

* Brunch *



URBAN BRUNCH

- 1 French Toast ou Pancake (x1)
- 1 Œufs au Plat ou Brouillés
- 1 Boisson Fraîche (+300F Jus de Fruits Frais)
- 1 Boisson Chaude au choix

FORMULE VIENNOISERIE

- 1 Viennoiserie
- 1 Boisson Chaude au Choix



EGGS YOUR STYLE

3 Œufs Servis avec des Toasts

Œufs au Plat ♡ 950F

Œufs Brouillés ♡ 950F

Omelette Complète 1 200F
Tomates, Emmental et Jambon

ŒUFS BENEDICT

Muffins, 2 Œufs Pochés, Crudités et Sauce Hollandaise

Veggie ♡ ♡ 1 200F

Bacon Grillé ♡ 1 200F

Saumon 1 550F

FRENCH TOASTS

Brioche Artisanale Perdue avec Amandes Grillées et Sucre Glace

Chocolate Lover ♡ 1 300F
Ganache Chocolat Maison et Pépites de Chocolat

The Lost Brittany ♡ 1 300F
Caramel Beurre Salé et Bananes

BOWLS

Classic Bowl ♡ S : 800F M : 1 100F
Fromage Blanc, Céréales Crunchy Muesli, Purée de Fruits au choix : Fraise, Framboise ou Passion et Fruits Frais

EXTRA

Bacon Grillé 100g 600F

Pua'a Rôti 100g 800F

Hash Browns (la pièce) 🥕 100F

Saucisses Anglaise (x8) 600F

Œuf (la pièce) ♡ 370F

Saumon 100g 900F

Sauce au choix : 200F

Sirop d'Érable, Ganache Chocolat Maison, Coulis de Fruits, Caramel Beurre Salé, Parmesan ou Hollandaise

Lait Entier ♡ 6cl : 200F 34cl : 250F

Lait de Soja ♡ 6cl : 100F 34cl : 500F

Lait D'Amande ♡ 6cl : 100F 34cl : 500F

* Brunch *



OPEN BREADS

Guacamole Toast

1 200F

Pain Grillé, Guacamole, Feta, Salade, Tomates, Œuf au plat, Graines de Sésame et Sauce Balsamique

PANCAKES SUCRÉS

3 Pièces avec Crumble Caramélisés, Chantilly et Sucre Glace

Toffee Storm

1 000F

Caramel Beurre Salé et Bananes

Maple Splash

1 000F

Sirop d'Érable et Bananes

Chunky Monkey

1 000F

Coulis Chocolat et Bananes

PANCAKES SALÉS

3 Pièces

Caribou Pancakes

1 450F

Bacon Grillé, Œuf au Plat, Sauce Parmesan et Sirop d'Érable

BOARDS TO SHARE

Continental Board

French Toast Chocolate Lover, French Toast Caramel Beurre Salé, Mini Pancakes avec Miel du Fenua, Toffee Storm (Pancakes Caramel et Bananes), Mini Classic Bowl, Mini Fruits Bowl & Pudding

English Board

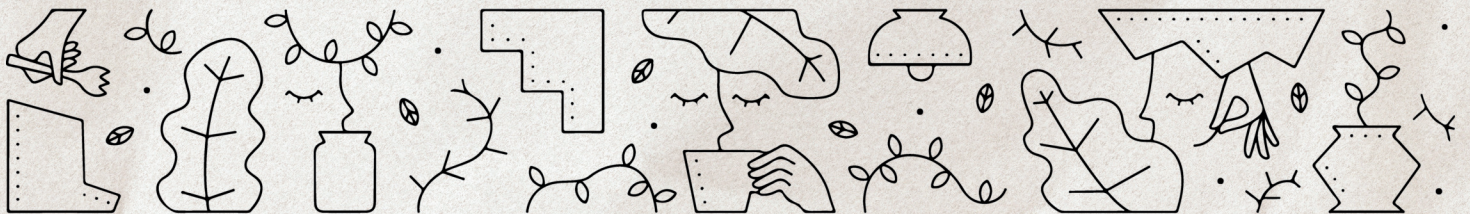
Saucisses Breakfast, Hash Browns, Toasts, Légumes Grillés, Œufs Brouillés, Bacon Grillé

Tahitian Board

Poisson du Jour Frit aux Oignons, Poisson Cru, Oeufs au Plats, Pua'a Roti, Hash Browns & Toast



