



YUZU

ASIAN FUSION

## Entrées Starters

- 🍷 **Gambas pochées** Rs 650 € 16  
*Poached Tiger Prawn*  
Gambas pochées servies avec un carpaccio de melon confit et gingembre nappées d'une sauce de baies de Goji et citron vert  
*Poached Tiger Prawn served with melon carpaccio and pickled ginger, drizzled with a Goji berry and lime sauce*
- ✓ **Salade végétarienne** Rs 450 € 11  
*Vegetarian salad*  
Fines tranches de concombre confit, salade d'avocat et légumes légèrement pimentés, cœur de palmiste, vinaigrette au yuzu et huile de sésame  
*Thin slices of pickled cucumber and avocado salad topped with a tangy seasoned vegetables, heart of palm flakes and a yuzu dressing with sesame oil*
- 🍷 **Rouleau de printemps au Char siu de canard** Rs 590 € 15  
*Duck spring roll*  
Rouleau de printemps croustillant au Char siu de canard et au foie gras poêlé, servi avec une salade asiatique de poire et concombre et relevé d'une sauce aux prunes  
*Crispy fried spring roll filled with Char siu duck and pan-fried duck liver served with an asian pear and cucumber salad and a plum dipping sauce*

## Dim Sum

### Chef Junjie's signature Dim Sum

Les Dim Sum sont accompagnés d'une salade asiatique de poire, pomme et concombre et servis avec une sauce crémeuse de piment thaï, sauce Shanghai et sauce de gingembre et vinaigre noir  
*The Dim Sum are complimented with an Asian pear, apple and cucumber tangy salad and served with a creamy Thai chilli sauce, Shanghai miso sauce and ginger and black vinegar sauce*

4 pièces par item / 4 pieces per item

- Har Gow de crevettes** Rs 680 € 17  
*Prawn Har Gow*  
Ravioles de Guangdong cuites à la vapeur, garnies aux crevettes et asperges, parfumées aux épices de Kimchi et enrobées de graines de sésame  
*Steamed Guangdong dim sum filled with prawn and asparagus, flavoured with Kimchi spices, and coated with sesame seeds*
- Guo Tie d'agneau** Rs 520 € 13  
*Lamb Guo Tie*  
Ravioles cantonaises frites, garnies d'agneau et fricassée de champignon parfumée à la citronnelle  
*Fried Cantonese dim sum filled with lamb and medley of mushroom scented with lemongrass*

## Soupes Soups

- 🍷 **Soupe de volaille et crevette thaï** Rs 500 € 13  
*Thai chicken and prawn soup*  
Soupe thaïlandaise de volaille et crevettes, relevée au galanga, citronnelle, pluches de coriandre et feuilles de basilic  
*Thai chicken and prawn soup, enhanced with galangal, lemongrass, coriander and basil*
- ✓ **Soupe miso et baies de Goji** Rs 400 € 11  
*Red miso and Goji berry soup*  
Soupe miso et baies de Goji, accompagnée de tempura de champignon shimeji, tofu et omelette japonaise  
*Red miso and Goji berry soup complimented with shimeji mushroom tempura, tofu and Japanese rolled omelet*

## De la mer

### Fresh from the seafood market

Tous nos plats sont servis avec un choix de riz vapeur, nouilles de riz pad thaï ou légumes poêlés aux épices asiatiques.  
*All main dishes are served with your choice of steamed rice, pad Thai rice noodle or pan fried seasonal vegetables with Asian spices*

- 🍷 **Saumon poêlé / Seared salmon** Rs 980 € 25  
Saumon poêlé caramélisé d'une sauce Harra, accompagné de pois mange-tout sauté et risotto asiatique au lait de coco  
*Seared salmon caramelized in a Harra fish sauce served with sautéed snow peas, and Asian coconut milk risotto*
- 🍷 **Gambas / Tiger Prawns** Rs 950 € 24  
Gambas relevées d'une sauce pimentée de Singapore, croquant de curcuma, julienne de blanc d'œufs et riz vapeur  
*Tiger Prawns in a traditional Singaporean chilli sauce, with a crispy turmeric wafer, julienne of egg whites and served with rice*
- 🍷 **Fondue de Vielle Rouge de Chengdu** Rs 800 € 20  
*Chengdu Red Snapper hot pot*  
Fondue de Vielle Rouge façon Chengdu, aubergine, tofu, gingembre, noix de cajou et riz vapeur  
*Simmering broth with Red Snapper, enhanced with Sichuan pepper, eggplant, tofu, ginger, cashew nuts and served with rice*
- Pad thaï traditionnel** Rs 590 € 15  
*Traditional pad Thai*  
Nouilles de riz sautées au wok, crevettes et épices thaï relevées à la sauce tamarin, parsemées d'œuf, noix de cajou et pluches de coriandre  
*Wok-fried rice noodles with prawns, Thai spices, tamarind sauce, egg, cashew nuts and fresh coriander*

## De la terre Fresh from the meat market

Tous nos plats sont servis avec un choix de riz vapeur, nouilles de riz pad thai ou légumes poêlés aux épices asiatiques

*All our main dishes are served with your choice of steamed rice, pad Thai rice noodle or pan fried seasonal vegetables with Asian spices*



# YUZU

- |   |          |      |
|---|----------|------|
| ⑤ <b>Black Angus / Black Angus</b>  | Rs 1,400 | € 35 |
| <b>Filet de bœuf Black Angus poêlé, garni d'une aumônière de foie gras, cœur de palmiste sauté et sauce au poivre de Sichuan</b>                                  |          |      |
| <i>Char-grilled Black Angus beef fillet served with a duck liver wonton parcel, sautéed heart of palm and Sichuan flavoured pepper sauce</i>                      |          |      |
| 🌿 <b>Côtelettes d'agneau / Lamb cutlets</b>   | Rs 1,250 | € 31 |
| <b>Côtelettes d'agneau rôti aux épices de Mongolie, servi avec un croustillant de quinoa et nappé d'une sauce au vinaigre japonais légèrement sucrée</b>          |          |      |
| <i>Oven roasted lamb cutlets crusted with Mongolian spices, served with a quinoa wafer and laced with a sweet Japanese vinegar sauce</i>                          |          |      |
| ⑤ <b>Canard façon hongkongais / Hong kong duck</b>  | Rs 950   | € 24 |
| <b>Tempura de canard hongkongais rôti, mariné vingt-quatre heures dans une sauce à l'orange et à la prune, accompagné d'une galette de patate douce</b>           |          |      |
| <i>Hong Kong duck marinated in an orange and plum sauce for twenty-four hours, roasted and lightly coated in a tempura batter served with a sweet potato cake</i> |          |      |
| <b>Nouilles Udon / Udon noodles</b>   | Rs 650   | € 16 |
| <b>Nouilles Udon sautées au poulet façon Shanghai, légumes primeurs, cœur de bambou et sauce à l'ail doux</b>   |          |      |
| <i>Shanghai-style sautéed Udon noodles with chicken, spring vegetables, bamboo shoots and a garlic sauce</i>  |          |      |

## Les douceurs de Yuzu Yuzu delicacies

Dessert du jour / Dessert of the day

Rs 350 € 8



Spicy



Vegetarian



Signature



Gluten Free

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.

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.

*LW*

LABOURDONNAIS

WATERFRONT HOTEL