i>	
SAUCE AUX TROIS FROMAGES	2 390 F
<i>Crème parmesan, mozzarella, Bleu d'Auvergne</i> <i>Fresh cream, parmesan cheese, mozzarella, blue cheese</i>	
AUX AUBERGINES	2 290 F
<i>Aubergines, sauce tomate, basilic</i> <i>Eggs plants/tomato sauce / basil</i>	
CAMPAGNARDE	2 290 F
<i>Petits pois, oignons, bacon, champignons, crème fraîche, huile d'olive, persil</i> <i>Peas, onions, bacon, mushrooms, fresh cream, olive oil, parsley</i>	

PENNE

SAUCE PESTO	2 190 F
<i>Parmesan, pignons de pins, ail, basilic, huile d'olive, crème fraîche</i> <i>Parmesan cheese, pine nut, garlic, basil, olive oil, fresh cream</i>	
À L'ARRABIATA	1 990 F
<i>Ail, piment, sauce tomate, persil</i> <i>Garlic, pimiento, tomato sauce, olive oil</i>	
À L'AMATRICIANA	2 190 F
<i>Oignons, poivrons, lardons, sauce tomate, huile d'olive</i> <i>Onions, peppers, bacon, tomato sauce, olive oil</i>	
CAMPAGNARDE	2 290 F
<i>Petits pois, oignons, bacon, crème fraîche, champignons, huile d'olive, persil</i> <i>Peas, onions, bacon, mushrooms, fresh cream, olive oil, parsley</i>	



RAVIOLIS AU FROMAGE

SAUCE BOLOGNAISE	2 880 F
SAUCE NAPOLITAINE	2 690 F
<i>Sauce tomate, basilic</i> <i>Tomato sauce, basil</i>	
SAUCE AUX TROIS FROMAGES	2 880 F
<i>Crème parmesan, mozzarella, Bleu d'Auvergne</i> <i>Fresh cream, parmesan cheese, mozzarella, blue cheese</i>	
À L'ITALIENNE	2 680 F
<i>Concassée de tomates et oignons à l'huile d'olive et au basilic</i> <i>Crushed tomatoes and onions in olive oil and basil</i>	

GNOCCHIS

SAUCE BOLOGNAISE	2 090 F
SAUCE NAPOLITAINE	1 990 F
<i>Sauce tomate, basilic</i> <i>Tomato sauce, basil</i>	
SAUCE AUX TROIS FROMAGES	2 190 F
<i>Crème parmesan, mozzarella, Bleu d'Auvergne</i> <i>Fresh cream, parmesan cheese, mozzarella, blue cheese</i>	
À L'ITALIENNE	1 990 F
<i>Concassée de tomates et oignons à l'huile d'olive et au basilic</i> <i>Crushed tomatoes and onions in olive oil and basil</i>	
SAUCE PESTO	2 190 F
<i>Parmesan, pignons de pins, ail, basilic, huile d'olive, crème fraîche</i> <i>Parmesan cheese, pine nut, garlic, basil, olive oil, fresh cream</i>	

LASAGNES au FOUR Cuisson 15 min	2 490 F
<i>Lasagna bolognaise</i>	

POISSONS

POISSON CRU au lait de coco 2 490 F
Raw fish in coconut milk

SASHIMI* 2 690 F
Tuna sashimi

CARPACCIO de THON* 2 690 F
Thon en fines lamelles, échalotes, basilic, huile d'olive, citron
Finely cut tuna, shallots, basil, olive oil, lemon

**CARPACCIO de THON
au GINGEMBRE*** 2 690 F
Thon en fines lamelles, gingembre, ail, persil, citron
Finely cut tuna, ginger, garlic, parsley, lemon

FILET de THON PIZZAIOLLO * 3 590 F
Ail, origan, olives, câpres, vin blanc, sauce tomate, beurre
Tuna, garlic, oregano, olives, capers, white wine, tomato sauce, butter

