

STARTERS / ENTRÉES

Fritto Misto

Selection of Fried Calamari, Prawns, White Fish, Eggplant and Zucchini in a tempura batter served with grilled Lemon.

Assortiments de Calamars Frits, Crevettes, Poisson Blanc, Aubergines, Courgettes enrobé de Pâte Tempura et Citron Grillé.

Niçoise Salad

Grilled Blue Fin Tuna with Cherry Tomatoes, Bell Peppers, Onions, Green Beans, Sourdough Crisps, Quail's Egg And Potatoes, Drizzled With Honey Mustard Dressing. Thon Mi-Cuit, Tomate Cérise, Poivron Vert, Oignons, Haricots Vert, Chips au Levain, Oeufs de Caille, Pomme de Terre et Vinaigrette à la Moutarde au Miel

Beef Bites

Seared Marinated Beef with Roasted Pepper Romesco Sauce and Sweet Potato Chips

Bœuf Mariné Poêlé, Sauce Romesco au Poivron Rôti accompagnée de Patates Douces Croustillantes

Watermelon Greek Salad

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

Greek Mezedes

Chef's selection of Classic Mediterranean Dips with Seasonal Vegetables Assortiment Crémeux de Mediterranean aux Légumes Grillés Saisonnière

Insalata Mista

Chef's Garden Salad with Lettuce, Onions, Carrots And Tomatoes Served with Balsamic Dressing

Salade du Chef au Laitue, Oignons, Carottes, Tomates et Vinaigrette de Balsamique

Spanakopita

Traditional Greek Savory Pastry Pie with a perfectly Flaky Phyllo Dough filled with Spinach and Feta Cheese

Tarte Salée Traditionnel Grecque, Pâte Phyllo Feuilletée parfaitement fouré d'Épinards et Fromage Feta

SOUPS / SOUPES

Ezogelin Corba

Traditional Turkish Soup made with Red Lentils, Tomatoes, Bulgur and Rice Flavored with Mint Pesto.

Soupe Turque Traditionnelle à base de Lentilles Rouges, Tomates, Boulgour et Riz au Pesto Aromatisé à la Menthe.

Andalusian Gazpacho

Classic Cold Spanish Soup with a Creamy Texture made with Tomatoes, Bell Peppers and Cucumbers.

Soupe Froide Classique D'Espagnole au Texture Crémeuse à la Tomates, Poivrons Et Concombres.

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Pan Bagnat Sandwich

Seared Blue Fin Tuna, Boiled Eggs, Anchovies And Olives On Sourdough Bread Drizzled With Extra Virgin Olive Oil.

Pain au Levain à L'huile D'olive Enfouré de Thon Bleu Poêlé, Oeufs Durs, Anchois et Olives

Dorado With Sicilian Sauce

Grilled Dorado Filet with Sicilian Sauce and Spinach

Filet de Dorade Grillé au Sauce de Sicilian et Épinard

Catch Of The day With Saffron Salsa

Grilled Catch Of The Day with Pine Nut, Raisin, Celery and Saffron

Poisson Du Jour Grillé au Pignon de Pins, Raisin, Celery et Pistil de Safran

Chicken Şiş Kebab

Traditional Middle Eastern Roasted Chicken Marinated With Yoghurt, Lemon Juice, Garlic, Olive Oil and Sumac

Poulet rôti traditionnel du Moyen-Orient mariné avec du yaourt, du jus de citron, de l'ail, de l'huile d'olive et du Sumac

Beef Bavette

Seared Beef Bavette with Seasoned Roasted Potatoes and Jus

Bavette de Bœuf Poêlée au Rôties de Pommes De Terre assaisonnées et Jus

Ratatouille With Couscous

Braised Bell Peppers, Zucchini and Eggplant with Crushed Roma Tomato, served Basil Oil and Couscous

Poivron, Courgette Et Aubergine Braisé aux Tomates de Roma écrasé, servi à L'huile Basilique et Couscous

Falafel

Deep Fried Patties of chickpeas with yoghurt dip

Galettes De Pois Chiches et Yaourt

Roasted Eggplant Moussaka

Oven Roasted Eggplant with Tomato, Feta Cheese, Skordalia, Olive Oil and Garden

Cress Aubergines Rôties au Four, Tomate, Fromage Feta, Skordalia, Huile D'olive et Cresson Alénois

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



Vegetable



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Dairy



Contains Pork



Contains Alcohol



Contains Sesame seeds



Gluten free



Lactose free



Vegan

PIZZA & PASTAS

Tagliatelle Alla Bolognese

Tagliatelle with Classic Beef Bolognese
Tagliatelle à la Sauce Bolognaise

Penne ai Formaggi

Penne with Mascarpone, Gorgonzola and Parmesan
Penne au Mascarpone, Gorgonzola et Parmesan

