

Price BB/HB
Rs Price Al
Rs

The Fish Pantry

- * **Pan cooked Babonne pave with young vegetables and tomato and basil relish**
Pavé de Babonne poêlé, légumes nouveaux et relish tomates et basilic 1,400
- * **Grilled Dorado with brocolini and olive oil mashed potatoes**
Daurade grillé avec brocolini et purée de pommes de terre à l'huile d'olive 1,400
- * **Grilled Yellow Fin Tuna with sautéed vegetables and piperade sauce**
Thon Jaune grille avec légumes sautés et sa sauce piperade 1,400

Butcher's Grill

- New York Steak with Morel béarnaise served with young vegetables and French fries**
Steak New Yorkais à la sauce béarnaise aux morilles servi avec ses legumes nouveaux et frites 1,600 300
- * **Pork loin ribs with BBQ sauce and Beach fries**
Côtes de porc à la Sauce barbecue et frites 1,350
- * **Chicken leg with Teriyaki Sauce and Sticky Rice**
Cuisse de poulet à la Sauce Teriyaki et riz gluant 1,200
- * **Veal Paillard with tomato concasse, lemon and French fries**
Paillard de veau, concassée de tomates, citron et frites 1,300

Mauritian Corner

- * **Chicken and coconut curry**
Served with rice, mango chutney and cucumber salad
Curry de poulet et noix de coco
Servi avec du riz, chutney de mangue et salade de concombre 1,050
- Braised Palm Heart with prawns sauce rouge**
Cœur de palmier braisé aux crevettes à la sauce rouge 1,500 600
- * **Beef fondant with sesame sauce with preserved vegetable**
Fondant de boeuf, sauce sésame aux légumes confits 1,200
- * **Green tea noodles with seared sesame Tuna**
Nouilles au thé vert et thon poêlé au sésame 1,250
- * **Seafood vindaye with rice and selection of chutneys**
Vindaye de fruits de mer, riz et sélection de chutneys 1,350

DESSERT

- * **SUGAR, SEA and SUN with coconut, mango and white chocolate ganache with crumble**
SUCRE, MER et SOLEIL avec ganache au coco, mangue et chocolat blanc et son crumble 700
- * **Japanese fluffy and light cheesecake with roasted pineapple and lemon sorbet**
Cheesecake japonais moelleux et léger avec ananas rôti et sorbet citron 750
- * **Chocolate Mille feuille with caramelized peanuts, roasted banana, vanilla ice cream (Veg)**
Mille Feuille au chocolat aux cacahuètes caramélisées, banane rôtie, glace vanilla (Veg) 700
- * **Sweet Potato custard, mango sorbet, fresh papaya, citrus curd. almond tiles (Gluten Free)**
Crème de patate douce, sorbet à la mangue, papaye fraîche, crème d'agrumes. carreaux d'amande 700
- * **Selection of Ice cream and sherbet (per scoop)**
Sélection de Glaces et sorbet (par boule) 150
- * **Fresh fruits platter with sherbet**
Assiette de fruits frais avec sorbet 600

SUGAR
BEACH
#ComeAlive

LUNCH MENU

Food prepared and served may contain traces of allergen. If you need additional information please contact our Executive Chef or F&B Manager.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may lead to increased risk of illness, especially for young children, elderly, pregnant women and if you have certain medical conditions.

*La nourriture préparée et servie peut contenir des traces d'allergènes. Si vous souhaitez recevoir plus d'informations, veuillez contacter notre Chef Exécutif ou notre Directeur de la Restauration
Consommer cru ou cuit de la viande, volaille, fruit de mer, crustacé ou oeuf peut mener à une augmentation des risques d'indisposition, spécifiquement pour les enfants en bas âge, personne âgée, femme enceinte et si vous avez certaines restrictions médicales*