**FILET de THON
SAUCE CITRON*** 3 590 F
Thon, champignons, vin blanc, crème fraîche, citron
Tuna, mushrooms, white wine, fresh cream, lemon

**FILET de THON
SAUCE POIVRADE*** 3 590 F
Thon, mignonnette de poivre noir, fond de veau,
vin rouge, échalottes, crème
Tuna, black pepper, red wine, shallots, fresh cream



**FILET de MAHI MAHI
PIZZAIOLLO*** 3 690 F
Mahi mahi, ail, origan, olives, câpres, vin blanc, sauce tomate, beurre
Mahi mahi, garlic, oregano, olives, capers, white wine, tomato sauce, butter

**FILET de MAHI MAHI
SAUCE CITRON VERT*** 3 690 F
Mahi mahi, champignons, vin blanc, crème fraîche, citron
Mahi mahi, mushrooms, white wine, fresh cream, lemon

**FILET de MAHI MAHI
SAUCE POIVRADE*** 3 690 F
Mahi mahi, mignonnette de poivre noir, fond de veau,
vin rouge, échalottes, crème
Mahi mahi, black pepper, red wine, shallots, fresh cream

CREVETTES au POIVRE ROSE* 3 390 F
Crème, vodka, poivre rose, fumet de poisson, vin blanc, échalotes
Cream, vodka, pink pepper, fish bouquet, white wine, shallots

CREVETTES à L'ITALIENNE* 3 390 F
Huile d'olive, tomates fraîches, basilic, échalotes
Olive oil, fresh tomatoes, basil, shallots

LÉGUMES / * ACCOMPAGNEMENTS

POMMES FRITES French fries 690 F
HARICOTS VERTS String beans 790 F
SALADE DE SAISON Fresh salad 850 F
RIZ Rice 350 F

POMMES VAPEUR Steamed potatoes 590 F
POMMES SAUTÉES Potatoes 780 F
SPAGHETTI 590 F
TAGLIATELLES 590 F
PENNE 590 F

VIANDES

STEACK GRILLÉ

au FEU DE BOIS* (330 grs) 3 490 F

Entrecôte de boeuf aux herbes, ou au poivre, ou nature
Wood oven smoked rib steak with herbs, pepper, plain

STEAK SAUCE POIVRADE* (330 grs) 3 690 F

Entrecôte de boeuf, mignonnette de poivre noir,
fond de veau, échalotes, vin rouge, crème
Rib steak, black pepper, red wine, shallots, fresh cream

BISTECCA MILANESE* (330 grs) 3 790 F

Entrecôte de boeuf, fromage, jambon, sauce tomate
Rib steak, grated cheese, ham, basil tomato sauce

BISTECCA PIZZAIOLLA* (330 grs) 3 690 F

Entrecôte de boeuf, sauce tomate, vin blanc, olives, anchois, câpres, ail
Rib steak, basil tomato sauce, white wine, olives, anchovies, capers, garlic

SALTI IN BOCCA À LA ROMANA* 3 390 F

Viande de veau, bacon, sauge, beurre, vin blanc,
crème fraîche, fond de veau
Veal, bacon, sage, butter, white wine, fresh cream

ESCALOPINA AL VINO BIANCO* 3 390 F

Viande de veau, vin blanc, crème fraîche, fond de veau
Escaloppa in white wine, fresh cream

ESCALOPE AU MADÈRE

OU MARSALA* 3 390 F

Viande de veau, marsala ou Madère, crème fraîche, fond de veau
Escaloppa in madere o maarsala, fresh cream, veal stock sauce

ESCALOPE PANÉE* 3 390 F

Breaded veal

ESCALOPE MILANAISE* 3 490 F

Viande de veau panée, sauce tomate, fromage gratiné, jambon
Breaded veal, basil tomato sauce, grated cheese, ham

ANDOUILLETES GRILLÉES

AU FOUR* 2 590 F

Oven grilled chitterlings sausages (Cooking 15 mn)

