

Pomme de Mât

— R E S T A U R A N T —



PLATEAUX À PARTAGER / PLATTERS TO SHARE

L'ÉCAILLER (2 PERSONS)

Beignets de poisson et tempura de calamar, sauce tartare, salsa de tomate et frites
Fish and chips, deep-fried baby calamari served with tartar sauce and tomato salsa

Rs 1,000 € 25

LE MAREYEUR (2 PERSONS)

Moules-frites, sauce au vin blanc et persil, 6 crevettes géantes, sauce au beurre blanc, pain à l'ail ou riz safrané
Mussels in white wine sauce and fries, 6 river prawns served with butter sauce and toasted garlic bread or saffron rice

Rs 1,250 € 31

PAELLA (2 PERSONS)

Paëlla aux fruits de mer composée de moules, crevettes, calamar et poisson, préparée avec un mélange de riz risotto et épices Spigol, poivrons et olives Kalamata
Seafood paella with mussels, prawns, calamari and fish, cooked with risotto rice with a touch of Spigol spices, bell peppers and Kalamata olives

Rs 1,600 € 40

LE CRUSTACE (2 PERSONS)

Rillettes de crabe des neiges à l'huile d'olive au pamplemousse, 12 crevettes et 1 langouste juste pochée aux herbes aromatiques, sauce cocktail relevé au Cognac
Snow crabmeat rillettes marinated with grapefruit olive oil, 12 prawns and 1 lobster poached with aromatic herbs, cocktail sauce enhanced with Cognac

Rs 2,200 € 47

✓ VEG THALI (2 PERSONS)

Thali végétarien composé de feuilles de vigne farcies au riz jasmin, beignet au piment curry, tikka masala de choufleur et aubergine rôtie, servi avec des faratas et grains du jour
Vegetarian Thali with stuffed grape leaves with, rice jalapenos poppers, roasted eggplant and cauliflower tikka masala served with homemade farata and pulses

Rs 880 € 22

ENTRÉES / STARTERS

🍴 (S) GÂTEAU À LA CHAIR DE CRABE / DEEP-FRIED CRAB CAKES

Gâteau à la chair de crabe et pomme de terre, aioli épicé et zeste de citron
Deep-fried crab cakes served with a spicy aioli and lime zest

Rs 410 € 10

🍴 TEMPURA DE CALAMAR / DEEP-FRIED BABY CALAMARI

Tempura de calamar servi avec une sauce acidulée aux câpres, piment rouge et vert d'oignon
Deep-fried calamari in a light tempura batter served with fresh scallions, red chilli and lemon caper sauce

Rs 450 € 11

TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTAR

Tartare de saumon mariné à l'échalote, câpres et fromage mascarpone, salade d'herbes fraîches
Salmon tartar mixed with capers, shallots and mascarpone cheese, fresh herbs salad

Rs 490 € 12

(S) POULPE GRILLÉE / GRILLED OCTOPUS

Poulpe grillée accompagnée de fèves, copeaux de coeur de palmiste et vinaigrette aux agrumes
Grilled octopus complimented with broad beans, shaved heart of palm and citrus dressing

Rs 410 € 10

TERRINE DE FOIE GRAS / DUCK LIVER TERRINE

Terrine de foie gras de canard servie avec une compote de figue, pain de campagne et une salade mesclun
Duck liver terrine served with fig compote, toasted country bread and mesclun salad

Rs 540 € 14

(S) CARPACCIO DE BŒUF / BEEF CARPACCIO

Carpaccio de boeuf mariné pendant 24 heures au thé de Bois Chéri et vinaigre de soja, copeaux de parmesan et mayonnaise à la moutarde au miel
Beef carpaccio marinated for 24 hours in 'Bois Chéri' tea and soy sauce complimented with honey mustard dressing and parmesan flakes

Rs 450 € 11

✓ FALAFEL CROUSTILLANT / CRISPY FALAFEL

Croustillant de Falafel, salade de coeur de palmiste et vinaigre au fruit de la passion
Crispy Falafel with heart of palm salad drizzled with passion fruit vinegar

Rs 390 € 10

✓ TOMATE ET FROMAGE FETA ÉPICÉ / TOMATO AND SPICY FETA CHEESE

Tomate et fromage feta épicé, pastèque marinée à l'huile d'olive et vinaigre de balsamique
Tomato and spicy feta cheese, marinated watermelon tossed with olive oil and and balsamic vinegar

Rs 350 € 9

Dear guests, should you be subject to allergies, please contact the management.