LE PATIO

	Price BB/HB Rs	Price AI Rs
Salads		
* Caesar salad / Salade Caesar with Iceberg lettuce garnish with Cajun chicken breast and bacon bits (Pork) <i>Avec laitue Iceberg garni de poulet au épices Cajun et lardons</i>	950	
Baby Shrimps Salad / Salade de crevettes Baby shrimps on avocado mash, rocket leaves and tomato relish <i>Crevettes sur purée d'avocat, feuilles de roquette et relish de tomates</i>	1,050	400
* Tomato Ceviche / Ceviche de tomate (V) Cherry tomato ceviche with Burrata <i>Ceviche de tomates cerises et Burrata</i>	950	
* Caprese (V) Buffalo Mozzarella, tomato and pesto sauce <i>Mozzarella, tomate et sauce au pesto</i>	950	
Palm heart salad on mesclun salad with cherry tomato, apple shaving and lemon dressing (V) <i>Salade de cœur de palmier sur salade mesclun avec tomates cerises, copeaux de pommes et vinaigrette citronnée</i>	1,050	400
* Niçoise salad Seared red tuna fillet in olive oil, steamed young potatoes, green beans, marinated olives and anchovy dressing <i>Salade Niçoise</i> <i>Filet de thon rouge snaké, pommes de terre à la vapeur, haricots verts, olives marinées et vinaigrette aux anchois</i>	950	
Pizza		
* Margherita (V) Tomato sauce, basil, buffalo mozzarella and oregano <i>Sauce tomate, basilic, mozzarella et origan</i>	950	
Smoked salmon, rocket leaves and Salmon roe (White Pizza) <i>Saumon fumé, feuilles de roquette et oeufs de saumon</i>	1,600	600
* Forest Mushroom with crushed pepper and pecorino cheese (V) (White Pizza) <i>Champignons forestiers au poivre concassé et fromage pecorino</i>	1,050	
* Four Seasons / Quatre saisons (Pork) Artichokes, salami, mushroom and smoked chicken <i>Artichauts, salami, champignons et poulet fumé</i>	1,250	
Prawn Curry with coriander leaves <i>Curry de crevettes et feuilles de coriandre</i>	1,350	400
* Amatriciana (White Pizza) (Pork) Sautéed onions, bacon and mozzarella <i>Oignons sautés, bacon et mozzarella</i>	1,000	
* Piccante Beef Pepperoni, chili, tomato and mozzarella <i>Pepperoni de boeuf, piment, tomate et mozzarella</i>	1,050	

Quick Bite

* Tacos with beef, mixed beans, avocado and cheese <i>Tacos au bœuf, haricots mélangés, avocat et fromage</i>	650
* Selection of samousa with mint chutney <i>Sélection de samousa au chutney de menthe</i>	550
* Vegetables nem with sweet chili and ginger sauce (Veg) <i>Nem de légumes avec sauce au piment doux et gingembre</i>	600
* Dim sum Bowl with spring onion and crushed chili (10 pcs) <i>Dim sum avec ciboulette et piment écrasé (10 pcs)</i>	750

Burgers and Opened Sandwiches

* Chicken Buttermilk burger / Burger de poulet Farmfed chicken breast served with cheddar cheese and crunchy iceberg salad <i>Blanc de poulet de ferme servi avec du cheddar et sa salade iceberg croquante</i>	950	
Pulled Out Beef Burger / Burger de boeuf effiloché Braised beef brisket with sweet and sour gherkins and pepper jus <i>Poitrine de bœuf braisée aux cornichons aigre-doux et jus au poivre</i>	1,250	300
* Wagyu Beef Burger / Burger de boeuf Wagyu Wagyu beef patty with onion compote and sautéed mushroom <i>Burger de bœuf Wagyu avec sa compotée d'oignons et champignons sautés</i>	1,100	
* Vegetable Panini / Panini aux légumes (V) Grilled vegetables topped with artichoke pesto and sundried Tomato <i>Légumes grillés avec pesto d'artichauts et tomates séchées</i>	900	
* Rye Bread With mashed avocado, feta cheese, red chili flakes and poached egg <i>Avec purée d'avocat, fromage feta, piment rouge et œuf poché</i>	950	
Poached Salmon in buckwheat loaf, pesto mayonnaise and soft boiled egg <i>Saumon poché sur pain au sarrasin, mayonnaise au pesto et œuf à la coque</i>	1,400	500

All prices include government tax at prevailing rate / Tous les prix inclus la taxe gouvernementale
*** Item inclus dans les formules Tous Inclus/formule Full Board/Full Board + / * Item included in All Inclusive package/Full Board package/Full Board + package**

All our fish are locally sourced / Tous nos poissons sont pêchés localement