



Chez InterContinental®, notre menu Room Service est conçu pour répondre à tous vos désirs culinaires sans que vous ayez à quitter le confort de votre sanctuaire privé.

At InterContinental® Resorts, Our Room Service menu, is designed to cater to your every culinary desire without ever having to leave the comfort of your private sanctuary.

Laissez-vous tenter par une symphonie de saveurs savamment élaborées par notre talentueuse équipe de chefs.

Du lever au coucher du soleil, notre room service est à votre disposition, prêt à vous offrir une aventure gastronomique qui laissera un souvenir impérissable.

Indulge in a symphony of flavors expertly crafted by our talented team of chefs. From sunrise to sunset, our Room Service is at your beck and call, ready to deliver a gastronomic adventure that will leave an everlasting impression.

Nous pensons que chaque instant doit être une célébration du goût et du luxe.

Le menu est conçu pour vous offrir une expérience gastronomique inoubliable, mêlant harmonieusement une cuisine de classe mondiale à la beauté inégalée de Bora Bora.

Alors, asseyez-vous, détendez-vous et permettez-nous d'apporter l'essence du Pacifique directement à votre porte, en redéfinissant l'art de la restauration dans le confort de votre propre paradis.

We believe that every moment should be a celebration of taste and luxury. Our Room Service menu is curated to provide you with an unforgettable dining experience, seamlessly blending world-class cuisine with the unparalleled beauty of Bora Bora. So sit back, relax, and allow us to bring the essence of the South Pacific directly to your door, as we redefine the art of dining in the comfort of your own paradise.

Cher client, certains de nos plats disposent d'allergènes.

Vous trouverez la liste jointe ci-dessous.

Dear customers, some of our dishes have allergens inside.

The guide to help you below.

Allergènes Allergens



Crustacé
Shellfish



Oeuf
Egg



Poisson
Fish



Soja
Soy Bean



Halal
Halal



Gluten
Gluten



Arachide
Peanuts



Sesame
Sesame Seed



Epicé
Spicy



Noix
Nuts



Sulphites
Sulphites



Lait
Milk



20 min de préparation
20 min of preparation

Nos tarifs sont réglementés par le gouvernement et nos prix, indiqués en Francs Pacifiques (XPF) et en euros (€), englobent l'ensemble des taxes, notamment 13% sur les boissons alcoolisées et les boissons softs sucrées, 5% sur les boissons non alcoolisées et les produits alimentaires, ainsi qu'une charge de service et une TVA de 5%. Frais de livraison de 2 000 CFP / 17 € est appliqué pour chaque commande.

Our prices of are regulated by the government, and our prices, stated in Pacific Francs (XPF) and euros (€), include all taxes, including 13% on alcoholic beverages and sweetened soft drinks, 5% on non-alcoholic beverages and food items, as well as a 5% service charge and TVA. A delivery charge of 2,000 CFP / 17 € will be applied for each order.

Petit Déjeuner Breakfast

De 6h30 à 12h00
From 6:30 AM to 12 PM

CONTINENTAL

Café, thé ou chocolat, verre de jus : orange, ananas, tomate, pomme ou pamplemousse.

Pains (sans gluten sur demande), toast, céréales, viennoiseries, beurre et confiture, jambon blanc, fruits frais, yaourts et fromages.

Coffee, tea or chocolate, glass of juice : orange, pineapple, tomato, apple or grapefruit.

Bread (gluten free on request), toasted bread, cereals, pastries, jam and butter, french ham, fresh fruits, yoghurt and cheese.



4 150 CFP / 34 €

AMERICAIN | AMERICAN

Café, thé ou chocolat, verre de jus : orange, ananas, tomate, pomme ou pamplemousse.

Pains (sans gluten sur demande), toast, céréales, viennoiseries, beurre et confiture, jambon blanc, fruits frais, yaourts et fromages.

Sélection d'œufs avec saucisses, bacon grillé et légumes.

Coffee, tea or chocolate, glass of juice : orange, pineapple, tomato, apple or grapefruit.

Bread (gluten free on request), toasted bread, cereals, pastries, jam and butter, french ham, fresh fruits, yoghurt and cheese.

Eggs selection with grilled sausages, bacon and vegetables.