2 950F



Croissant

300F

Pain au Chocolat

300F

Pain aux Raisins

300F

Toasts & Beurre

350F

Croissant Garni

950F

Croissant, Jambon de Paris, Mozzarella, Salade, Oignons Pickles

VIENNOISERIES FAITES MAISON



Fait Maison



Coup de Coeur



Végétarien



Vegan



Sans Gluten

* Déjeuner & Diner *

PLATS FROIDS

Sashimi ♥

Sashimi de Thon, Sauce Sashimi et Sauce Soja,
Servi avec du Riz

1 650F

Poké de Thon 🌱♥

Thon Cru, Avocats, Crudités, Riz, Sésame Grillé,
Epicé ou à la Japonaise

1 900F

Poisson Cru Coco

Thon Cru, Concombres, Tomates, Carottes, Oignons,
Jus de Citron, Lait de Coco

1 700F



LES SALADES

Caesar Poulet ♥

Salade Romaine, Poulet, Parmesan, Œuf dur,
Sauce Caesar, Croutons

1 900F

Salade Cobb

Mesclun de Salade, Escalope de Poulet, Œuf dur, Dés de Roquefort,
Guacamole, Bacon, Tomates, Croutons, Vinaigrette au Vin Rouge

2 200F

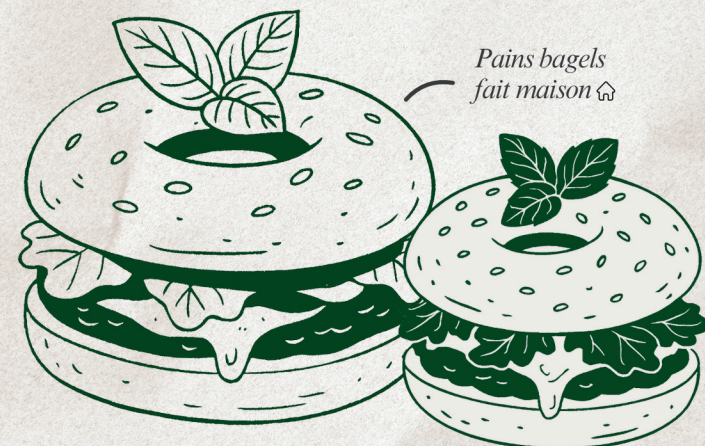
Salade Champêtre 🌱

Mesclun de Salade, Chèvre rôti au Miel de Huahine et Thym, Lardons,
Noix, Tomates, Pommes de Terre, Crudités, Vinaigrette Miel Balsamique

2 200F



BAGELS



Pains bagels
fait maison 🏠

Mexico City

Guacamole, Poulet Grillé, Cheddar,
Oignons Rouges, Poivrons Grillés,
Coriandre, Sauce Salsa

1 200F

Tokyo

Thon Mi-cuit Mariné au Soja, Concombres,
Avocat, Sauce Teriyaki légère

1 200F

Paris

Œufs Brouillés, Emmental, Jambon Blanc,
Tomates Confites, Roquette

1 200F

Marrakech ♥

Viande Kebab, Salade, Tomates, Oignons,
Carottes Râpées, Coriandre, Sauce Kebab

1 200F

Oslo

Cream Cheese, Saumon Fumé, Câpres,
Oignons Rouges, Concombres, Roquette

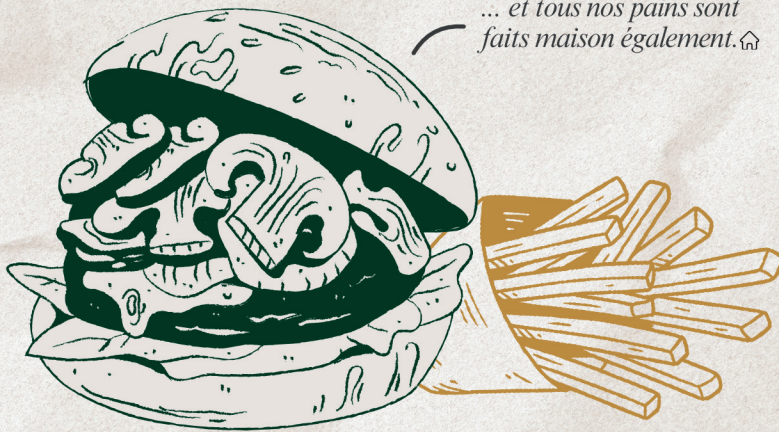
1 200F

* Déjeuner & Diner *

BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites faites maison ...

