

MENU

STARTERS

RED TUNA & SALMON TARTARE **Rs 550**
TARTARE DE THON ROUGE ET DE SAUMON
With guacamole, herbs salad
Au guacamole, salade d'herbes

MAURITIAN OCTOPUS SALAD **Rs 600**
SALADE DE POULPE MAURICIEN
With pickled lemon
Aux citrons confits

CRISPY CHICKEN CESAR SALAD **Rs 500**
SALADE DE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT
With boiled egg, anchovy, crouton, shaving parmesan
Avec oeuf dur, anchois, croûton, copeaux de parmesan

BEEF STEAK SALAD **Rs 575**
SALADE DE STEAK DE BOEUF
With mixed leaves & herbs, blue cheese, tomatoes, walnuts & balsamic dressing
Avec un mélange de feuilles et d'herbes, fromage bleu, tomates, noix et vinaigrette balsamiques

DUCK BREAST SALAD **Rs 650**
SALADE DE MAGRET DE CANARD
Baby spinach, radish, orange segments, beetroot, pickles and honey dressing
Jeunes pousses d'épinards, radis, segments d'orange, betterave, cornichons et vinaigrette au miel

VEGAN MEATBALL SALAD **Rs 525**
SALADE DE BOULETTES DE VIANDE VÉGÉTALE
With mixed grains, leaves & tzatziki dressing
Avec un mélange de céréales, de feuilles et une vinaigrette Tzatziki

PALM HEART SALAD WITH COCONUT FLAKES **Rs 550**
SALADE DE COEUR DE PALMIER AUX FLOCONS DE NOIX DE COCO
Pineapple & chili salsa, coconut & ginger dressing
Salsa à l'ananas et piment, vinaigrette à la noix de coco et au gingembre

SUMMER HARVEST QUINOA SALAD **Rs 450**
SALADE DE QUINOA DE LA RÉCOLTE D'ÉTÉ
Pomegranate, sunflower seeds, chickpeas & sundried tomatoes
Grenade, graines de tournesol, pois chiches et tomates séchées

BURGERS

WAGYU BURGER **Rs 675**
Flame grilled wagyu beef patty with caramelized onions, cheese and chicken bacon
Burger de bœuf Wagyu grillé au feu avec oignons caramélisés, fromage et bacon de poulet

CHICKEN BURGER **Rs 550**
Crispy chicken, chipotle caramelized onions, mayonnaise and chicken bacon
Burger de poulet croustillant, oignons caramélisés au chipotle, mayonnaise et bacon de poulet

LAMB BURGER **Rs 625**
Flame grilled lamb patty with caramelized onions, cheese and chicken bacon
Burger d'agneau grillé au feu avec oignons caramélisés, fromage et bacon de poulet

VENISON BURGER **Rs 625**
Flame grilled venison patty with caramelized onions, cheese and chicken bacon
Burger de cerf grillé au feu avec oignons caramélisés, fromage et bacon de poulet

VEGAN BURGER **Rs 600**
Flame grilled plant-based burger with caramelized onions and vegan mayonnaise
Burger végétalien grillé au feu avec oignons caramélisés et mayonnaise végétalienne

LAMB KEFTA **Rs 800**
With onion, herbs, sumac, pita bread & Tzatziki
Aux oignons, herbes, sumac, pain pita et tzatiki

ALL BURGERS ARE SERVED WITH FRIES
TOUS LES BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES

LOCAL

SEAFOOD VINDALOO **Rs 850**
VINDAYE DE FRUIT DE MER
Cooked with old fashioned mustard and turmeric.
Cuisiné avec de la moutarde à l'ancienne et du curcuma.

CHICKEN & PRAWN CURRY **Rs 700**
CURRY DE POULET & CREVETTES
Simmered in curry sauce
Mijoté au sauce curry

KING PRAWN GAMBAS **Rs 1,400**
With creole sauce
À la sauce créole

ALL DISHES ARE SERVED WITH RICE, LENTILS & SIDE SALAD
TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ, LENTILLES ET SALADE.

CHEF'S SPECIALS

DUCK LEG CONFITS **Rs 900**
CUISSES DE CANARD CONFITES
Crispy potatoes, white bean cassoulet, salsa verde
Pommes de terre croustillantes, cassoulets d'haricots blancs, salsa verde

LAMB NAVARIN **Rs 750**
NAVARIN D'AGNEAU
French lamb stew with young vegetables
Ragoût d'agneau français aux jeunes légumes

ROASTED CHICKEN **Rs 700**
POULET RÔTI
Crispy garlic herb butter roast chicken leg with confit potatoes, vegetables & truffle sauce
Poulet rôti croustillant au beurre d'ail et d'herbes avec pommes de terre confites, légumes & sauce aux truffes

CATCH OF THE DAY **Rs 900**
PÊCHE DU JOUR
Grilled fish of the day with roasted vegetables and sauce vierge exotic
Poisson du jour grillé avec légumes rôtis et sauce vierge exotique

SEAFOOD PLATTER **Rs 1,400**
ASSIETTE DE FRUITS DE MER
King prawn, shrimps, calamari, mussels & fish served with mixed salad, garlic butter sauce
Gambas, crevettes, calamars, moules, poissons, servis avec de la salade, sauce au beurre à l'ail

GRILLED LOBSTER **Rs 1,900**
LANGOUSTE GRILLÉ
With creamy risotto, grilled broccolini & lemon butter sauce
Avec risotto crémeux, broccolini grillé et sauce citron au beurre

FROM THE GRILL*

250G BEEF WAGYU HARVEY F1 CUBEROLL **Rs 2,600**

300G AUSTRALIAN T-BONE STEAK **Rs 1,400**

250G BRAZILIAN HARVEY PICANHA RUMP STEAK **Rs 1,250**

250G AUSTRALIAN BEEF HARVEY CUBEROLL **Rs 1,350**

300G AUSTRALIAN BEEF FAUX FILET **Rs 1,300**

300G SOUTH AFRICAN FLANK STEAK **Rs 1,150**

AUSTRALIAN LAMB T-BONE **Rs 1,300**

*SERVED WITH SELECTION OF 2 CHOICES:

Roasted baby potatoes • Truffle mashed potato • Roasted vegetables • Sautéed green vegetables • Mixed salad

*SERVI AVEC UNE SÉLECTION DE 2 CHOIX :

Pommes de terre rissolées • Purée de pommes de terre aux truffes • Légumes grillés • Sauté de légumes verts • Salade mixte

SAUCE:

Cheese sauce • Green pepper sauce • Red wine sauce • Béarnaise sauce • Black garlic butter • Honey garlic sauce

Sauce au fromage • Sauce au poivre vert • Sauce au vin rouge • Sauce béarnaise • Beurre à l'ail noir • Sauce au miel et à l'ail

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT **Rs 425**
Almond praline & vanilla ice cream
Praline aux amandes et glace à la vanille

LEMON MOUSSE **Rs 400**
Caramel praline
Praline au caramel

VANILLA PANNA COTTA **Rs 400**
Mandarin compote
Compote de mandarine

BANANA & PINEAPPLE FLAMBEE **Rs 400**
Vanilla ice cream
Glace à la vanille

All prices are VAT inclusive. | *Tous les prix incluent la TVA.*
Please note that food may contain ingredients that are considered as allergens.

La direction vous avise que la nourriture peut contenir des ingrédients qui sont considérés comme allergènes.