5 500 CFP / 46 €

CANOE BREAKFAST

Une expérience unique lors de votre séjour à Bora Bora, profitez d'un petit-déjeuner directement livré dans votre villa par une pirogue traditionnelle polynésienne. Idéal pour un réveil en douceur, vous savourerez ces premiers instants de la journée sur la terrasse de votre villa avec une vue imprenable sur le lagon et le mont Otemanu.

A unique experience to live in Bora Bora, enjoy a breakfast for two delivered directly to your villa by a traditional Polynesian canoe. Ideal for a gentle awakening, you will savor the first moments of the day on the on the terrace of your villa with a breathtaking view of the lagoon and Mount Otemanu.



27 000 CFP / 227 €

FLOTTANT | FLOATTING

Un petit déjeuner flottant comprenant 2 petits déjeuner Américain. Réservation 24 heures à l'avance auprès de la conciergerie.

This Floating breakfast included 2 Américain breakfast.

Reservation 24 hours in advance with our concierge team.



20 000 CFP / 168 €

Petit Déjeuner Breakfast

À LA CARTE

De 6h30 à 12h00
From 6:30 AM to 12 PM

FRUITS FRAIS | FRESH FRUITS

Assiette de fruits frais tranchés Plate of sliced fruits

1 850 CFP / 16 €

CEREALES | CEREALS

Selection cereals: Cornflakes, rice crispies, special K, muesli, chocolate crispies
Sélection de céréales : Cornflakes, Rice crispies, Special K, Muesli, Chocolate Crispies

930 CFP / 7 €

PRODUITS LAITIERS | DAIRY PRODUCTS

Yaourt (nature ou aux fruits) Yoghurt (plain or with fruits)

520 CFP / 4 €

Fromage Blanc Cottage cheese

520 CFP / 4 €

Assortiment de fromages Assorted cheese platter

1 960 CFP / 16 €

BOULANGERIE | BAKERY

Assortiment de viennoiseries Assorted Danish pastries

1 750 CFP / 15 €

Muffins Muffins

930 CFP / 8 €

Assortiment de pains : Pain blanc, pain complet, pain aux olives,
pain au cacao, pain aux figues, toast blanc, complet, multi graines
White bread, whole grain bread, olive bread, cocoa bread, fig bread,
white toast, whole bread toast, multi-grain bread toast

1 750 CFP / 15 €

CRÊPES & PANCAKES | CREPES & PANCAKE

Pancake maison Home made pancakes

1 340 CFP / 11 €

Crêpes Crepes

1 340 CFP / 11 €

Pain perdu French toast

1 340 CFP / 11 €

OMELETTE & OEUFS | OMELET & EGGS

Oeufs à la coque Boiled eggs

1 960 CFP / 16 €

Oeufs Bénédicte au jambon Benedict eggs with ham

1 960 CFP / 16 €

Deux œufs : brouillés, pochés, à la coque ou au plat

930 CFP / 8 €

Two eggs : scrambled, poached, boiled, fried

Omelette trois œufs, classique ou blanche (Jambon, fromage, champignons, tomates,
oignons and poivrons)

930 CFP / 8 €

Three eggs omelet, regular or white (ham, cheese, mushrooms, tomatoes, onion and bell
peppers)

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Bacon grillé Grilled bacon

520 CFP / 4 €

Saucisses de volaille grillées Grilled poultry sausage

520 CFP / 4 €

Tomates Tomatoes

520 CFP / 4 €

Champignons Mushrooms

520 CFP / 4 €

Pommes de terre Potatoes

520 CFP / 4 €

Assortiment de charcuterie Cold cut : selection

1 960 CFP / 16 €

Poisson cru traditionnel Tahitian raw fish

1 960 CFP / 16 €

PLATS CHAUD | HOT DISHES

Plat Polynésien du jour Traditional polynesian dish of the day

1 900 CFP / 16 €

Petit Déjeuner Breakfast

À LA CARTE

De 6h30 à 12h00
From 6:30 AM to 12 PM

Boissons Beverage

AUTOUR DU FRUIT | AROUND THE FRUITS

Jus de fruits de frais pressés Freshly squeezed seasonal fruit juices

1 500 CFP / 13 €

Jus de fruits : orange, pamplemousse, cranberry, ananas, tomate

750 CFP / 7 €

Fruit juices : orange, grapefruit, cranberry, pineapple, tomato

Smoothie de fruits frais Seasonal fresh fruits smoothie

1 800 CFP / 15 €

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café Américain Freshly brewed coffee

