

Salades

Salads

Trilogie de fromage / *Trilogy of cheese*

Chèvre chaud, fromage fumé, camembert, tomate séchée, pignons de pin, poire rôtie, vinaigrette aux noix et miel

Rs 510 € 13

Warm goat cheese, smoked cheese, crispy camembert, sundried tomato, pine nuts, roasted pear topped with warm nuts and honey dressing

Suprême de volaille / *Chicken suprême*

Tranches de suprême de volaille, salade romaine, œuf poché, pomme verte, vinaigrette au parmesan

Rs 550 € 14

Slices of chicken supreme with romaine salad, poached egg, Granny Smith apple, parmesan cheese dressing

Salade de boeuf / *Beef Salad*

Boeuf rôti, oeuf de caille et saucisson de Milan, pomme de terre rôtie et tomate, vinaigrette à l'oignon

Rs 570 € 14

Roasted beef, quail egg, smoked sausage, roasted potato and tomato, onion dressing

Fruits de mer / *Seafood*

Crevettes, moules, filet de Sacréchien, asperges grillées et copeaux de cœur de palmiste

Rs 640 € 16

Prawns, mussels, Seabream fillet with grilled asparagus and sliced heart of palm

Quinoa / *Quinoa*

Avocat, fruits secs, tomate, menthe fraîche, pomme grenade, jus de citron et huile d'olive

Rs 550 € 14

Avocado, dried fruits, tomato, fresh mint, pomegranate and a drizzle of lemon juice with olive oil

"Quinoa, an excellent protein source, the perfect dish for a complete meal"



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



New Creative

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.

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.

Hors d'œuvres froids

Cold Appetizers

- | | | | |
|---|--|--------|------|
|  | Fines tranches de saumon fumé mariné à l'aneth, accompagnées de son pain nordic à la crème de raifort
<i>Thin slices of smoked salmon marinated with dill, served on a nordic bread with a light horseradish cream</i> | Rs 775 | € 20 |
|    | Buchette de cœur de palmiste poché et rôti aux noix de St Jacques et crevettes, sauce émulsionnée relevée à la moutarde à l'ancienne et ses quelques gouttes d'huile fumée
<i>Poached fresh heart of palm, served with roasted scallops and prawn laced with a frothy mustard emulsion enhanced with a drizzle of smoky oil</i> | Rs 660 | € 17 |
|   | Ceviche de filet de Dorade, copeaux de fenouil et ses segments de pamplemousse pelé à vif, medley d'herbes
<i>Dorado ceviche topped with flacks of fennel and segments of grapefruit refreshed with herbs</i> | Rs 470 | € 12 |
|     | Tomate rôtie farcie à la burrata, glacis, gelée de balsamique et mesclun de salade
<i>Roasted tomato with burrata cheese, glacis, balsamique jelly and mesclun salad</i> | Rs 640 | € 16 |
|    | Salade de palmiste croquant, salsa d'agrumes et sorbet à l'huile d'olive vierge
<i>Fresh sliced heart of palm with citrus salsa and olive oil sherbet</i> | Rs 680 | € 17 |

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  New Creative

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.

Hors d'œuvres chauds

Hot Appetizers

- Ⓝ Ⓢ Poêlée de foie de canard, fruits de saison caramélisés, brioche aux pépites de foie gras et réduction de vin Banyuls Rs 940 € 24
Pan-seared duck liver served with caramelised seasonal fruit marmalade, garnished with a warm brioche and reduction of Banyuls wine
- Ⓝ Ⓢ Cœur de palmiste braisé, rillettes de chair de crabe et mousseline d'orange légèrement gratinée Rs 730 € 18
Braised heart of palm topped with crab meat rillettes and lightly gratinated orange mousseline
- Ⓝ Ⓢ Roulade de boeuf rôti, aubergine et jambon de Parme légèrement gratiné à la sauce Mornay, salade et bruschetta Rs 640 € 16
Roasted beef and eggplant wrapped in Parma ham, gratinated with a light creamy Mornay sauce, topped with a fresh salad and herb bruschetta
- Ⓝ Ⓢ Cromesquis aux cinq fromages, mesclun de salade, vinaigrette tiède aux noix Rs 560 € 14
Crispy battered medley of cheeses, mesclun salad laced with a warm nutty dressing



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free






New Creative

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.