ANDOUILLETES

SAUCE POIVRADE* 2 790 F

Andouillettes, mignonnette de poivre, fond de veau,
échalotes, vin rouge, crème (Cuisson 15 mn)
Oven grilled chitterlings sausages (Cooking 15 mn),
beef, black pepper, red wine, shallots, fresh cream



Cuissons des viandes de bœuf Cooking steck beef



Extra bleu - Extra-rare



Bleu - Rare



Saignant - Medium rare



A point - Medium



Cuit - Medium well



Très cuit - Well done

*** Choix de votre accompagnement
ci-contre**

* Accompany your main course below cons

FROMAGES

CHÈVRE (la pièce) 1 100 F

BLEU D'AUVERGNE 1 100 F

GRUYÈRE 1 100 F

MOZZARELLA (Fromage pizza) 1 100 F

ASSIETTE de FROMAGES 2 290 F
(Chèvre, bleu, gruyère, mozzarella))

Une majoration de 12% sera appliquée les jours fériés ainsi que pour toute arrivée après 22h (hors alcool et vins conventionnés)

Une majoration de 12% sera appliquée les jours fériés ainsi que pour toute arrivée après 22h (hors alcool et vins conventionnés)

DESSERTS

Tarte tatin	1 490 F
Crème caramel Home creme caramel.....	980 F
Mousse au chocolat Home chocolate mousse.....	1 180 F
Ananas nature Fresh pineapple.....	1 100 F
Tiramisu maison Home made.....	1 250 F
Profiterolles maison au chocolat	1 490 F
Home chocolate profiteroles	
Pêche melba	1 180 F
Pêche, glace vanille, gelée de groseille, crème chantilly	
Peach, vanilla ice cream, red currant jelly, chantilly cream	
Poire Belle-Hélène	1 180 F
Glace vanille, poire, chocolat, chantilly	
Vanilla ice cream, pear, chocolate, chantilly	
Café liégeois	1 180 F
Glace au café, crème chantilly, café	
Coffee ice cream, chantilly cream, coffee	

Chocolat liégeois	1 180 F
Glace chocolat, sauce chocolat, crème chantilly	
Chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly cream	
Primavera	990 F
Glace vanille, sauce chocolat	
Vanilla ice cream and chocolate	
La Dame Rouge	1 250 F
Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly	
Vanilla ice cream, red fruit coulis, chantilly	
Banana split	1 350 F
Glace vanille, sauce chocolat, banane, chantilly	
Vanilla ice cream and chocolate, banana, chantilly	
Fondant au chocolat et son coulis de framboises	1 250 F
Chocolate fondant and raspberry coulis	
Nougat glacé maison et son coulis de framboises	1 250 F
Homemade nougat glacé with raspberries coulis	

GLACES & SORBETS (3 boules)

Vanille / Vanilla.....	980 F
Chocolat / Chocolat.....	980 F
Coco / Coconut.....	980 F
Café / Coffee.....	980 F
Mangue / Mango.....	1 250 F
Citron / Lemon.....	1 250 F
Cassis / Blackcurrant.....	1 250 F
Framboise / Raspberry.....	1 250 F
Fraise / Strawberry.....	1 250 F
Fruit de la passion / Passion fruit.....	1 250 F

Menthe-chocolat / Mint-chocolat.....	1 250 F
Corossol / Soursop.....	1 250 F
Glace rhum-raisins / Rum-grapes.....	1 250 F



Toutes nos suggestions de sorbets sont liées aux arrivages. Merci de votre compréhension.
sorbets all our suggestions are related to arrivals thanks you for your understanding

CAFÉS

Café expresso Illy	390 F
Décaféiné Illy	450 F
Capuccino Illy	750 F

Thé, infusion	450 F
Infusion + menthe fraîche	680 F
Infusion + menthe fraîche + miel	790 F

