

YUZU

⑤ Bento Box - Viande / Meat

Rs 1,000

Disponible pour le déjeuner uniquement / Available for lunch only

Tataki de bœuf Angus / Angus beef tataki

Fines tranches de bœuf juste saisies, pois edamame, crème d'avocat, tempura de champignon et sauce ponzu

Thin slices of seared beef served with edamame beans, avocado cream, mushroom tempura and ponzu dressing

Harumaki de char siu de canard / Duck char siu harumaki

Rouleau de printemps au char siu de canard, salsa de poire et concombre et sauce hoisin

Duck char siu spring roll served with an Asian pear and cucumber salsa with hoisin sauce

Gyoza d'agneau / Lamb gyoza

Raviole japonaise poêlée, farcie à l'agneau, cœur de bambou et champignon shiitake
Pan-fried Japanese dim sum stuffed with lamb, bamboo shoots and shiitake mushroom

Croustillant de volaille et tofu au wok / Crispy chicken fillet and wok-fried tofu

Croustillant de filet de volaille, tofu et bok choy sautés, sauce soja parfumée au gingembre
Crispy chicken fillet and wok-fried tofu and bok choy tossed with ginger soya sauce

Nouilles Udon / Udon noodles

Nouilles Udon sautées aux légumes et julienne de pois mange-tout
Udon noodles sautéed with spring vegetables and fine julienne of snow peas

⑤ Bento Box - Fruits de mer / Seafood

Rs 1,000

Disponible pour le déjeuner uniquement / Available for lunch only

Sashimi de saumon / Salmon sashimi

Fines tranches de filet de saumon, crème d'avocat et wasabi, tempura de champignon et sauce ponzu

Thin slices of salmon fillet, avocado and wasabi cream, mushroom tempura and ponzu dressing

Harumaki de char siu de crevettes / Prawn char siu harumaki

Rouleau de printemps au char siu de crevettes, salsa de poire et concombre, sauce hoisin

Prawn char siu spring roll, Asian pear and cucumber salsa with hoisin sauce

Gyoza de crabe / Crab gyoza

Raviole japonaise poêlée, farcie à la chair de crabe, cœur de bambou et champignon shiitake

Pan-fried Japanese dim sum stuffed with crabmeat, bamboo shoots and shiitake mushroom

Calamar et tofu au wok / Wok-fried calamari and tofu

Sauté de filet de calamar, tofu et bok choy, sauce soja parfumée au gingembre
Sautéed calamari fillet, tofu and bok choy tossed with ginger soya sauce

Nouilles Udon / Udon noodles

Nouilles Udon sautées aux légumes et julienne de pois mange-tout
Udon noodles sautéed with spring vegetables and fine julienne of snow peas



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise. Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax. Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to allergies, please contact the management.

⑤ Dim sum signature / Signature dim sum

Servi avec une salsa de concombre, poire et papaye verte, piment thaï, sauce Shanghai et sauce au gingembre et vinaigre noir
Served with cucumber, pear and green papaya salsa, Thai chilli sauce, Shanghai sauce and a ginger and black vinegar sauce

Gyoza de langouste poêlée / Lobster pan-fried gyoza

3pcs Rs 475

Raviole japonaise poêlée à la langouste et cœur de bambou
Pan-fried Japanese dim sum stuffed with lobster and bamboo shoots

Xiao long bao de boeuf Wagyu / Wagyu beef xiao long bao

3pcs Rs 450

Dim sum de bœuf Wagyu, vert d'oignon et marron d'eau
Beef Wagyu dim sum, spring onion and water chestnut

Entrées / Starters

✓ ⑤ Coeur de palmiste / Heart of palm

Rs 350

Rouelle de cœur de palmiste poché dans un court bouillon d'edamame et émulsion de wasabi

Fresh heart of palm delicately poached in edamame broth topped with wasabi emulsion

Saumurade de saumon / Cured salmon

Rs 550

Saumurade de cœur de saumon et concombre confit, crème de gingembre confit et tobiko, huile tiède au sésame et filament de piment vert
Sugar-cured salmon and pickled cucumber topped with a frothy ginger cream and tobiko drizzled with a warm infused sesame oil and green chilli filament

⑤ ⑤ Gambas rôties / Roasted tiger prawns

Rs 650

Gambas rôties, gelée d'algue wakame, julienne de pois mange-tout, sauce aux baies de Goji et caviar moléculaire de citron vert

Roasted tiger prawns served on a wakame seaweed jelly, snow peas salad, Goji berry sauce and lemon molecular caviar

Harumaki de char siu de bœuf / Beef char siu harumaki

Rs 500

Rouleau de printemps au char siu de bœuf, salade asiatique de poire et concombre, sauce hoisin
Beef char siu spring roll served with an Asian pear and cucumber salad with hoisin sauce