Potages

Soups

-    Crème de légumes du jour relevée au fromage de brebis
Vegetable soup of the day enhanced with goat cheese Rs 280 € 7
-   Bouillon de crabe parfumé à la coriandre et au piment
Crab soup scented with fresh coriander and chilli Rs 580 € 15
- Consommé de poulet et légumes, garni de champignons et julienne de pâtes fraîches
Chicken and vegetables consommé garnished with mushroom and fresh julienne pasta Rs 310 € 8
-  Bisque de fruits de mer relevée aux pluches de coriandre
Seafood bisque garnished with coriander leaves Rs 600 € 15

Pâtes

Pasta Perfection

- Tagliatelle aux fruits de mer, sauce crémeuse à la ricotta et aux épinards
Fresh tagliatelle with seafood, served with a creamy ricotta cheese and spinach sauce Rs 600 € 15
-  Penne Rossoe Nero, fricassée de moules et tomates
Rossoe Nero penne with mussels and tomatoes fricassée Rs 580 € 15
-   Ravioles farcies avec une crème aux truffes, concassé de châtaignes et salade tiède de roquette
Stuffed raviolis with truffle cream, topped with concasse of chestnut sauce and a warm arugula leaves salad Rs 700 € 18

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  New Creative

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.

- Ⓢ Risotto crémeux au chorizo, ragoût de piment doux, croustillant de parmesan et poivre Rs 620 € 16

Creamy risotto with chorizo, complimented with a sweet pepper marmalade and crispy parmesan wafer

Sélection de pâtes (sans gluten, farine blanche et farine complète) accompagnée de sauces parmi la liste ci-dessous.

Choose your pasta (gluten free, white, whole wheat) and your sauce from the list below.

Sauces / Sauces

- Ⓜ Carbonara aux lardons Rs 500 € 13
Bacon cooked in a creamy carbonara sauce
- Ⓜ Émincé de boeuf, crème de truffe Rs 590 € 15
Thin slices of beef and truffle cream
- ✓ Ⓜ Arrabiata: tomate concassée, basilic frais, poivron rôti, ail frit et copeaux de parmesan Rs 450 € 11
Arrabiata: fresh crushed tomato, basil leaves, roasted bell pepper, crispy garlic and parmesan cheese



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free








New Creative




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.


En direct de la Criée *Directly From The Fish Market*


 Camaron et noix de St Jacques rôtis aux aromates, risotto de riz vénère, crémeux au vin blanc et épinard sautés Rs 810 € 20
Roasted camaron and scallop served with black risotto rice, topped with creamy white wine sauce and sautéed spinach

    Vielle rouge cuite au four, ravioles ouvertes à la courge, copeaux de légumes, émulsion de crustacés Rs 790 € 20
Oven roasted Red Snapper fillet, served with butternut ravioli topped with crispy vegetables and a frothy seafood buttered sauce

   Pavé de saumon d'Écosse rôti, croquant de sarrasin, croustillant de céleri rave, crème au raifort et légumes primeurs Rs 990 € 25
Roasted Scottish salmon crusted with buck wheat served with a crispy celeriac cake, spring vegetables and a horseradish frothy sauce

 Fricassée de camarons et sauce tomate alliagée, copeaux de palmiste et riz sauvage Rs 970 € 24
Fricassée of river prawn cooked in tangy cherry tomato sauce with a hint of garlic, topped with crunchy heart of palm and wild rice

 Gueule pavée pochée dans un consommé de fines herbes, légumes croquants, salade de jeunes pousses et pois mange-tout Rs 680 € 17
Seabream fillet poached in an aromatic herbal broth, spring vegetables, garnished with fresh sprouts and snow peas

 Langouste grillée à la crème de morilles, accompagnée de riz sauvage Rs 1,900 € 48
Lobster laced with a creamy morel mushroom sauce served with wild rice

ou / or

 Langouste rôtie et sa sauce piperade, accompagnée de gnocchi relevé au piment d'espelette Rs 680 € 17
Roasted lobster with piperade sauce, garnished with gnocchi scented with espelette chilli



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.

