

STARTERS / ENTRÉES

Kappa Mono Maki

Sushi Rolls Wrapped in Cucumber, Seaweed Served with Sweet Potato, Pickled Ginger and Shoyu

Norimaki au Concombre et Algues, accompagnée de Patate Douce, Gingembre Confit et Shoyu

California Tempura Maki

Crispy Fried Shrimp Tempura Rice Rolls Served with Flying Fish Roe, Teriyaki Sauce and Pickled Ginger

Rouleaux de Riz au Crevettes Tempura accompagnée aux Oeufs de Poissons, Sauce Teriyaki et Gingembre Confit

Sushi Mori

Chefs Selection from the Daily Catch alongside Fresh Salmon, Shrimp and Flying Fish Roe, Served with Pickled Ginger and Shoyu

Selection de Sushi, Saumon, Crevettes et Oeufs de Poissons, accompagnée de Gingembre Confit et Shoyu

Green Papaya Salad With Chicken

Crispy Fried Chicken Wings, Thai Green Papaya salad with Tomatoes and Green Beans, Dressed with Fish Sauce, Garlic, Chili and Dried Shrimps

Ailes des Poulet Frit et Salade de Papaye Verte Thaïlandaise aux Tomates et Haricots verts, assaisonnée à la Sauce de Poisson, Ail, Piment et Crevette séchées

Crying Tiger With North East Style Sauce (Grilled Beef)

Grilled Marinated Beef Flank Topped with Roasted Rice, Mint Leaves, Chili, Garlic, Shallots and Spicy Thai Sauce

Bavette de Boeuf Marinée Grillée, garni au Riz, Feuilles de Menthe, Piments, ail, Échalots et Sauce Épicé de Thaïlandaise

Korean Style Chicken Wing

Crispy Fried Spicy Korean Style Chicken Wings Served with Kimchi, Pickled Turnips and Bean Sprouts

Ailes de Poulet Épicée à la Coréenne accompagnée de Kimchi, Navet Confit et Pousse de Soja

Tempura Seafood

Crispy Japanese Style Fried Shrimps, Catch of the Day and Calamari Served with Nori and Tempura Sauce

Tempura de Crevettes, Poisson du Jour et Calamar, accompagnée de Nori et sauce Tempura

Vegetable Spring Rolls

Thai Spring Rolls Filled with Carrots, Shitake Mushrooms, Spring Onions and Cabbage, Served with Sweet Chili Sauce

Rouleau de Printemps Thaïlandais enroulé de Carotte, Shitake, Queue d'oignon et Choux accompagnée de Sauce Piment Doux

Korokke Pork

Crispy Okinawa Style Deep Fried Pork Patties, Miso, Japanese Curry, Spring Onions, Tomato, Potato and Egg

Porc Frit Japonais, Miso, Curry Japonais, Queue D'oignons, Tomate, Pomme de Terre et Oeufs

Vegetable Gyoza

Pan Fried Japanese Dumplings Filled with Potato, Carrots, Water Chestnuts, Ginger and Shitake Served with Sesame Sauce

Gyoza de Japonais enroulé de Pomme de Terre, Carottes, Châtaigne D'eau, Gingembre, et Shitake accompagnée au Sauce Sésame

SOUPS / SOUPES

Vietnamese Tofu Soup

Vegetable Broth with Rice Noodles, Shitake, Bok Choy, Carrots, Baby Corn and Tofu

Soupe de Nouilles de Riz, Shitake, Pak Choï, Carottes, Maïs et Tofu

Tom Yum Goong

Spicy Thai Sour Soup with Sweet Water Prawns, Galangal, Lime Leaves, Mushrooms and Fresh Chilli

Soupe de Crevettes D'eau Douce, Galangal, Feuilles de Citron Vert, Champignons et Piment

Egg Noodle Pork Shashu With Wonton Pork Soup

Fresh Egg Noodles, Pork Broth, Bean Sprouts, Bok Choy, Spring Onions and Pork Wontons

Soupe de Nouilles aux Oeufs, Porc, Pousse de Soja, Pak Choï, Queue D'oignons et Wonton de Porc

All guests on half board, full board or all inclusive package, are free to choose a starter or soup, a main course and a dessert as per their choice.

Nos clients en demi pension, pension complete ou tout inclus sont libres de choisir une entrée ou une soupe, un plat principal et un dessert au choix.

Alle Gäste, die Halbpension, Vollpension oder All Inclusive-Pakete gebucht haben laden wir ein, aus den Vorspeisen oder Suppen, Hauptgerichten und Desserts auszuwählen.

Service hours is 18.00 pm to 22.30 pm

Prices are in Mauritian Rupees inclusive of 15% government tax | Les prix sont en Roupies Mauricien, incluant la taxe gouvernementale de 15%

Prices are subject to change without prior notice | Les prix sont sujets à modifications sans préavis



MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Sichuan Chicken

Crispy Fried Chicken Coated in Spicy Sichuan Sauce, Crispy Garlic, Spring Onions and Sweet Peppers

Poulet Croustillante enrobe au Sauce de Sichuan Épicé, Ail Croustillante, Queue D'oignon, et Poivron Doux

Stir Fry Crispy Pork With Basil

Wok Fried Crispy Pork Belly with Shitake, Spring Onions and Crispy Garlic

Porc Croustillant Sauté au Shitake, Queue D'oignons et Ail Croustillante

Wok Fried Black Pepper & Garlic Beef

Stir Fried Beef Tenderloin with Onions, Peppers, Spring Onions Coated in Black Pepper Sauce

Filet de Boeuf Sauté à la Sauce au Poivre Noir, Oignon, Poivron et Queue D'oignon

Pa Naeng Kung

Deep Fried Crispy Prawns in Red Curry Sauce with Fresh Basil, Spring onions and Coconut Milk

