




+ SNACKS

(11.00 am - 09.30 pm)

Calamars Croustillants Sauce Tartar <i>Crispy Calamari and Tartar Sauce</i>	Rs 300
Samoussa <i>Samoussa</i>	 Rs 220
Beignets de Fruit de Mer <i>Fishermen Fritters</i>	Rs 425
Brochettes de Poulet au Satay <i>Chicken Satay Skewers</i>	Rs 290
Nem de Legumes <i>Vegetables Nem</i>	 Rs 290

+ MUNCHIES

(11.00 am - 09.30 pm)

Club Sandwich Poulet, Œufs, avec ou sans Bacon <i>Chicken, Eggs, with or without bacon</i>	Rs 300
Burger et Frites Bœuf Haché, Fromage, Avec ou sans bacon <i>Burger and Fries</i> <i>Ground Beef, with Cheese, with or without bacon</i>	Rs 480
Fish and Chips Accompagnement Frites, Sauce Tartare et Mesclun <i>Served with French Fries, Tartar Sauce and Mesclun</i>	Rs 390
Sandwich Toasté Fromage et Tomate Servis avec Frites <i>Cheese and Tomato Toasted Sandwich</i> <i>Served with French Fries</i>	 Rs 250

Prices Include Government Tax of 15 %
(Lunch 12.00 - 02.30 pm / Dinner 07.00 pm-10.00 pm)

 : Veg |  : Epicé

+ PRODUITS SELON DISPONIBILITÉ PRODUCTS UPON AVAILABILITY

- Thon** Rs 350
Carpaccio de Thon Frais Vinaigrette au Fruit de La Passion
Chutney de Fruits et Agrumes
Tuna
*Fresh Tuna Carpaccio, Passion Fruit Vinaigrette,
Fruits & Citrus Chutney*
- Cœur de Palmiste** ✓ | Rs 425
Salade Cœur de Palmiste, avec ou sans Marlin Fumé,
Salsa de Pomme d'Amour
Palm Heart
Palm Heart Salad with or without Smoked Marlin, Tomato Salsa
- Langouste** Rs 1800
Queue de Langouste Grillées, Marinade Thym, Romarin et Ail,
Servi avec du Riz Persillé et Légumes Croquants
Lobster
*Lobster Tail Grilled and Flavoured with Thym, Rosemary and Garlic,
Served with Parsley Rice and Vegetables*
- Grosses Crevettes** Rs 850
Façon Sauce Rouge ou Beurre d'Ail servis
avec du Riz Persillé et Légumes Sautés
Tiger Prawns
*King Prawns with Red sauce or Garlic Butter, served with
Parsley Rice and Sautéed Vegetables*

+ PLATS VÉGÉTARIENS / VEGÉTARIAN DISHES

- Variété de Légumes préparés avec des épices locaux, 🌶️ ✓ | Rs 425
Riz Blanc, Grains, Chutney, Achard et Farata
*Variety of Vegetables cooked with local spices, White Rice,
Grains, Pickles and Chutney and Farata*
- Spaghetti Sautées à l'ail, tomates Fraîches et Séchées, ✓ | Rs 350
Olive Noire, Feuille de Basilic, Parmesan
*Sauteed Spaghetti with Garlic, Fresh and Dry Tomatoes,
Black Olives, Basil Leaves, Parmesan*
- Gratin de Palmiste et Tian de Légumes Grillés et Pesto ✓ | Rs 425
Oven Baked Palm Heart and Vegetables Tian with Pesto

Prices Include Government Tax of 15 %
(Lunch 12.00 - 02.30 pm / Dinner 07.00 pm-10.00 pm)

✓ : Veg | 🌶️ : Epicé

+ SUR LE GRILL / ON THE GRILL

- Filet de Bœuf, Pommes Pont-Neuf, Sauce
aux Poivres Verts Tomate Rôtie au Four **Rs 890**
*Beef Fillet, Potatoes Pont-Neuf,
Green Pepper Sauce and Oven Tomatoes*
- Vielle Unilatéral, Tom Pouce Braisé, Légumes Croquant,
Beure Kikkoman et Oignon Confit **Rs 600**
*Back of Snapper Fish grilled on one side only,
Kikkoman Butter and Pickle Onions*
- Escalope de Poulet Grillée, Frites et Salade **Rs 390**
Chicken Escalope Grilled, served with French Fries and Salad

Prices Include Government Tax of 15 %
(Lunch 12.00 - 02.30 pm / Dinner 07.00 pm-10.00 pm)

 : Veg |  : Epicé

+ PLATS LOCAUX / LOCAL DISHES

(Lunch 12.00 - 02.30 pm / Dinner 07.00 pm - 10.00 pm)

Bol Renversé **Rs 390**

Œufs au Plat, Poulet, Crevettes, Pak Choi, Riz Blanc

Magic Bowl

Fried Egg, Chicken, Prawns, Pak Choi, White Rice

Curry

Poulet et Crevettes / Poisson

Les Curry sont servis avec du Riz Blanc, Grains, Faratha, Chutney de Tomate et Concombre

Chicken and Prawns / Fish

Curries are served with White Rice, Grains,

Faratha, Tomato and Cucumber Chutney

 | **Rs 450**

Rougaille

Saucisses Créoles

Servis avec du Riz Blanc, Grains, et Fricassé de Légumes

Creol Sausages

Served with White Rice, Grains, Vegetable Fricassé

Rs 450

+ SUCRÉES / SWEETS

(Lunch 12.00 - 02.30 pm / Dinner 07.00 pm - 10.00 pm)

Cœur Tendre au Chocolat et Glace Vanille **Rs 230**

Soft Chocolate Cake and Vanilla Ice Cream

Assiette de Fruit Frais et Sorbet **Rs 230**

Fresh Fruits Platter with Sorbet

Nougat Glacé aux pépites d'Amande **Rs 230**

et Pistachio, Coulis de Mangue

Iced Nougat with Crunchy Almond and Pistachi, Mango Coulis

Ananas Victoria Flambé aux **Rs 230**

Vieux Rhum, Glace Malaga

Victoria Pineapple flamed in Old Rum, served with Malaga Ice Cream

Prices Include Government Tax of 15 %

(Lunch 12.00 - 02.30 pm / Dinner 07.00 pm-10.00 pm)

 : Veg |  : Epicé