Plateau de fruits de mer

Seafood Platter

Platter for 2

Rs 4,500 € 113

- Ⓝ Langouste entière rôtie aux épices spigol et basilic, gambas poêlée au coeur de palmiste, moules cuites au vin blanc, vieille rouge rôtie aux feuilles de citron, brochettes de crevettes au sel fumé, calamars au paprika, accompagnés de légumes, paëlla et frites. Sauces: Beurre d'ail et citron ou peri-peri

Roasted whole crayfish with spigol spices and basil, pan-fried gambas with heart of palm, mussels cooked in creamed white wine, roasted Red Snapper with lemon leaves, prawn skewer with smoked salt, sauteed calamari with paprika, served with a medley of vegetables, paella and fries.

Side sauces: Lemon and garlic butter or peri-peri



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free




New Creative

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.

Nos plats mitonnés

Our speciality casseroles

-   Tajine de légumes, marmelade d'abricots et amandes Rs 500 € 13
Slow cooked vegetable tagine, apricot marmalade and couscous
-  Ragoût de fruits de mer (camaron, calamar, dorade, moules) relevé d'une pointe de curcuma, lait de coco, filament de gingembre, accompagné de riz vapeur Rs 800 € 20
Seafood stew (river prawns, calamari, dorado, mussels) scented with a hint of fresh tumeric and coconut milk topped with fine julienne of ginger, steamed rice
-  Vol-au-vent façon forestière: cèpes, champignons de Paris, girolles et ses lardons grillés, salade tiède d'épinards Rs 600 € 15
Vol-au-vent with an assortment of mushroom: porcini, girolles, button mushroom with pan-fried bacon, garnished with warm spinach
- Moules de bouchot façon "Poulette" accompagnées de frites Rs 600 € 15
Bouchot mussels cooked in white wine creamy sauce and shallots, served with crispy French fries
- Jarret d'agneau cuit à basse température, relevé de sa sauce au miel et au paprika, accompagné d'une salsa de fruits secs et amandes Rs 700 € 18
Slow cooked lamb shank enhanced with a honey and paprika sauce, served with dried fruits and almond salsa



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



New Creative

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.

Passage du boucher

From The Butcher's Block

- | | | | | |
|--|---|-------------|---------------|-------------|
| <p>Ⓝ Ⓜ</p> | <p>Tartare de bœuf relevé au Cognac et accompagné de son pain de seigle toasté à l'huile de truffe et frites</p> <p><i>Beef tartare enhanced with Cognac, served with toasted rye bread drizzled with truffle oil and French fries</i></p> | <p>180g</p> | <p>Rs 600</p> | <p>€ 15</p> |
| <p>Ⓝ Ⓜ</p> | <p>Escalope de suprême de volaille enrobée de jambon de Parme et tranches de fromage cuit à basse température, purée de courge, sauté d'épinards et jus de cuisson relevé au vinaigre balsamique</p> <p><i>Slow cooked escalope of chicken supreme coated with Parma ham and cheese, served with butternut purée, sautéed spinach, complimented with a balsamic scented jus</i></p> | | <p>Rs 620</p> | <p>€ 16</p> |
| <p>Ⓝ</p> | <p>Coquelet farci de son pain d'épices cuit au four légèrement caramélisé au suc de palme, fricassée d'artichaut et fèves, sauce à la badiane</p> <p><i>Oven roasted baby chicken lightly caramelised with palm sugar, artichoke and broad bean fricassée, star anise sauce</i></p> | | <p>Rs 800</p> | <p>€ 20</p> |
| <p>Ⓝ</p> | <p>Côtelettes d'agneau grillées, crumble de noix, accompagnées de sa bonbonnière de ragoût d'aubergines, sauce parfumée au romarin et au miel, oignon confit caramélisé</p> <p><i>Grilled lamb cutlets, nutty crumble, garnished with a crispy eggplant bonbonniere, served with a scented rosemary and caramelised shallot sauce</i></p> | | <p>Rs 790</p> | <p>€ 20</p> |
| <p>Ⓝ Ⓢ</p> | <p>Confit de canard et fricassée de haricots de Paimpol</p> <p><i>Duck confit served with Paimpol bean fricassée</i></p> | | <p>Rs 750</p> | <p>€ 19</p> |
| <p>Ⓜ</p> | <p>Mitonné de veau, fricassée de morilles et pâtes aux herbes</p> <p><i>Slow cooked veal stew, morel mushroom fricassée and herbs pasta</i></p> | | <p>Rs 990</p> | <p>€ 25</p> |
| <p>Duo de boeuf / Duo of beef</p> | | | | |
| <p>Ⓢ Ⓜ</p> | <p>Boeuf braisé au vin rouge et queue de bœuf, concassée de patate douce et pousses de betterave</p> <p><i>Beef braised with red wine and beef oxtail, sweet potato and beetroot sprouts</i></p> | | <p>Rs 700</p> | <p>€ 18</p> |