320 CFP / 3 €

Espresso Espresso

420 CFP / 3 €

Cappuccino ou Latte Cappuccino or latte

930 CFP / 8 €

Frappuccino Frappuccino

570 CFP / 4 €

Chocolat chaud Hot chocolate

520 CFP / 4 €

Sélection de thé : English Breakfast, Earl Grey, Green tea, Camomille

580 CFP / 5 €

Tea selection : English breakfast, Earl Grey, Green tea, Chamomille

PRODUITS LAITIERS | MILKY BEVERAGES

Lait entier Whole milk

220 CFP / 2 €

Lait demi-écrémé Semi skimmed milk

220 CFP / 2 €

Lait écrémé Skimmed milk

220 CFP / 2 €

Lait de Soja Soy milk

220 CFP / 2 €

Milkshake Milkshake

1 020 CFP / 9 €

Déjeuner & Dîner Lunch & Dinner

À LA CARTE

De 12h00 à 21h30
From 12:00 PM to 9:30 PM

ENTRÉES | STARTERS

Trio de tapas

Rillettes de thon, hummus de uru et muhammara
(pâte de poivrons rouge, oignons, miel et épices)

Trio of tapas

Tuna rillettes, uru hummus and muhammara
(red bell pepper paste, onions, honey, and spices)

1 400 CFP / 11 €



Sashimi du jour

Sashimi of the day

2 900 CFP / 24 €



Poisson cru

Thon, carottes, oignon, concombre, tomates et lait de coco

Tathitian raw fish

Tuna, carrots, onions, cucumber, tomatoes and coconut milk

2 900 CFP / 24 €



Soupe du jour

Soup of the day

1 900 CFP / 16 €

Salade César

Salade romaine, tomate séché, bacon, parmesan et pignon de pin

Supplément poulet de 350 CFP / 3 € ou Supplément Bacon 350 CFP / 3 €

Caesar salad

Romaine salad, sun-dried tomato, bacon, parmesan and pine nuts

Chicken supplement 350 CFP / 3 € or Bacon supplement 350 CFP / 3 €

2 600 CFP / 22 €



Salade Thai

Crevettes, vermicelles de riz, carottes, pousses de soja, gingembre et sauce cacahuètes

Thai salad

Shrimp, rice vermicelli, carrots, bean sprouts, ginger and peanut sauce

2 900 CFP / 24 €



Déjeuner & Dîner Lunch & Dinner

À LA CARTE

PLATS | MAINS

Tagliatelles à la carbonara
Coppa, oeuf et parmesan
Tagliatelle with carbonara sauce
Coppa, egg and parmesan cheese
3 800 CFP / 32 €



Spaghetti Bolognaise
Sauce tomate, boeuf et parmesan
Spaghetti with Bolognaise sauce
Tomatoes sauce, beef and parmesan
3 500 CFP / 29 €



Bacon Cheese burger & frites
Pain maison, bœuf 100% Charolais, tomates, salade,
oignons, cornichons et cheddar
Bacon Cheese burger & fries
Homemade bread, 100% Charolais beef, tomatoes, salad,
onions, pickles and cheddar cheese
4 900 CFP / 41 €



Club sandwich
Pain de mie, blanc de poulet, œuf, bacon, tomates, salade
romaine, mayonnaise et frites
Club sandwich
Bread, chicken breast, egg, bacon, tomatoes, romaine
salad, mayonnaise and French fries
3 250 CFP / 27 €



Fish & chips
Fish & chips
3 400 CFP / 28 €



Croque monsieur
Supplément œuf 200 CFP / 1.5 €
Toasted sandwich
Egg supplement 200 CFP / 1.5 €
2 900 CFP / 24 €



Entrecôte
Pommes de terre rattes rôties et sauce au poivre
Entrecote steak
roasted ratte potatoes and pepper sauce
5 100 CFP / 43 €



Poisson du lagon
Purée de potiron et potiron rôti
Lagoon fish
Pumpkin purée and roasted pumpkin
4 500 CFP / 38 €



Déjeuner & Dîner Lunch & Dinner

À LA CARTE

De 12h00 à 21h30 From 12:00 PM to 9:30 PM

PIZZAS | PIZZAS

Pizza Pepperoni
Pepperoni pizza
Tomato sauce
mozzarella & Pepperoni
3 500 CFP / 29 €