... et tous nos pains sont faits maison également. 🏠



Classic Cheeseburger 1 900F
Bœuf, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons

Fish Burger 1 900F
Filet de Poisson Pané, Choux Rouges, Cornichons, Tomates, Sauce Curry Coco

BBQ Bacon Burger ❤️ 2 300F
Bœuf, Bacon fumé, Sauce Barbecue, Oignons Caramélisés, Cheddar

Veggie Burger 🌱 1 900F
Steak de Lentilles et de Légumes, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons

Rossini Remix Burger ❤️ 3 400F
Bœuf, Poêlé de Foie Gras de Canard, Oignons Caramélisés, Tranches de Pommes Grillées, Jus de Miel et Balsamique, Roquette, Sauce Truffe

PLATS CHAUDS

Accompagnement Inclus : Riz, Frites, Wok de Légumes ou Coquillettes (+200F pour la Salade Verte)

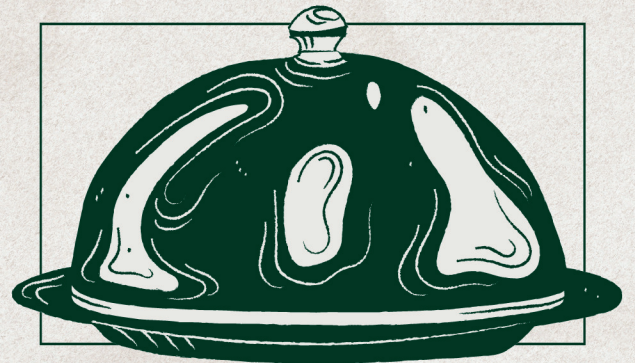
Fish and Chips 2 200F
Poisson du Jour 1 950F
Faux Filet (250gr) 2 500F

EXTRA

Frites 🥕 450F
Riz Blanc 🍚 450F
Salade Verte 🥗 800F
Wok de Légumes 🥕 550F
Coquillettes au Beurre 🌱 450F

SAUCES (+200F)

Roquefort - Vanille - Vierge - Barbecue - Tartare - Poivre



MENU ENFANT (-12ANS)

Poisson du Jour Enfant

1 950F

Cheeseburger

Pain Burger, Bœuf, Fromage, Frites ou Légumes

Steak Haché Enfant

Frites ou Légumes

1 Verre de Sirop

Cerise, Coco, Pêche, Mangue, Passion, Jasmin, Violette, Litchi, Pastèque, Grenadine, Menthe, Gingembre

Dessert au Choix :

Glace ou Cookie



* Desserts *

PLAISIRS SUCRÉS

Rocher Finger

Sablé Shortbread, Caramel Beurre Salé, Crème Légère à la Vanille, Cacahuètes, Glaçage Rocher au Chocolat au Lait

Café ou Thé Gourmand

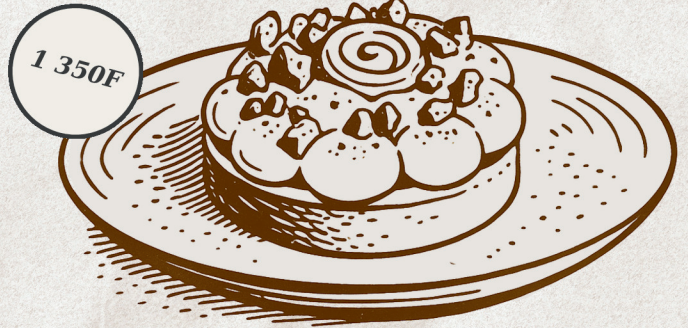
Mini Cannelé, Chouquette Garnie de Crème Légère à la Vanille de Tahiti, Mangue, Meringue

Pavlova Nuage de Saison

Meringue Française, Compotée de Fruits de Saison, Chantilly

Sundae Signature

Glace Vanille & Glace Caramel, Morceaux de Cookies, Cacahuètes Torréfiées Salées, Caramel Beurre Salé Maison



Le Citron Déstructuré

Crumble de Sablé Breton, Crémeux Citron, Meringue Italienne Brûlée

Le Chou Trinity

Chou Craquelin, Crème Légère Vanille, Cœur Coulant Praliné



DES DOUCEURS 100% LOCALES
FAÇONNÉES À TAHITI AVEC PASSION ET SAVOIR-FAIRE !