Crevette Frite accompagnée au Sauce de Curry Rouge, Basilic, Queue D'oignon et Lait à Noix de Coco

Sweet & Sour Fish

Deep Fried Crispy Fish in Sweet and Sour Sauce, Sweet peppers, Cucumber and Pineapple

Poisson Frit à la Sauce Aigre-Doux, Poivrons Doux, Concombre et Ananas

Black Bean Calamari

Stir Fried Calamari in our Signature Black Bean Sauce With Ginger, Onion, Spring Onions and Sweet Peppers

Sautée de Calamars, Sauce aux Haricots Noirs, Gingembre, Oignons, Queue D'oignons et Poivrons Doux

Spicy Pork Kimchi

Crispy Fried Pork Belly, Spicy Kimchi, Spring Onions and Sesame Seeds

Poitrine de Porc Croustillant, Kimchi Épicé, Queue D'oignons et Graines de Sesame

Pad Thai Goong

Thai Style Wok Fried Rice Noodles, Dried Shrimps, Prawns, Bean Sprouts, Peanuts, Tofu Pad Thai Sauce

Nouilles de Riz Sauté à la Thaïlandaise au Crevettes Sèches, Crevettes Pousse de Soja, Cacahuètes, Tofu et Sauce Pad Thai

Pad See Ew Pork (Egg Noodles Pork)

Wok Fried Fresh Egg Noodles Pork, Bok Choy, Egg, Carrots and Spring Onions

Nouilles aux Oeufs Sautée, Porc, Pak Choï, Oeuf, Carottes et Queue D'oignons

Pad See Ew Tofu (Rice Noodles Vegetarian)

Wok Fried Rice Noodles, Bok Choy, Seasonal Vegetables and Tofu

Nouilles de Riz Sautées au Pak Choï, Légumes Saisonnière et Tofu

Crispy Noodles In Thick Gravy With Sea Food

Crispy Fried Egg Noodles, Selection of the Freshest Seafood, Carrots, Mushrooms, Bok Choy and Egg

Nouilles aux Oeufs Croustillants, Fruits de Mer, Carottes, Champignons, Pak Choï et Oeufs

Yasai Chahan (Fried Rice Vegetarian)

Okinawa Izakaya Style Fried Rice, Seasonal Vegetables, Mushrooms, Onions and Tofu

Riz Frit de Style Okinawa Izakaya au Légumes Saisonnière, Champignons, Oignons et Tofu

Thai Green Chicken Curry

Tender Chicken Simmered in our Signature Thai Green Curry, Basil, Lime Leaves, Baby Eggplant and Coconut Milk

Curry de Poulet à la Thaïlandaise, Basilic, Feuilles de Citron Vert, Aubergine et Lait au Noix de Coco

Phuket Fried Rice

Wok Fried Jasmine Rice with Freshest Selection of Seafood, Fresh Pineapple, Cashew Nuts and Egg

Riz Sauté de Jasmin, Fruit de Mer, Ananas, Noix de Cajou et Oeufs

Egg And Pork In Brown Sauce

Slow Cooked Pork, Boiled Egg, Bok Choy, Shitake and Dried Chili

Porc Braisé, Oeufs Dur, Pak Choï, Shitake et Piments Sec

Lamb Massaman

Tender Braised Lamb Leg Massaman Curry with Cashew Nuts, Pumpkin, Lime Leaves and Coconut Milk

Gigot D'agneau Braisé à la Sauce Thai Massaman Curry, Noix de Cajou, Potiron, Feuilles de Citron Vert et Lait au Noix de Coco

Aburaage Yasalltame (Stir Fry Tofu)

Stir Fried Tofu, Ginger, Onions, Spring Onions, Sweet Peppers, Shitake

Tofu Sauté au Gingembre, Oignons, Queue D'oignons, Poivrons Doux et Shitake

DESSERT / DÉSSERT

Ice Cream Tempura

Your Choice of Chocolate or Vanilla Ice Cream, Crusted in Japanese Panko and Fried Until Golden

Crème Glacée Frite de Style Izakaya (Chocolat ou Vanille)

Pisng Molen (Spring Roll Banana)

Indonesian Style Street Food, Deep Fried Bananas Wrapped in Rice Sheets Ice Cream Vanilla

Banane Frit de style de l'Indonesie enrobée au Feuille de Riz et Crème Glacée Vanille

Sagoo and Melon

Sagoo Cooked in Coconut Milk with Melon, Coconut Ice Cream and Sesame Tuille

Perles de Tapioca Cuit au Lait de Coco, Melons, Glace Coco et Tuile de Sesame

Fresh Seasonal Fruits

Daily selection of Five of the Island Ripest Fruits

Assiette des Fruits Frais Tropical

CHEF SIGNATURE

Wok Fried Whole Lobster

Chefs Spicy and Sour Tamarind Sauce with Steamed Jasmine Rice Wok Fried Vegetables

Langouste Sautée, Sauce au Tamarin, Riz vapeur et Légumes Sautés

Red Curry Lobster

Whole Lobster, Braised In our Red Curry Coconut Cream, Steamed Jasmine Rice and Wok Fried Vegetables

Langouste Braisée à la Sauce de Curry Rouge, Riz vapeur et Légumes Sautés

Noble House Seafood Platter

Noble House Signature Seafood Platter, Red Curry lobster, Catch of the Day in Tamarind Sauce

Black Bean Squid, Sweet Water Prawns, Steamed Rice and Bok Choy

Langouste à la Sauce de Curry Rouge, Poisson du jour, Sauce Tamarin, Calamar Sauté, Sauce Haricot Noir, Crevette D'eau Douce, Riz vapeur et Pak Choï