Pizza napolitaine
Sauce tomate,
mozzarella « di Bufala » et basilic
Neapolitan pizza
Tomato sauce,
mozzarella « di Bufala » and basil
3 950 CFP / 33 €



Pizza royale
Sauce tomate, mozzarella,
jambon, œuf et champignons
Royal pizza
Tomato sauce, mozzarella,
ham, egg and mushrooms
3 500 CFP / 29 €



Pizza Ortolana
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, tomates
fraîches, olives noires, oignons et huile de truffe
Vegetarian pizza
Tomato sauce, mozzarella, bell peppers, eggplants, fresh
tomatoes, black olives, onions and truffle oil
3 750 CFP / 31 €



Pizza hawaïenne
Sauce tomate, poulet rôti, ananas,
poivrons et mozzarella
Hawaiian pizza
Tomato sauce, roast chicken,
pineapple, peppers and mozzarella
3 750 CFP / 31 €



VEGETARIEN | VEGETARIAN

Risotto Verde au Pesto
et tuile de parmesan
Risotto verde With pesto
and parmesan cheese crisp
4 100 XPF / 34 €



Nouilles sautées aux légumes
Carottes, chou, oignons rouges et noix de cajou
Fried noodles with vegetables
Carrots, cabbage, red onions, garlic and cashews
2 750 XPF / 23 €



DESSERTS | DESSERTS

Cheesecake
Cheesecake
1 900 XPF / 16 €



Crème brûlée vanille
Vanilla crème brûlée
2 100 CFP / 17 €



Moelleux au chocolat, cœur caramel et glace stracciatella
Lava cake, soft caramel insert and
stracciatella ice cream
2 900 XPF / 24 €



Assiette de fruits frais du moment
Fresh fruit plate
1 600 XPF / 13 €

Ice cream & sorbets
Chocolate - Tahaa'a Vanilla - Coconut - Mango
1 Scoop : 600 XPF / 5 € 2 Scoops : 1 100 XPF / 9 € 3 Scoops : 1 600 XPF / 13 €



Menu enfants | Kids Menu

JUSQU'À 12 ANS | UP TO 12 YEARS

De 12h00 à 21h30 From 12:00 PM to 9:30 PM

ENTRÉES | STARTERS

Salade de croquettes jambon et fromage
Ham and cheese croquette salad
1 200 CFP / 10 €



Burrata, tartare de tomates et basilic
Burrata, tomato and basil tartar
1 400 CFP / 11 €



PLATS & GARNITURES | MAINS AND SIDES

1 VIANDE OU POISSON & 1 GARNITURE | 2 200 CFP/ 18 €

1 MEAT OR FISH & 1 SIDE | 2 200 CFP/ 18

VIANDES OU POISSON | MEAT OR FISH

Gnocchis à la Parisienne
Parisian gnocchi



Croquette de Thon
Tuna fish cake



Suprême de volaille, sauce tartare
Chicken supreme, tartar sauce



Steak haché, jus de boeuf
Minced steak, beef Jus



ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Frites
French fries

Riz blanc
White rice

Légumes grillés
Grilled vegetables

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes



DESSERTS | DESSERTS

Moelleux au chocolat et glace vanille
Chocolate lava cake with vanilla ice cream
1 230 CFP / 10 €



Glace 2 boules au choix : vanille, mangue et chocolat
Ice cream 2 scoops: vanilla, mango and chocolate
1 200 CFP / 10 €



Menu de nuit

Night Menu

À LA CARTE

De 21h30 à 6h30
From 9:30 PM to 6:30 AM

SOUPES | SOUPS

Velouté de lentilles

lentil Velouté

3 050 CFP / 26 €



ENTRÉES | STARTERS

Assiette de fromages

Cheese Platter

3 200 CFP / 27 €



Assortiment de charcuterie, huile d'olive, parmesan et pain toasté
Delicatessen Assortment, olive oil, parmesan cheese & toasted bread