CLASSIQUES

CHOCOLAT NOIR & NOISETTE	350F
CHOCOLAT AU LAIT & NOIX DE PÉCAN	350F
CHOCOLAT BLANC & AMANDE	350F
DOUBLE CHOCOLAT	350F
TRIPLE CHOCOLAT	350F

GARNIS

COCO & COULIS MANGUE	400F
FOURRÉS NUTELLA	400F
CHOCOLAT COEUR COULANT	400F

ORIGINAUX

PISTACHE & FRAMBOISE	400F
BANANE & SPECULOOS	400F
CHOCOLAT AU LAIT & CARMEL	400F

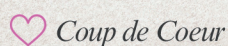
LES BOXS

BOX DE 3	900F
BOX DE 6	1 600F
BOX DE 9	2 250F

Toutes nos créations gourmandes sont disponibles dans notre cookie shop, juste derrière Urban Café !



Fait Maison



Coup de Coeur



Végétarien



Vegan



Sans Gluten

×

×

* Boissons *

CAFÉS

Lait au Choix : Entier, Soja ou Amande

Espresso	300F
Americano	300F
Décaféiné	300F
Double Espresso	500F
Cappuccino	500F
Café Latte	500F
Latte Macchiato	500F
Mocaccino	500F
Irish Coffee	1 500F
Iced Americano	300F
Iced Latte	500F
Iced Mocaccino ♥	500F
Iced Pacific Coffee ♥ Crème Coco, Café	800F
Iced Scrat's Coffee Café, Sirop de Noisette Grillée, Lait Végétal	800F

FRAPPÉS

1 200F

CocoMoka Café, Sirop Coco, Lait, Sauce Chocolat, Chantilly, Mini Rocher Coco
CookieLab Signature ♥ Lait, Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Cookie Pépite de Chocolat
Caramelatte Lait, Café, Sucre Blanc, Chantilly, Pretzel
Strawberry CheeseCake Lait, Yaourt, Coulis de Fraise, Chantilly
White Vanilla Lait, Sirop de Vanille, Glace Vanille, Chantilly



THÉS

500F

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

Verts / Noirs / Rooibos

Thé Vert Minty Tea
Thé Vert Jasmin
Tisane Verveine Menthe
Thé Noir 4 Fruits Rouges
Thé Noir Breakfast
Thé Noir Earl Grey
Thé Noir Lapsang Souchong
Rooibos Oriental

CHOCOLATS

Lait au Choix : Entier, Soja ou Amande

Chocolat Chaud	450F
Iced Chocolate	450F
Chocolat Chaud Viennois ♥	550F
Chocolat Chaud Chamallow	650F

MILKSHAKES

1 000F

Lait au Choix : Entier, Soja ou Amande

Classique Parfum au Choix : Vanille, Fraise, Chocolat, Coco ou Café
Oréo Oréo, Lait, Glace Vanille, Sauce Chocolat

EXTRAS

Sirop au Choix Cerise, Coco, Pêche, Mangue, Passion, Jasmin, Violette, Litchi, Pastèque, Grenadine, Menthe, Gingembre	250F
Chantilly	100F
Lait Entier	6cl : 200F 34cl : 250F
Lait de Soja	6cl : 100F 34cl : 500F
Lait D'Amande	6cl : 100F 34cl : 500F

* Softs *

EAUX

Perrier (33cl)	400F
O'Tahiti (1L)	600F
Acqua Panna (75cl)	950F
San Benedetto (0,75L)	650F
San Pellegrino (0,75L)	900F

JUS DE FRUITS

Verre de Citronnade (30cl) 🏠	400F
Verre d'Eau de Coco (30cl)	400F
Verre de Thé Vaiti (30cl) Citron Vert ou Pêche	350F
Verre de Jus (30cl) Ananas, Mangue, Pomme, Orange, Tomate	350F
Jus de Fruit Frais (30cl) ❤️ 🏠	800F
Bouteille Eau de Coco (1L)	1 000F
Bouteille de Jus (1L) Ananas, Mangue, Pomme, Orange, Tomate	1 000F
Bouteille Thé Vaiti (1L) Citron Vert ou Pêche	1 000F
Pichet de Citronnade (1L) ❤️ 🏠	1 000F