⑤ Foie gras / Duck liver

Rs 960

Foie gras poêlé relevé aux épices Tonkatsu et son chawanmushi, umedoshi aigre-doux et salade de jeunes pousses
Pan-seared duck liver enhanced with Tonkatsu spices and its chawanmushi, sweet and sour Asian plum, medley of spring sprouts

Soupes / Soups

Crème de volaille et crevettes / Chicken and prawn soup

Rs 350

Crème légère de volaille et crevettes, relevée au rhizome de Galangal, coriandre et basilic citronné
Creamy chicken and prawn soup enhanced with Galangal root, coriander and lemon basil

✓ Miso and shiitake soup / Soupe de miso et shiitake

Rs 300

Bouillon de lotus et baies de Goji, croustillant de champignon shiitake et ciboulette
Clear lotus and Goji berry broth with crispy shiitake mushroom and chives

Végétarien / Vegetarian

✓ Tofu au wok / Wok-fried tofu

Rs 550

Tofu et bok choy au wok, brocoli, macadamia et aubergines au miso, sauce de soja parfumée au gingembre

Wok-fried tofu with bok choy, broccoli, and macadamia nuts, glazed eggplant miso, ginger soya sauce

✓ Sa-Har-Foon / Sa-Har-Foon

Rs 475

Sauté de sa-har-foon aux germes de soja et oignon vert, légumes au wok et sauce vietnamienne aux haricots noirs
Sauteed smoky rice stick noodles with bean sprouts and spring onions, wok-fried vegetables with Vietnamese black bean sauce



Spicy



Vegetarian






Signature



Gluten Free

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise. Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to allergies, please contact the management.





Fruits de mer / Seafood

-   **Gambas / Tiger prawns** Rs 950
Gambas poêlées liées d'une sauce légèrement pimentée, feuille à feuille de poivron fumé et rouelle de blanc d'œuf, croquant de Nori
Pan-fried tiger prawn served with a delicate light chilli sauce, layer of smoked bell pepper and steamed egg white roll, topped with crispy Nori leaves
-  **Char siu de saumon / Salmon char siu** Rs 850
Filet de saumon caramélisé d'une sauce char siu, maki de riz 'Japonica' au vert d'oignon et vin de Shaoxing, croquant de concombre et daïkon
Salmon fillet caramelised with char siu sauce, Japonica rice spring onion roll enhanced with Shaoxing wine, crispy cucumber and daikon
-  **Légine cuisson minute / Blow torch toothfish fillet** Rs 1,200
Filet de légine juste saisi, mousseline d'algue Hijiki, galette de unagi, aubergine braisée et émulsion de yuzu
Blow torch toothfish fillet served with Hijiki seaweed mousseline, unagi pancake, braised eggplant and yuzu emulsion

Viande / Meat

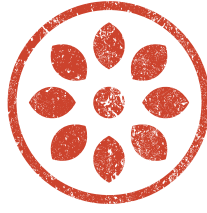
-   **Black Angus / Black Angus** 200g Rs 1,200
Filet de boeuf Black Angus poêlé aux épices Massaman, aumônière de patate douce et marron d'eau, bok choy vapeur et jus caramélisé aux champignons shiitake
Char-grilled Black Angus beef fillet coated with Massaman spices served with sweet potato pocket and water chestnuts, steamed bok choy and caramelised shiitake mushroom sauce
-  **Escalope de volaille / Chicken suprême** Rs 500
Escalope de volaille pochée dans une infusion de chrysanthème, salade tiède de julienne de pois mange-tout et champignons oreille de bois et vinaigrette au piment doux
Delicately poached chicken suprême in an infusion of chrysanthemum, snow peas and wood mushroom salad flavoured with Asian dressing
-  **Côtelettes d'agneau / Lamb cutlets** Rs 780
Côtelettes d'agneau grillées enrobées de Gommassio de poivre de Sichuan, siu mai de christophine, sauté d'épinards d'eau, sauce 'Salanghi' à la prune aigre-douce
Grilled lamb cutlets topped with Sichuan pepper Gomassio, chayotte dumpling, sautéed water spinach, 'Salanghi' sweet and sour plum sauce

Desserts

-  **Sphère au chocolat / Chocolate sphere** Rs 450
Sphère au chocolat garnie d'une crème de pandan, émulsion de fleur de chrysanthème et gingembre
Chocolate sphere flavoured with pandan cream, emulsion of chrysanthemum flower and ginger sauce
-  **Buchette au sésame / Sesame log cake** Rs 350
Buchette aux deux sésames et mousseline de Teosa
Sesame log cake served with its frothy Teosa mousseline
-   **Sélection de crème glacée et sorbet / Selection of sherbet and ice cream** Rs 350
Sélection de crèmes glacées et sorbets : pandan, arouille-mélasse, mangue-gingembre, mandarine et basilic thaï
Selection of ice cream and sherbet: pandan, taro and molasses, mango-ginger and mandarin with Thai basil



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise. Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax. Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to allergies, please contact the management.



YUZU