

Dinner / Diner

	RS	
Starter / Hors D'oeuvres	AI/HB/FB	NR
Chicken spring roll with green papaya and carrot, sweet chilli Rouleau de printemps au poulet, papaye verte et carotte, piment doux	0	450
Red Tuna Carpaccio marinated with olive oil and arugula salad Carpaccio de thon rouge mariné à l'huile d'olive et salade de roquette	0	600
Local white fish tartar with herbs citrus zest and crispy crouton Tartare de poisson blanc local aux herbes, zeste d'agrumes et croûton croustillant	0	600
Beef tataki with black pepper corn, sweet and sour fruit and vegetable pickle Tataki de Bœuf au poivre noir, aigre-doux de fruit et achards de légumes	0	600
Grilled Mediterranean Vegetable Salad with duo olive and crispy cheese Crouton Salade de légumes méditerranéens grillés au duo d'olives et croûton de fromage croustillant	0	600
Indian Ocean Fish Cake with Mixed Herbs and Fresh Orange dressing Gâteau de poisson de l'océan Indien aux herbes mélangées et vinaigrette à l'orange fraîche	0	600
Thin slice of Steamed Vetello with salsa tonato and waldorf salad Tranche fine de Vetello à la vapeur au salsa tonato et salade waldorf	450	650
Poached egg with guacamole and grilled brioche toast, anchovy mayonnaise Œuf poché au guacamole et brioche grillé, mayonnaise à l'anchois	450	650
Octopus tentacle salad with Quinoa seed and coriander leaves Salade de tentacules de pieuvre avec graines de quinoa et feuilles de coriandre	450	650

Soup / Soupe

	AI/HB/FB	NR
Watercress and tomato soup with coconut cream Soupe de cresson et de tomates à la crème de coco	0	450
Indian Ocean Seafood Soup with saffron and garlic bread Soupe aux fruits de mer de l'océan Indien au safran et pain à l'ail	0	500

Food prepared and served may contain traces of allergen.
If you need additional information please contact our Executive Chef or F&B Manager.
*Les aliments préparés et servis peuvent contenir des traces d'allergènes. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, veuillez contacter
notre Chef Exécutif ou notre responsable de la restauration*



Dinner / Diner

Pasta / Pâtes

	RS	
	AI/HB/FB	NR
Sautéed Spaghetti with chicken Bolognese sauce Spaghetti sautés à la sauce bolognaise au poulet	0	650
Sautéed Linguine Carbonara with Bacon Linguine Carbonara sautés au lardon	0	650
Seafood Lasagne gratinated with duo cheese Lasagne de fruits de mer gratinée au fromage duo	500	700

Mauritian Specialities / Spécialité Mauriciennes

	RS	
	AI/HB/FB	NR
Chicken curry with potato and chickpeas, coriander leaves Curry poulet au pommes de terre et pois chiches, feuilles de coriandre	0	1100
Fish vindaloo with bitter gourd, onion, and green chili with mustard oil Vindaye de poisson à la courge amère, à l'oignon et au piment vert à l'huile de moutarde	0	1100
Beef rougaille with red bean and fresh thyme of local market Rougaille de bœuf aux haricots rouges et au thym frais du marché local	0	1100

***Mauritian dishes are served with steamed rice, farata and mixed chutneys**

Les plats mauriciens sont servis avec le riz, farata et chutney variés

La Plage

Mauritian & Mediterranean Cuisine

Dinner / Diner

Fish / Poisson

	RS	
	AI/HB/FB	NR
Steamed white local fish with vegetable and shellfish sauce Poisson blanc local à la vapeur, aux légumes et sauce aux crustacés	0	1200
Pan-fried sailfish steak with herbs and Pistil saffron sauce Steak de Voilier poêlé aux herbes et sauce safranée au pistil	0	1200
Pan fried Fresh Water Prawn with gratinated zita Pasta and Lemon Meuniere Gambas d'eau douce poêlées aux pâtes Zita gratinées et citron meunière	1975	2875
Grilled Lobster with creole Basmati rice and Garlic butter cream Langouste grillé avec riz basmati créole et crème au beurre à l'ail	3100	4000

Meat / Viande

	RS	
	AI/HB/FB	NR
Grilled Lamb shoulder with baked potato and meat gravy, mint leave sauce Epaule d'agneau grillée au pomme au four et jus de cuisson , sauce à la menthe	850	1250
Pork spare ribs with five spices, maple syrup with sweet and sour sauce bok choy Travers de porc aux cinq épices, sirop d'érable à la sauce aigre doux tom-pouce	850	1250
Grilled Beef and Vegetable Kebab with rice, green pepper sauce Brochette de bœuf et légumes grillés au riz, sauce au poivre vert	850	1250

All prices are in Rupees and inclusive of VAT / Les prix sont en Roupies et incluent la TVA

Dinner / Diner

DESSERTS

	RS	
	AI/HB/FB	NR
Coconut cake and Victoria pineapple, Honey, basil leaves and kulfi ice Cream Gâteau à la noix de coco et ananas Victoria, au miel, au feuille basilic et glace au kulfi	0	600
Cavendish Banana Smooth Linzer with Vanilla ice cream and Mango sauce Linzer onctueux à la banane Cavendish et glace à la vanille, sauce à la mangue	0	600
Seasonal Tropical Fresh Fruits caramelized with brown sugar and vanilla Ice cream Fruits frais tropicaux de la saison caramélisés au sucre roux et glace à la vanille	0	600
Selections of Ice-cream Selection with homemade mini Cookies Sélection de glaces avec des mini-biscuits faits maison	0	600
Duo Brownies chocolate with Almond and white chocolate mousse, Lemon zest Duo Brownies au chocolat au mousse aux amandes et au chocolat blanc, zeste de citron	500	650
Stuffed Cracker choux Pastry with coffee cream and chocolate sauce 55% Profiterole Craquelins fourré au fève de café et sauce chocolat 55%	500	650