

## MAIN COURSES / PLAT PRINCIPAUX

Sea water poached babone / <i>Babone à l'eau de mer pochée</i> Black Dholl Makhani, crispy potato, light cream <i>Dholl Makhani, pomme de terre croustillante, crème légère</i>	1180	0
Tuna / <i>Thon</i> Seared tuna, cherry tomato and anchovy, basil, garlic. <i>Thon snacké, tomates cerises et anchois, basilic, ail.</i>	1200	0
Duck breast / <i>Magret de canard</i> Slow cooked duck breast, sweet spices, braised beetroot glazed with balsamic caramelized. <i>Magret de canard cuit à basse température, épices sucrées, confit de betterave braisée caramélisé au balsamique.</i>	1450	825
Chicken Harissa / <i>Harissa au poulet</i> Roasted chicken breast, harissa glazing, green vegetables <i>Escalope de poulet rôtie, bagioné à la sauce harissa, légumes verts.</i>	1200	0
Lamb Shank / <i>Jarret d'agneau</i> Slow cook lamb shank , Sichuan pepper, mashed potatoes with truffle mushroom sauce. <i>Jarret cuit à basse température ,poivre Sichuan, puré de pommes de terre à la truffe, sauce aux champignons.</i>	1450	0

**LA  
PIROGUE**  
MAURITIUS



## DESSERTS

	PRICE Rs	AI Rs
Lemon curd / <i>Crème de citron</i> Lemon curd with pineapple sorbet, strawberry marinated with mint & balsamic dry meringue <i>Crème de citron, sorbet ananas, fraise marinée à la menthe &amp; meringue sèche balsamique</i>	750	0
Mascarpone and vanilla pannacotta Mascarpone & vanilla crema, dark muscavado crumble, Pistachio cremoso <i>Mascarpone &amp; vanilla pannacotta, dark muscavado crumble, pistachio cremeux</i>	750	0
Fresh agrumes orange & lemon confit, lemon sorbet <i>Agrumes frais, orange et citron confit, sorbet citron</i>	650	0
Selection ice cream and sorbet <i>Selection de glaces et sorbet</i>	450	0
Pineapple limoelada gluten free	650	0
Chocolate cocque surprise	800	0

**Prices are in Mauritian rupee and inclusive of vat at 15%**  
*Les prix sont en roupie mauricienne et incluent la tva à 15%*

*Magenta*  
SEAFOOD  
RESTAURANT

*Open from 19hr00 to 22hr00*  
*Ouvert de 19hr00 à 22hr00*

## APPETIZERS / LES ENTRÉES

	PRICE Rs	AI Rs
<b>Burrata cheese / Burrata Fromage</b> Tomato, roquette leaves, olive oil pesto, balsamic pearl, pine nuts. <i>Tomate, feuilles de roquette, huile d'olive, pesto, perle balsamique, pignons de pin.</i>	950	0
<b>Corn / Maïs</b> Josper grill corn, harissa mayonnaise, parmesan cheese. <i>Maïs grillée josper, mayonnaise harissa et parmesan.</i>	550	0
<b>Octopus / Poulpe</b> Cold cut octopus palm heart shaving, passion fruit dressing. <i>Salade de poulpe frais coupé coeur de palmier, vinaigrette aux fruits de la passion.</i>	900	0
<b>Crab / Crabe</b> Crab cappuccino, crab meat, almond rouille, French baguette toast. <i>Cappuccino de crabe, chair de crabe, rouille d'amandes, baguette français grillée.</i>	850	0
<b>Tacos / Taco</b> Crab meat, harissa mayonnaise, tomato salsa, avocado, coriander. <i>Chair de crabe, mayonnaise harissa, salsa de tomates, avocat, coriandre.</i>	850	0
<b>Foie gras / Foie gras</b> Caramelized foie gras, beetroot chutney, brioche bread, tamarind gastric. <i>Foie gras caramélisé, chutney de betterave, pain brioché, tamarin gastrique.</i>	1850	1050
<b>Fish Ceviche / Ceviche de poisson</b> Fresh fish, tiger milk, yuzu pearl, chili, pumpkin gel, avocado, young corn, coriander. <i>Poisson frais, marinade leche de tigre, perle de yuzu, piment, gel de potiron, avocat, maïs, coriandre.</i>	850	0

## VEGAN

<b>Tacos / Taco</b> Vegan meat, cashew cream, tomato salsa, avocado, tortillas, coriander. <i>Viande végétarienne, crème de noix de cajou, salsa de tomates, avocat, tortillas, coriandre.</i>	850	0
<b>Raw vegan Lasagna / Lagsane Végétarienne</b> Zucchini, cashew cream, tomato compote, beetroot, cherry tomato, pesto and roquette leaves. <i>Courgettes, crème de noix de cajou, compote de tomates, betterave, tomates cerises, pesto et feuilles de roquette.</i>	950	0
<b>Ceviche / Ceviche</b> Tiger milk, onion, cherry tomato, papaya, coconut, coriander, red chili, palmheart <i>Lait de tigre, oignon, tomate cerise, papaye, noix de coco, coriandre, piment rouge, palmiste</i>	1200	0

## VEGETARIAN

	PRICE Rs	AI Rs
<b>Gnocchi / Gnocchi</b> Sautéed gnocchi, garlic, cherry tomato, truffle paste, basil and olive oil. <i>Gnocchi sautés, ail, tomates cerises, pâte de truffe, basilic et huile d'olive.</i>	900	0
<b>Risotto / Risotto</b> Saffron risotto, mushroom, asparagus, burrata cheese, green oil. <i>Risotto au safran, champignons, asperges, fromage burrata, huile verte.</i>	950	0
<b>FROM THE JOSPER</b>		
<b>Seafood platter for two / Plateau de fruits de mer pour deux (02)</b> Lobster, prawn, fish fillet, mussels, cuttlefish, shrimp skewer <i>Langouste, gambas, filets de poisson, moules, seiches, brochettes de crevettes</i>	4650	3750
<b>Grilled lobster / Langoustes</b> Lobster, dashi beurre blanc, green vegetables, grilled lemon. <i>Langouste, dashi beurre blanc, légumes verts, citron grillée.</i>	3850	2950
<b>Grilled tiger Prawn / Gambas</b> Prawn u5 with Mediterranean spices, dashi beurre blanc, green vegetables green lemon. <i>Gambas grillée aux épices méditerranéennes, dashi beurre blanc, légumes verts et citron vert.</i>	1450	600

	PRICE Rs	AI Rs
<b>Lamb rack / Carré d'agneaux</b> Mashed sweet potato, green bean and lamb jus. <i>Purée de patate douce, haricots verts et jus d'agneau.</i>	1650	950
<b>Black Angus Beef Tenderloin / Filet de bœuf Black Angus</b> Potato millefeuille, mushroom and beef jus <i>Millefeuille pomme de terre, champignons, jus de bœuf</i>	2600	1800
<b>Black Angus Beef Striploin / Contre Filet de bœuf Black Angus</b> Truffle mashed potato, edamame beans, beef jus <i>Purée de pommes de terre à la truffe, haricots edamame, jus de bœuf</i>	1950	1200

### Important notice / Avis important

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, contacter notre chef de cuisine ou le responsable de la restauration*

Credit of Rs 900 is applicable for guest in Half Board and Full Board  
*Pour les resident en demi pension et en pension complete, un rabais de Rs 900 est applicable*