



BRASSERIE CHIC

Salades / *Salads*

✔️🌱🍷 Césair de suprême de poulet / *Chicken breast Caesar*

Tranches de suprême de poulet, œuf poché, rémoulade de pomme granny, croquant de fruits et légumes

Slices of chicken breast, poached egg, remoulade of Granny Smith apple, fresh fruits and vegetables

Rs 490 € 12

🍷🌱🍷 Poke Bowl au saumon et crevette / *Salmon and prawn Poke Bowl*

Saumurade de saumon et crevettes au gingembre, quinoa, asperges et pois mange tout, avocat, salsa d'oignon et citron confit, tarama et medley de fines pousses

Cured salmon and roasted prawn with ginger, quinoa, asparagus, snow peas, avocado, onion and lemon pickles, tarama and medley of sprouts

Rs 560 € 14

Hors d'oeuvres / *Appetizers*

Froid / Cold

✔️🌱🍷 Calamar et burrata fumée / *Calamari and smoked burata*

Calamar à la plancha, copeaux de courgettes, burrata fumée, tapenade d'olive noire et salade de roquette poivrée

Calamari a la plancha, zucchini chips, smoked burrata, olive tapenade and peppered arugula salad

Rs 590 € 15

🍷🌱🍷 Carpaccio de Black Angus / *Black Angus carpaccio*

Carpaccio de boeuf Black Angus, croquant de parmesan et sauce chimichurri

Black Angus beef carpaccio, parmesan and chimichurri sauce

Rs 580 € 15

🍷 Saumon d'Ecosse / *Scottish salmon*

Fine tranches de saumurade de coeur de saumon d'Ecosse, galettes de quinoa et crème légère au raifort

Thin slices of sugar cured Scottish salmon, quinoa cakes and creamy horseradish sauce

Rs 720 € 18

Chaud / Warm

🍷🌱🍷 Camembert fondu / *Melted camembert*

Camembert fondu au miel de baobab et figues confites, salade de jeunes pousses, vinaigrette à l'huile de noix

Melted camembert cheese topped with baobab honey and pickled figs, medley of spring spouts and nutty oil dressing

Rs 500 € 13

🍷 Gambas pôelées / *Pan-fried tiger prawns*

Gambas pôelées et œuf poché, croquant aux poireaux, crème d'amande et asperges

Pan-fried tiger prawns and poached egg, crispy leek, and almond and asparagus cream

Rs 625 € 16

🍷 Escalope de foie gras / *Pan-seared foie gras*

Poêlée de foie gras, moelleux au beurre salé et pomme caramélisée, sauce parfumée aux baies de Timut

Pan-seared foie gras, soft salted butter cake and caramelised apple with a Timut berry scented sauce

Rs 960 € 24

🌶️ Spicy 🌱 Vegetarian 🍷 Signature 🍷 Half Board 🍷 Gluten Free ✔️ Smart Choice

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.

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.
Should you be subject to allergies, please contact the management.

Potages / Soups

- ✓🌱🍴 Crème de légumes et mousseline au fromage de brebis Rs 260 € 7
Creamy vegetables soup with goat cheese mousseline
- 🍴🍴 Bouillon de crabe parfumé au pistil de safran, croûtons aux épices et chutney de citron Rs 580 € 15
Crabmeat soup enhanced with saffron served with spicy lemon chutney croutons

Pâtes / Pasta

- ✓🍴🍴 Risotto aux cèpes / *Porcini risotto* Rs 550 € 14
Risotto aux épinards sautés et glacis de champignons
Risotto served with sautéed spinach and glacis of mushrooms
- 🍴🍴 Spaghetti à l'émincé de boeuf / *Spaghetti with thin slices of beef* Rs 500 € 13
Sauce aux champignons de Paris et poivre sauvage
Creamy mushroom sauce and wild pepper

Fruits de mer / Seafood

- ✓🍴🍴 Vieille Rouge / *Red Snapper* Rs 750 € 19
Filet de Vieille Rouge cuite au four saupoudrée de sel aux baies de Genièvre, choux croustillants sautés et beurre d'ail noir
Oven roasted Red Snapper fillet sprinkled with Juniper berry salt, sautéed crunchy cabbage and frothy black garlic buttered sauce
- Saumon d'Ecosse / *Scottish Salmon* Rs 990 € 25
Pavé de saumon d'Ecosse, cannelloni à l'étuvé de jeunes poireaux et crème de raifort
Seared Scottish salmon, cannelloni filled with steamed buttery spring leeks and horseradish sauce
- Ragoût de fruits de mer / *Seafood stew* Rs 800 € 20
Camaron, calamar, dorade, moules relevé d'une pointe de curcuma, lait de coco, filament de gingembre et riz vapeur
River prawn, calamari, dorado, mussel, hint of fresh turmeric, coconut milk topped with fine julienne of ginger and steamed rice

Passage du boucher / From The Butcher's Block

- 🍴🍴 Suprême de volaille / *Chicken breast* Rs 600 € 15
Suprême de volaille cuit au four, tarte aux fèves et sauce au romarin légèrement fumée
Oven roasted chicken breast served with a broad bean tartlet and a lightly smoked rosemary sauce
- 🍴🍴🍴 Canard confit / *Duck confit* Rs 750 € 19
Confit de canard, crumble aux noix, compote de choux rouge et sauce aux oignons caramélisés
Duck confit, nut crumble, red cabbage stew and caramelised onion sauce
- 🍴 Jarret d'agneau / *Lamb shank* Rs 780 € 20
Jarret d'agneau au miel de jujube et paprika, mousseline de polenta
Slow cooked lamb shank glazed in honey and paprika sauce, served with creamy polenta
- 🍴 Côtelettes d'agneau / *Lamb cutlets* Rs 790 € 20
Côtelettes d'agneau cuites au four, gratin d'aubergines relevé à la tapenade d'olives noires
Oven roasted lamb cutlets served with gratinated eggplant with black olive tapenade
- Filet de boeuf / *Beef fillet* Rs 950 € 24
Poêlée de filet de bœuf de Margaret River, 200g tomate farcie aux légumes primeurs, beignet d'oignon et émulsion de sauce Béarnaise
Pan-fried beef fillet from Margaret River, complimented with an oven-roasted tomato filled with spring vegetables, onion fritters and a frothy Béarnaise sauce

🌶️ Spicy 🌱 Vegetarian 🍴 Signature 🍴 Half Board 🍴 Gluten Free 🍴 Smart Choice

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.

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.
Should you be subject to allergies, please contact the management.

Sur le pouce / *Light meals*

⑤ ⑩ Burger de boeuf / *Beef burger*

Burger de bœuf, figue rôtie, tranches de gruyère et oeuf au plat au paprika
Beef burger with roasted fig, thin slices of gruyere cheese and fried egg sprinkled with paprika

Rs 580 € 15

⑩ Club sandwich / *Club sandwich*

Club sandwich au poulet fumé, bacon, jambon et oeuf au plat, accompagné de pommes frites et d'une salade
Club sandwich with smoked chicken, crispy bacon, ham and fried egg served with French fries and salad

Rs 480 € 12

Nos plats mitonnés au comptoir et curry du jour

Our speciality casseroles at the buffet and curry of the day

Rs 450 € 11

Les douceurs du Labourdonnais / *Labourdonnais sweet delicacies*

Dessert du jour / *Dessert of the day*

Rs 350 € 9

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  Smart Choice

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.

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.
Should you be subject to allergies, please contact the management.