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

✓ Vegetarian 🍴 Spicy (S) Signature

SOUPES / SOUPS

-  **SOUPE DE CRABE / CRAB SOUP** Rs 430 € 11
Soupe de crabe relevée aux épices du terroir et coriandre fraîche
Crab soup enhanced with local spices and fresh coriander



-  **SOUPE DE POTIRON / BUTTERNUT SOUP** Rs 280 € 7
Soupe de potiron à l'huile de noix torréfiées et crème fouettée
Butternut soup with roasted nut oil and whipped cream

PÂTES / PASTA

- TAGLIATELLES / TAGLIATELLE VERDI** Rs 390 € 10
Tagliatelles vertes à la sauce carbonara
Tagliatelle verdi with carbonara sauce

- MACCHERONI / CHICKEN-MUSHROOM MAC & CHEESE** Rs 420 € 11
Maccheroni de fromage au poulet et aux champignons parfumé à l'huile de truffe
Chicken-mushroom mac and cheese drizzled with truffle oil

- RISOTTO DE FREGOLA SARDA / FREGOLA SARDA RISOTTO** Rs 490 € 12
Risotto de Fregola Sarda aux champignons des bois, épinard et œuf parfait
Fregola Sarda risotto with wild mushroom and spinach topped with a perfect poached egg

-   **LINGUINI À LA LANGOUSTE / CRAYFISH LINGUINI** Rs 940 € 24
Linguini à la langouste, tomate concassée, piment d'Espelette et feuille de basilic (Pâtes fraîches)
Fresh pasta enhanced with a tangy tomato concasse, Espelette chilli and basil leaves



AU BUFFET / FROM THE LIVE STATION

- PISSALADIÈRE** Rs 360 € 9
Originnaire de Nice dans le sud de la France, la "Pissaladière" consiste en une pâte à pain, avec une garniture traditionnelle composée d'oignons caramélisés, d'olives Kalamata et d'anchois (Prêt en 20 minutes)
Originated from Nice in Southern France, the "Pissaladière" consists of a bread dough, with a traditional topping made of caramelised onions, Kalamata olives and anchovies (Ready in 20 minutes)

DE LA MER / FROM THE SEA

Découvrez les poissons de nos eaux tropicales, ainsi que des espèces importées, fraîchement préparés selon les recettes variées du Chef.
Discover the wild, natural fish from our tropical waters and some other imported species, freshly prepared in different recipes.

- PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY** Rs 550 € 14
Poisson entier grillé / Whole fresh fish served grilled
Poisson du jour grillé avec une sauce crémeuse à l'ail OU une sauce au soja et gingembre parfumée à la citronnelle, accompagné de riz vapeur et de légumes
In a creamy garlic sauce OR in a delicate lime and ginger soy sauce scented with lemongrass, served with steamed rice and vegetables

- FISH & CHIPS TRADITIONNEL / TRADITIONAL FISH & CHIPS** Rs 300 € 8
Croustillant de filet de Sacrécien accompagné de coleslaw et sauce tartare
Crispy beer battered ruby snapper filet, coleslaw and tartar sauce

-  **CHOUCROUTE DE LA MER / SAUERKRAUT OF THE SEA** Rs 650 € 16
Choucroute de la mer composée de moules, lardon, sacrécien, calamar et grosses crevettes servie avec des pommes vapeur et une sauce au vin mousseux
Sauerkraut of the sea cooked with mussels, smoked bacon, ruby snapper, squid and prawns, served with steamed potatoes and sparkling wine sauce

- MOULES-FRITES / MUSSELS AND FRIES** Rs 540 € 14
Moules Bouchot préparées dans une sauce au vin blanc ou une sauce au curry accompagnées de frites
Mussels cooked in white wine sauce or in a curry sauce served with French fries