SODAS

Coca-Cola (33cl)	490F
Coca-Cola Sans Sucre (33cl)	450F
Sprite (33cl)	490F
Fanta (33cl)	490F
Orangina (33cl)	490F
Schweppes Lemon (33cl)	490F
Schweppes Indian Tonic (33cl)	490F
Great Ginger (33cl)	850F
Redbull (25cl)	1 000F
Coca-Cola (1L)	1 000F
Sprite (1L)	1 000F

BUBBLES TEA

650F

Thé Glacé, Sirop, Bubbles

1- Choisis ton Sirop

Cerise, Coco, Pêche, Mangue, Passion, Jasmin, Violette, Litchi, Pastèque, Grenadine, Menthe, Gingembre

2- Choisis tes Bubbles

Mangue, Passion, Fraise, Myrtille, Pêche, Litchi, Pomme Verte et Cerise

Supplément Bubbles

+150F

Mangue, Passion, Fraise, Myrtille, Pêche, Litchi, Pomme Verte et Cerise

THÉS GLACÉS

Thé Glacé + Sirop au choix

450F

Cerise, Coco, Pêche, Mangue, Passion, Jasmin, Violette, Litchi, Pastèque, Grenadine, Menthe, Gingembre

L'eau en carafe est servie gratuitement sur demande.

* Alcools *

BIÈRE EN PRESSION*

	33cl	50cl
Manuia Lager Blonde 5°	670F	980F
Hinano Blonde 5°	620F	930F
Hinano Ambrée 5.5°	720F	1 030F
Tango Hinano Blonde + Sirop au Choix*	800F	1 100F
Panaché Hinano Blonde, Sprite	800F	1 100F
Monaco Hinano Blonde, Sprite, Sirop au Choix*	800F	1 100F

***Sirop au Choix** : Cerise, Coco, Pêche, Mangue, Passion, Jasmin, Violette, Litchi, Pastèque, Grenadine, Menthe, Gingembre

BIÈRES EN BOUTEILLES*

33cl

Heineken 5°	950F
Desperados 5.9°	1 240F
Corona 4.5°	1 240F
Stella Artois Blonde 5°	1 240F
Hoegaarden Blanche 4.9°	1 240F

BIÈRES EN TOWER*

3.5L

Hinano Blonde 5°	5 580F
Hinano Ambrée 5.5°	6 180F
Manuia Lager Blonde 5°	5 880F

RHUM*

Havana Club Anejo Especial	650F
Havana Club Blanco 3 Anos	650F
Bacardi Blanc Superior	690F
Rhum Blanc Agricole 50° Mana'o - Polynésie Française	580F
Diplomatico Reserva - Venezuela	950F

GIN*

Beefeater - Royaume-Uni	640F
Bombay Sapphire - Royaume-Uni	840F

VODKA*

Absolut - Suède	610F
Greygoose - France	1 220F

TEQUILA*

El Jimador Reposada - Mexique	710F
Herradura - Mexique	1 070F

COGNAC*

Rémy Martin VSOP	1 720F
-------------------------	--------

4 cl

CALVADOS*

Calvados Vieux Massenez	1 070F
--------------------------------	--------

WHISKY*

Jack Daniel's Old No.7 - Tennessee	810F
Jameson - Irlande	800F
Johnny Walker Black Label - Ecosse	900F
Chivas Regal 12ans - Ecosse	1 010F
Talisker 10ans - Ecosse	1 530F
Nikka Coffey Malt - Japon	1 400F

APÉRITIFS & LIQUEURS*

Kalhua	1 030F
Ricard	1 030F
Baileys	1 030F
Jagermeister	1 140F
Grand Marnier	1 400F
Martini Blanco / Rosso	1 030F
Amaretto Disaronno	1 340F
Get 27 / 31	980F / 1 080F

*Boissons à prix réglementés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

×

* Carte des vins *

×

AU VERRE*

15cl

VINS BLANCS :

Premières Grives, Domaine Tariquet 1 150F

2024 - IGP Côtes de Gascogne - Gros Manseng

Saint Clair Family Estate Unoaked 1 250F

2024 - Chardonnay - Nouvelle Zélande

Kir Vin Blanc 1 450F

2022 - Saint Clair Family Estate Unoaked Chardonnay,
Crème de Cassis

Oyster Bay 1 230F

2024 - Sauvignon Blanc - Nouvelle Zélande

VINS ROUGES :

Montes 1 310F

2022 - Pinot Noir - Chili

Château Vieux Chevrol 1 260F

2020 - AOC Lalande-De-Pomerol - Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc - Domaine François Lurton