Spaghetti Carbonara

Spaghetti with Smoked Bacon, Eggs Yolk and Parmesan Cheese
Spaghetti au Lardon Fumée, Jaune D'oeufs et Fromage Parmesan

Spaghetti Al Pesto

Spaghetti with Basil Pesto and Parmesan Cheese
Spaghetti au Pesto Basilic et Fromage Parmesan

Risotto Ai Frutti Di Mare

Risotto Cooked with fresh Mussels, Calamari and Prawns
Risotto aux Moules, Calamars et Crevettes fraîches

Risotto Alla Milanese

Creamy Risotto with Saffron and Parmesan Cheese
Risotto Crémeux au Pistil de Safran et Fromage Parmesan

Pizza Margherita

Traditional Tomato Based Topped With Mozzarella Cheese and Basil
Tomate Traditionnelle Garnie de Fromage Mozzarella et Basilic

Pizza Vegetariana

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Eggplant and Zucchini
Sauce de Tomate, Fromage Mozzarella, Aubergine, et Zucchini

Pizza Genovese

Topped With Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes,
Basil Pesto and Gorgonzola
Sauce de Tomate, Fromage Mozzarella, Tomates Cérises,
Pesto Basilic Et Gorgonzola

Pizza Ai Quattro Formaggi

Topped with Mozzarella Cheese, Gorgonzola, Parmesan and Mascarpone
Fromage Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan et Mascarpone

Pizza Ai Frutti Di Mare

Topped with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Mussels, Prawns and Calamari
Sauce de Tomate, Fromage Mozzarella, Moules, Crevettes et Calamars

DESSERT / DÉSSERT

Salted Caramel Panna Cotta

Panna Cotta topped with Candied Cashew Nuts, Meringue, Salted Caramel
and Vanilla Bean Ice cream
Panna Cotta, Noix de Cajou Confites, Meringue, Caramel Salé et Crème
Glacée à la Vanille

Tiramisu

Italian Ladyfinger Biscuits Soaked in Coffee with Creamy Mascarpone
and Cocoa Powder
Biscuits Boudoir D'Italien, Café, Mascarpone Crémeux
et Poudre De Cacao

Cherry Clafoutis

Baked Cherries in Custard Batter, with Icing Sugar and Vanilla Ice Cream
Tarte de Cérise, Sucre Glacé et Crème Glacée à la Vanille

Chocolate Explosion

Trio of Dark, Milk and White Chocolate Mousse with Chocolate Soil
Trio de Mousse au Chocolat, Noire, Lait et Blancs et Crumble de Chocolat

Fresh Seasonal Fruits

Daily selection of Five of the Island Ripest Fruits
Assiette des Fruits Frais Tropical

Dear guests, Please note that the last page of the menu is not part of the different formulas offered by our establishment and will therefore be charged extra. Thank you for your understanding.
Cher clients, Veuillez noter que la dernière page du menu ne fait pas partie des différentes formules proposées par notre établissement et sera donc facturée en supplément. Merci.
Sehr geehrte Gäste! Bitte beachten Sie, dass die letzte Seite des Menüs nicht zu den verschiedenen Angeboten unseres Hauses gehört und daher extra berechnet wird. Vielen Dank.

FULL COURSE MENU

STARTER / ENTRÉE

GRILLED PRAWNS

Grilled Prawns on Hummus with Cucumber Salsa Crevettes
Grillées au Hummus et Salsa de Concombre



SOUP / SOUPE

CRAB BISQUE

Crab Soup
Soupe de Crabe



MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

LOBSTER THERMIDOR

Lobster Thermidor on Squid Ink Risotto with Seasonal Vegetables
Langouste Thermidor, Risotto à l'encre sèche et Légumes Saisonnières



DESSERT / DESSERT

SALTED CARAMEL PANNA COTTA

Panna Cotta Topped with Candied Cashew Nuts, Marinated Orange, Meringue, Salted Caramel and Vanilla Bean Ice cream
Panna Cotta Garni au Noix de Cajou Confites, Orange Marinée, Meringue, Caramel Salé et Crème Glacée à la Vanille



LOCALS FAVORITE

THERMIDOR OR GRILLED LOBSTER

With Gremolata Sauce (lemon and parsley)

LANGOUSTE THERMIDOR OU GRILLÉE

accompagnée d'une Sauce aux Citron et Persil