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



New Creative

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.

- Ⓝ Ⓢ Poêlée de bœuf Wagyu et son escalope de foie gras, 200g Rs 3,400 € 85
 duxelles de champignons, sauté d'épinards

Pan-fried Wagyu beef fillet complimented with seared duck liver, duxelle of mushroom and sautéed spinach

Choisissez votre viande, deux accompagnements de votre choix et une sauce parmi la liste ci-dessous. Au delà de ces deux accompagnements, un supplément vous sera facturé.

Please select your cut, two of your favourite side dishes and a sauce from the list below. Any other side dish will be at an extra cost.

- | | | | |
|--|------|----------|------|
| Entrecôte de bœuf grillé à la fleur de sel | 150g | Rs 700 | € 18 |
| <i>Grilled beef sirloin with sea salt</i> | 250g | Rs 900 | € 23 |
| | 400g | Rs 1,200 | € 30 |

- | | | | |
|--------------------------|------|----------|------|
| Filet de boeuf Wagyu | 150g | Rs 2,500 | € 63 |
| <i>Wagyu beef fillet</i> | 250g | Rs 3,500 | € 88 |

- | | | | |
|---------------------------|------|----------|------|
| Filet de boeuf Harvey | 150g | Rs 820 | € 21 |
| <i>Harvey beef fillet</i> | 250g | Rs 1,200 | € 30 |

- Ⓝ Chateaubriand pour 2 personnes, accompagné de pommes grenailles sautées, légumes du jour et sauce aux morilles

Chateaubriand for 2 persons served with spring potatoes and vegetables with a morel sauce

Deux accompagnements / Two side dishes

Beignets d'oignons / *Onion rings*

Medley de légumes / *Spring vegetables*

Pommes sautées / *Potato wedges*

Brocolis et chou-fleur gratinés
au fromage

Gratinated brocolis and cauliflower

Champignons sautés / *Sautéed mushrooms*

Sauces / Sauces

Trois poivres et rhum
Three peppercorn and rum

Champignon et truffe
Mushroom and truffle

Béarnaise
Béarnaise

Fromage bleu et poire
Blue cheese and pears

Tomate et poivron
Bell pepper and tomato



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



New Creative

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.

Buffet de Curry

From the Curry Buffet

- ① Nos curry sont servis avec des pharatas, sélection d'apalam épicé, riz basmati aux oignons frits et une sélection de salades et chutney. Rs 775 € 20
Our curries are served with pharatas, selection of spicy apalam, basmati rice with fried onions and a selection of salad and chutney.

Curry du jour
Curry of the day

Makhani de poulet
Chicken Makhani

Fricassée d'agneau aux quatre épices
Lamb fricassée with four spices

Vindaye de fruits de mer et oignons
Seafood vindaye with spring onion

Curry de poulet et crevettes
Mauritian chicken and prawn curry

- ② Curry jaune de légumes façon thaï
Yellow Thai vegetable curry

Curry d'aubergines au tamarin et à la noix de coco
Eggplant curry in tamarind sauce and coconut

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  New Creative

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.