3 200 CFP / 27 €



PLATS | MAINS

Curry de crevettes

Accompagné de riz blanc

Shrimps curry

Served with white Rice

4 100 CFP / 34 €

Poulet Basquaise

Accompagné de riz blanc

Bell Pepper & Tomato Chicken

Served with white Rice

4 100 CFP / 34 €

DESSERTS | DESSERTS

Assortiment de fruits frais exotiques

Exotic Fresh Fruits

2500CFP / 21 €



Mousse au Chocolat

Chocolate mousse

1 950 CFP / 16 €



Gâteau COCO

COCO Cake

2 150 CFP / 18 €



Boissons Beverages

JUS | JUICES

Orange Orange	750 CFP / 6 €
Ananas Pineapple	750 CFP / 6 €
Pomme Apple	750 CFP / 6 €
Pamplemousse Grapefruit	750 CFP / 6 €
Banane Banana	750 CFP / 6 €
Cranberry Cranberry	750 CFP / 6 €
Tomate Tomato	750 CFP / 6 €

BOISSONS SOFTS | SOFT DRINKS

Coca Cola	920 CFP / 8 €
Coca Cola Light	920 CFP / 8 €
Coca Cola Zéro	920 CFP / 8 €
Sprite	920 CFP / 8 €
Schweppes Tonic	920 CFP / 8 €
Schweppes Lemon	920 CFP / 8 €
Ice Tea pêche Peach Ice Tea	920 CFP / 8 €
Ginger Ale	920 CFP / 8 €
Orangina	920 CFP / 8 €
Red Bull	1 510 CFP / 13 €

BOISSONS GLACÉES | ICE BLENDED DRINKS

Milkshake	1 650 CFP / 14 €
Smoothie	1 050 CFP / 9 €
Ice Tea Vanille Vanilla Ice Tea	630 CFP / 5 €
Chocolat glacé Ice Chocolate	605 CFP / 5 €

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Evian (75 cl)	1 050 CFP / 8 €
San Benedetto (75 cl)	1 050 CFP / 8 €
Perrier (75 cl)	1 050 CFP / 8 €

BIÈRES | BEERS (33 CL)

Hinano	1 050 CFP / 8 €
Hinano "Ambrée" (Amber)	1 100 CFP / 9 €
Hinano Gold	1 200 CFP / 10 €
Heineken	1 350 CFP / 11 €

Carte des vins

Wine list

CHAMPAGNES

Louis Roederer, Cristal	2014	99 120 CFP / 830 €
Ruinart, Blanc de Blancs		37 570 CFP / 315 €
Veuve Cliquot, Brut		23 090 CFP / 193 €
Moët et Chandon, Rosé		23 910 CFP / 200 €

VINS ROSES | ROSE WINES

Vin de Tahiti, Rosé de Corail, Domaine Auroy	Tahiti	2022	5 770 CFP / 48 €
Bandol OTT Château Romassan	France		13 370 CFP / 112 €

VINS BLANCS | WHITE WINES

Vin de Tahiti, Clos Du Récif, Domaine Auroy	Tahiti		6 510 CFP / 54 €
Chablis Village, Château de Maligny	France	2023	7 870 CFP / 66 €
Campania Nativ Suadens	Italie	2022	6 650 CFP / 56 €

VINS ROUGES | RED WINES

IGP Touraine, Malbec « Supernova »	France	2019	7 070 CFP / 59 €
Langhe, Nebbiolo, Bava	Italie	2021	8 740 CFP / 73 €
Saint Emilion, Grand Cru, Corbin Despagne	France	2018	18 050 CFP / 151 €

VINS BLANCS EXCEPTIONNELS | EXCEPTIONAL WHITE WINES

Châteauneuf du Pape, Clos Oratoire	France	2022	23 120 CFP / 193 €
Vin de France « Blanc Etc... » Didier Dagueneau	France	2018	37 980 CFP / 318 €

VINS ROUGES EXCEPTIONNELS | EXCEPTIONAL RED WINES

Purple Angel by Montes	Chili	2018	27 510 CFP / 231 €
Châteauneuf-Du-Pape, Château Beaucastel	France	2019	33 610 CFP / 282 €

Nos tarifs sont réglementés par le gouvernement et nos prix, indiqués en Francs Pacifiques (XPF) et en euros (€), englobent l'ensemble des taxes, notamment 13% sur les boissons alcoolisées et les boissons softs sucrées, 5% sur les boissons non alcoolisées et les produits alimentaires, ainsi qu'une charge de service et une TVA de 5%.

Our prices are regulated by the government, and our prices, stated in Pacific Francs (XPF) and euros (€), include all taxes, including 13% on alcoholic beverages and sweetened soft drinks, 5% on non-alcoholic beverages and food items, as well as a 5% service charge and TVA.