-  **VINDALOO DE CAMARONS / RIVER PRAWN VINDALOO** Rs 660 € 17
Vindaloo de Camarons aux petits oignons et poivron à l'huile de moutarde et lait de coco
River prawn vindaloo served with baby onions, capsicum laced with mustard oil and coconut milk

-  **CALAMAR POÊLÉ / PAN-ROASTED CALAMARI** Rs 640 € 16
Poêlé de calamar en fines lamelles, servi avec un risotto de riz sauvage au lait de coco et sa sauce au beurre de pesto
Pan-roasted calamari served with wild rice risotto and coconut milk enhanced with pesto buttered sauce

- SAUMON D'ECOSSE POÊLÉ / PAN-FRIED SCOTTISH SALMON** Rs 760 € 19
Saumon d'Ecosse poêlé servi avec une fricassée de lentilles bio, pointe d'asperge et sauce au beurre fumé
Pan-fried Scottish salmon served with lentils bio "fricassée", asparagus spears and served with a smoked butter sauce



VIANDE & VOLAILLE / MEAT & POULTRY

COQUELET SAUCE BARBECUE / BARBECUE BABY CHICKEN

Rs 590 € 15

Coquelet sauce barbecue servi avec une polenta crémeuse, sauté de petits pois et jus de cuisson

Barbecue baby chicken served with a creamy polenta, sautéed green peas and roasted chicken jus

CASSOULET DE SAUCISSE BOEWORS / SAUSAGES "CASSOULET"

Rs 450 € 11

Cassoulet de saucisses de boeuf boewors et haricots blancs juste mijoté aux épices douces et persil plat servi avec du pain de campagne et mesclun de salade

Boewors sausages "cassoulet" and white beans simmer with spices, fresh parsley, served with country bread and mesclun salads

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉ / GRILLED LAMB CUTLETS

Rs 470 € 17

Côtelettes d'agneau grillé marinées aux épices Zaatar, purée de celeri et sauce à la pomme grenade

Grilled lamb cutlets scented with Zaatar spice, celery puree and a delicate pomegranate sauce

FILET DE BŒUF AUSTRALIEN / AUSTRALIAN BEEF FILLET

200gm Rs 950 € 24

Filet de boeuf grillé accompagné d'une persillade de pomme de terre, tomate cerise et sauce crémeuse au gorgonzola

Beef fillet accompanied with "persillade" potatoes, cherry tomatoes and served with a creamy gorgonzola sauce

MAGRET DE CANARD RÔTI / ROASTED DUCK BREAST

Rs 760 € 19

Magret de canard rôti servi avec une purée de patate douce, légumes du printemps et sauce aux champignons

Roasted duck breast served with sweet potato puree, spring vegetables and mushroom sauce

🍷 SALMIS DE CERF / VENISON SALMIS

Rs 560 € 14

Salmis de cerf servi avec du riz vapeur à la coriandre

Venison salmis served with steamed rice topped with fresh coriander

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

PLATS DE RÉSISTANCE / MAIN COURSES

✓ TIKKA MASALA DE CHOU-FLEUR / CAULIFLOWER TIKKA MASALA

Rs 370 € 9

Tikka masala de chou-fleur et pois chiche servi avec du riz jaune parfumé à la cardamome

Cauliflower and chickpeas tikka masala served with cardamom flavoured yellow rice

✓ RAGOÛT DE FROMAGE INDIEN / PALAK PANEER

Rs 410 € 10

Ragoût de fromage indien et épinard aux épices servi avec des faratas fait maison

Palak paneer and spinach stew tossed with Indian spices served with homemade farata

✓ TIAN D'AUBERGINE ET POLENTA / EGGPLANT TIAN WITH POLENTA

Rs 350 € 9

Tian d'aubergine grillée et polenta au pesto, compote de tomate parfumée au basilic servi avec une salade de mesclun

Grilled Eggplant "Tian" with polenta and pesto, tangy tomato jam flavoured with basil leaves served with mesclun salad

✓ VINDALOO DE LÉGUMES / VEGETABLE VINDALOO

Rs 320 € 8

Vindaloo de légumes lié à l'huile de moutarde, lait de coco parsemé de coriandre fraîche

Vegetable vindaloo laced with mustard oil, coconut milk topped with fresh coriander