Végétarien Vegetarian

Entrées / Starters

- | | | | |
|---|---|--------|------|
|     | Tomate rôtie farcie à la burrata, glacis, gelée de balsamique et mesclun de salade
<i>Roasted tomato with burrata cheese, glacis, balsamique jelly and mesclun salad</i> | Rs 640 | € 16 |
|    | Salade de palmiste croquant, salsa d'agrumes et sorbet à l'huile d'olive vierge
<i>Fresh sliced heart of palm with citrus salsa and olive oil sherbet</i> | Rs 680 | € 17 |
|   | Salade de chèvre chaud, fromage fumé, camembert, tomate séchée, pignons de pin, poire rôtie, vinaigrette aux noix et miel
<i>Salad with warm goat cheese, smoked cheese, crispy camembert, sundried tomato, pine nuts, roasted pear topped with warm nuts and honey dressing</i> | Rs 510 | € 13 |
|   | Cœur de palmiste braisé, asperges et mousseline d'orange légèrement gratinée
<i>Braised heart of palm topped with asparagus and lightly gratinated orange mousseline</i> | Rs 700 | € 18 |
|   | Crème de légumes du jour relevée au fromage de brebis
<i>Vegetable soup of the day enhanced with goat cheese</i> | Rs 280 | € 7 |
|  | Vol-au-vent façon forestière: cèpes, champignons de Paris, girolles, salade tiède d'épinards
<i>Vol-au-vent with an assortment of mushroom: porcini, girolles, button mushroom, garnished with warm spinach</i> | Rs 600 | € 15 |



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



New Creative

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.

Plats de résistance / *Main courses*

- | | | |
|--|--|--------------------|
| <p>   </p> | <p> Arrabiata: tomate concassée, basilic frais, poivron rôti, ail frit et copeaux de parmesan
 <i>Arrabiata: fresh crushed tomato, basil leaves, roasted bell pepper, crispy garlic and parmesan cheese</i> </p> | <p>Rs 450 € 11</p> |
| <p>   </p> | <p> Ravioles farcies avec une crème aux truffes, concassé de châtaignes et salade tiède de roquette
 <i>Stuffed raviolis with truffle cream, topped with concasse of chestnut sauce and a warm arugula leaves salad</i> </p> | <p>Rs 700 € 18</p> |
| <p>  </p> | <p> Couscous du maraîcher, marmelade d'abricots et amandes
 <i>Slow cooked vegetable tajine, apricot marmalade and couscous</i> </p> | <p>Rs 500 € 13</p> |
| | <p> Curry d'aubergines au tamarin et à la noix de coco
 <i>Eggplant curry in tamarind and coconut sauce</i> </p> | <p>Rs 350 € 9</p> |
| | <p> Burger de légumes aux épices curry, marmelade de piment doux, accompagné de frites et salade
 <i>Homemade vegetable curry burger, topped with chilli marmalade, served with French fries and salad</i> </p> | <p>Rs 520 € 13</p> |
| | <p> Pain aux céréales aux légumes rôtis, concombre, fromage blanc et fines herbes, accompagné de frites et salade
 <i>Nutty bread with roasted vegetables, cucumber, cream cheese and herbs, served with French fries and salad</i> </p> | <p>Rs 375 € 10</p> |



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



New Creative

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.

Sandwiches

Pain aux céréales au saumon fumé, concombre, fromage blanc et fines herbes

Rs 570 € 14

Nutty bread with smoked salmon, cucumber, cream cheese and herbs

Club sandwich au poulet, bacon, oeuf au plat, frites et salade

Rs 500 € 13

Club sandwich with chicken ,bacon, peppery mayonnaise, fried egg served with fries and salad

Omelette aux asperges et épinards

Rs 400 € 10

Asparagus and spinach omelet

Omelette au saumon fumé, roquette et câpres

Rs 500 € 13

Salmon omelet garnished with arugula leaves and capers



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



New Creative

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.