VIN ROSÉ :

Château Saint Martin Rosé Cru Classé 1 830F

2023 - AOP Côtes-de-Provence - Cinsault, Grenache,
Tibouren, Syrah, Carigan

COUPE DE CHAMPAGNE: 12cl

Ayala, Brut Majeur 3 640F

À LA BOUTEILLE* 75cl

VINS BLANCS :

Premières Grives, Domaine Tariquet 5 580F

2024 - IGP Côtes de Gascogne - Gros Manseng

Saint Clair Family Estate Unoaked 6 030F

2023 - Chardonnay - Nouvelle Zélande

Oyster Bay 5 940F

2024 - Sauvignon Blanc - Nouvelle Zélande

VINS ROUGES :

Les Abeilles 5 930F

2022 - Côtes de Rhônes - Grenache, Syrah, Mourvèdre -
Domaine Jean Luc Colombo

Montes 6 340F

2022 - Pinot Noir - Chili

Château Vieux Chevrol 6 080F

2020 - AOC Lalande-De-Pomerol - Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc - Domaine François Lurton

Les Vignes Hautes 8 190F

2022 - AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit - Pinot Noir -
Maison Moillard

VIN ROSÉ :

Château Saint Martin Rosé Cru Classé 8 870F

2023 - AOP Côtes-de-Provence - Cinsault, Grenache,
Tibouren, Syrah, Carigan

CHAMPAGNES :

Ayala, Brut Majeur 22 040F

Ayala Rosé, Brut Majeur 24 850F

Moët & Chandon, Imperial Brut 23 470F



Possibilité de changement de millésimes selon les arrivages.
*Boissons à prix réglementés. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer avec modération !

×

×

* Cocktails *

SIGNATURES* 2 100F

Pirate Punch

Rhum, Malibu, Sirop Vanille, Jus de Pomme, Mini Rocher Coco

Jardin D'Automne

Whisky, Bailey's, Sirop Pistache, Citron Vert, Marshmallow Grillé

Tonic Tango

Gin, Purée Passion, Liqueur de Gingembre, Sucre Blanc, Schweppes Tonic, Basilic, Concombre, Tartelette Citron Meringuée

Pink Mirage

Vodka, Purée Framboise, Liqueur Framboise, Sirop Litchi, Citron Vert, Menthe, Macaron Framboise

Frozen Spicy Ale

Rhum, Bière Blonde, Jus de Pamplemousse, Sirop Spicy, Sirop Grenadine

Frozen ExoBlonde

Rhum, Bière Blonde, Jus d'Ananas, Sirop Passion

BLACK VELVET BY COOKIE LAB

- Café
- Vodka
- Sirop Vanille
- Frangelico
- Caramel
- Chantilly
- Cacao en Poudre
- Mini Cookie



MOCKTAILS* 1 200F

Sweet Emerald

Jus de Pomme, Sirop Pistache, Coulis Framboise

Exotique Splash

Jus de Cranberry, Sirop de Litchi, Sirop Passion, Coulis Framboise

Hibiscus Fizz

Canada Dry, Sirop Hibiscus, Citron Vert, Concombre



GOLDEN HOUR

JEUDI & VENDREDI

16h00 - 18h30

- Les Cocktails et les Mocktails
- La Bière Pression 33cl et 50cl (Hors Tower)

*Boissons à prix réglementés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

×



* A Partager *

×

TAPAS

.....
Nachos Cheese 
Supplément Bœuf + 200F

1 200F

Frites aux 3 Saveurs  
Sauce Fromage, Ail et Huile d'Olive

1 200F

Rillettes de Thon Rouge & Toasts

1 200F

Moza Sticks (x8) 

1 200F

Chicken Wings (x8)

2 700F

Houmous du Moment 

1 200F

Assiette de Jambon Serrano & Toast

2 250F



COUP DE COEUR

DU MOMENT

2 900F

Croquettes de Poulpe (x6)

COOKIES MAISON

MADE IN TAHITI



MOMONA

HOPE TE ĀU!

Cookie Lab 

CookieLab.tahiti 

cookieLabtahiti 



TON AVIS COMPTE POUR NOUS !

.....
Nous adorons vous lire ! Partagez votre ressenti sur nos pages, vos retours nous permettent de nous améliorer chaque jour.



Urban Café



urbancafétahiti



urbancafétahiti