SANDWICHES & BURGERS

Tous les items sont servis avec une salade et des frites

All items are served with a side salad and French fries

🍷 BURGER DE POULET / CHICKEN BURGER

Rs 390 € 10

Burger de poulet servi avec des pommes grillées, piment jalapeno et fromage cheddar

Chicken burger with grilled apple, jalapenos and molten cheddar cheese

🍷 BURGER AU CRABE /

SOFT SHELL CRAB BURGER

Rs 590 € 15

Burger au crabe croustillant avec de la guacamole, laitue et chips d'arouille

Soft shell crab burger with avocado puree, crunchy lettuce salad and taro root chips

✓ BAGUETTE AUX CÉRÉALES / WHOLE GRAIN BAGUETTE

Rs 390 € 10

Baguette aux céréales et aux légumes grillés, feuille de roquette et fromage feta

Whole grain baguette with grilled vegetables, fresh arugula leaves and feta cheese

SANDWICH AU STEAK DE BŒUF / BEEF STEAK SANDWICH

Rs 470 € 12

Sandwich au steak de boeuf servi avec de la sauce béarnaise, des oignons caramélisés et des champignons sautés

Beef steak sandwich served with caramelized onions, "Béarnaise" sauce and sautéed mushrooms

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

✓ Vegetarian 🍷 Spicy 🍷 Signature

DESSERTS

LA POMME / THE APPLE

Rs 340 € 9

Pomme reconstituée composée de son parfait de chocolat blanc au Calvados, d'une dacquoise à la noix de coco et d'une compote de pomme granny smith
Golden delicious apple compote, white chocolate parfait scented with Calvados and a soft coconut dacquoise

PAVLOVA A LA FRAISE / STRAWBERRY PAVLOVA

Rs 280 € 7

Pavlova à la fraise parfumée au feuille de basilic et son granité au yuzu et fruits rouges
Strawberry pavlova enhanced with basil leaves refreshed with a yuzu and red fruit 'granité'

CHEESECAKE AU FRUIT DE LA PASSION / PASSION FRUIT CHEESECAKE

Rs 290 € 7

Cheesecake au fruit de la passion et son sorbet accompagné d'un biscuit à la noix de coco
Coconut biscuit, cream cheesecake and passion fruit sherbet

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON / SEASONAL FRUIT PLATTER

Rs 260 € 7

Assiette de fruits de saison servie avec un sorbet à la mangue
Seasonal fruit platter served with mango sherbet

MOELLEUX AU CHOCOLAT / SOFT CHOCOLATE CAKE

Rs 320 € 8

Moelleux au chocolat avec un insert à la vanille et crème d'avocat et pamplemousse accompagné d'un sorbet à la framboise
Soft chocolate cake scented with a light vanilla insert, avocado and grapefruit cream served with a raspberry sherbet



POUR LES ENFANTS / KIDS SELECTION

Moins de 12 ans / Under 12 years old

PLATS DE RÉSISTANCE / MAIN COURSES

Escalope de poulet croustillant et frites
Crispy chicken breast served with French fries Rs 150 € 4

Beignet de calamar croustillant et frites
Deep-fried calamari served with French fries Rs 150 € 4

Maccheroni au fromage
Maccheroni and cheese Rs 120 € 3

Breadza à la tomate et au fromage mozzarella
Breadza with tomato jam and mozzarella cheese Rs 130 € 3

Burger de boeuf et frites
Beef burger served with French fries Rs 150 € 4

✓ Spaghetti à la tomate
Spaghetti with tomato Rs 120 € 3

DESSERTS

Brownies au chocolat et crème glacée à la vanille
Chocolate brownies with vanilla ice cream Rs 140 € 4

Banana split servi avec de la crème Chantilly et sauce chocolat
Banana split served with Chantilly cream and chocolate sauce Rs 140 € 4

Deux boules de glace au choix : vanille, chocolat, fraise
Two scoops of assorted ice cream: vanilla, chocolate, strawberry Rs 120 € 3

Dear guests, should you be subject to allergies, please contact the management. In the interest of conservation and sustainable fishing, Indigo Hotels has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets. Thank you for your understanding and support.

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

✓ Vegetarian 🌶️ Spicy (S) Signature