Burgers

- | | | | | |
|----------------|---|------|--------|------|
| (N) | Burger de boeuf, compote d'oignons relevée au balsamique, tomate à la plancha et fromage fondu
<i>Beef burger topped with onion and balsamic jam, grilled tomato and melted cheddar</i> | 150g | Rs 540 | € 14 |
| (N) | Burger de saumon mi-cuit, tartare d'oignons, crème de pamplemousse et frites au paprika fumé
<i>Seared salmon burger, garnished with onion tartare, topped with grapefruit cream and served with smoked paprika French fries</i> | | Rs 540 | € 14 |
| (N) | Burger de bœuf Wagyu, figue caramélisée et foie gras de canard poêlé
<i>Homemade Wagyu beef burger with caramelised fig and topped with pan-fried duck liver</i> | 150g | Rs 800 | € 20 |
| (N) (S) | Burger d'agneau aux épices salmis, marmelade de piment doux
<i>Homemade lamb burger with chilli marmalade</i> | | Rs 520 | € 13 |
| (N) | Burger de poulet, camembert gratiné et marmelade sucrée-salée aux pruneaux
<i>Homemade chicken burger, gratinated camembert cheese with sweet and sour black prunes marmalade</i> | | Rs 470 | € 12 |
| (N) | Pain brioché et fricassée d'agneau, sauce barbecue, oignons rôtis, moutarde et gruyère fondu
<i>Buttered bread with lamb fricassée, barbecue sauce, roasted onions, mustard and melted gruyere cheese</i> | | Rs 450 | € 11 |

Tous nos burgers sont servis avec des frites et une salade
All our burgers are served with French Fries and a salad

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  New Creative

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.

LES DOUCEURS DU LABOURDONNAIS

Labourdonnais Sweet Delicacies

Ⓝ Ⓢ Moelleux au chocolat et son coeur tendre au coco, Rs 375 € 10
crème glacée au gingembre

*Soft chocolate cake complimented with soft coco parfait,
served with ginger ice cream*

Ⓝ Ⓢ Aumônière de pomme confite dans son sirop de Rs 250 € 6
cannelle et crème de noix

*Apple aumônière slowly cooked in a cinnamon syrup
served with a frothy walnut cream*

Ⓝ Ⓢ Assortiment de fruits de saison, sorbet au thé Rs 300 € 8
et aux fruits de la passion

*Assortment of seasonal fruits complimented with a
passion fruit tea sherbet*

Ⓢ Parfait au chocolat croquant et orange confite, Rs 350 € 9
coulis à la badiane

*Crunchy chocolate parfait with orange marmalade,
served with a star anis coulis*

Bounty revisité au chocolat et à la noix de coco, crème Rs 350 € 9
glacée aux pépites de menthe

Chocolate and coconut bounty served with mint candied ice cream

Café gourmand Rs 340 € 9

Coffee with an assortment of pastries

**Et pour un plaisir encore plus gourmand, rendez-vous au comptoir
de pâtisseries pour une dégustation sur place ou à emporter.**

**Come and enjoy the selection at our cake counter to either
savour in the restaurant or take away.**

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  New Creative

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.

Spécialités mauriciennes *Mauritian specialities*

Notre restaurant célèbre cette année les 50 ans de l'Indépendance de l'île Maurice en proposant une section dédiée aux spécialités culinaires de l'île.

Our restaurant proudly celebrates this year the 50th Anniversary of Independence of Mauritius by proposing a selection of its culinary heritage.

Entrées / Starters

Gratin de chou chou et chair de crabe parfumé à la fleur de thym
Gratinated christophine with crab meat, lightly flavoured with fresh thyme

Rs 550 € 14

Salade d'ourite et chutney de pomme d'amour au combava
Octopus salad with tomato and combava lime chutney

Rs 425 € 11

Plats de résistance / Main courses

Cœur de palmiste braisé et sauce rouge de camarons
Braised heart of palm with pan-fried river prawns in a tangy tomato sauce

Rs 900 € 23

Calamar à la plancha et riz mazavaroo
Seared calamari served with mazavaroo rice

Rs 650 € 16

Desserts

Déclinaison d'ananas Victoria:
rôti à la cannelle, en sorbet relevé au piment,
en carpaccio à la menthe
*Assortment of Victoria pineapple:
sliced with roasted cinnamon, sherbet enhanced
with chilli, carpaccio with fresh mint*

Rs 300 € 8

Crème brûlée au thé de Bois Chéri et marmelade de papaye
Bois Chéri tea crème brûlée with papaya marmalade

Rs 300 € 8

Symphonie de coco :
gâteaux coco grillés, gelée de coco, glace au coco
Coconut symphony: coconut candied, jelly, ice cream

Rs 300 € 8

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  New Creative

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.