



Allow yourself to be pampered by our Chef, with his symphony of dishes blended together to create a masterpiece dining experience of Indian cuisine from a land famous for its culture, tradition and diversity.

We present to you the incredible cuisine of India.

Our menu offers re-imagined global dishes invigorated with tantalizing and vibrant flavors and colors of India.

Our contemporary Indian food, rich with global influences, celebrating the traditions of Indian cuisine with a twist.

Cuisine in Veda is a culinary masterpiece founded upon a natural balance of seasonal ingredients, authenticity and nostalgic flavors.

A dining experience here promises authenticity, innovation and a progressive fine dining concept that presents a contemporary interpretation of Indian cuisine.

Laissez-vous dorloter par notre chef, avec sa symphonie de plats mélangés créant un chef-d'œuvre de la cuisine indienne issue d'un pays réputé pour sa culture, ses traditions et sa diversité.

Nous vous présentons l'incroyable cuisine indienne avec notre carte qui vous propose des plats réinventés et revigorés à la fois tentants et vibrants des saveurs et couleurs de l'Inde.

La cuisine à Veda est un chef-d'œuvre culinaire fondé sur un équilibre naturel des ingrédients de saison, authenticité et saveurs nostalgiques.

Une expérience culinaire promet ici authenticité, innovation et gastronomie progressive, un concept qui présente une interprétation contemporaine de la cuisine indienne.

Dear Guest,

Please kindly be informed that some of our menu items may contain nuts, seeds, milk, eggs and other allergens.

We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the Restaurant Manager for help and further advice.

Cher Client,

Veuillez prendre note que certains de nos items sur nos menus contiennent des noix, des graines, des oeufs et d'autres allergènes. Nous comprenons les dangers à ceux qui ont des allergies graves à ses produits.

Veuillez demander à parler au Directeur du Restaurant si vous avez des questions concernant les plats proposés par le restaurant.



APPETIZERS / ENTRÉES

Chickpea Shikampuri



Rs 650

Semolina crusted pattie with smoked yoghurt, Beetroot fluid gel.
Galette en croûte de semoule au yaourt fumé, gel fluide à la betterave.

Mock Meat Pav



Rs 650

Minced soya Chunks cooked with pepper, corn served with mini pao bun and Home-made Butter.
Morceaux de soja émincés cuits au poivre, maïs, servis avec un mini pain pao et beurre maison

Tex Mex Bhel



Rs 650

Classical Indian street food fusion of Mexican Nachos, Avocado and Jalapenos
Nachos Mexicaine, fusion de la cuisine de rue Indienne Classique, Avocat et Jalapenos

De Constructed Samosa



Rs 650

Popular Indian Street food influenced with modern Indian cuisine served with yoghurt mint cumin dust.
Pate feuilletée fourrée au légumes safranée frit, servie avec du yaourt, de la menthe, de la poudre de cumin.

Quinoa Kebab



Rs 750

Smoked Lentil, Broccoli and Quinoa Patties with Fennel Avocado Chutney
Lentilles fumées, Broccoli et Galette de Quinoa accompagné de Chutney de Fenouille et Avocat

Baked Tofu



Rs 650

Mustard glazed tofu baked in tandoor served with mint yoghurt.
Tofu glacé à la moutarde cuit au tandoor servi avec du yaourt à la menthe.

Murgh Dum Popsicle

Slow cooked tandoori charred chicken, Panko fried served with tangy tomato Chutney
Poulet grillé tandoori cuit lentement, Panko frit servi avec un chutney de tomates acidulé

Rs 790

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.
所有在半包、全餐或全包套餐的宾客可以每次免费选择一款头盘、汤、主菜及甜点作为您的餐食选项

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





APPETIZERS / ENTRÉES

Butter Chicken Quesadilla

Rs 790

Tortillas stuffed with hand pulled Tandoori Chicken cooked in a Tomato sauce, Cheese served with Sour cream & Pico de Gallo
Tortillas garnies de poulet Tandoori effiloché cuit dans une sauce tomate, servies avec du fromage, de la crème sure et du Pico de Gallo accompagné de Crème D'agrumes & Pico de Gallo

Tandoori Mustard Tuna

Rs 750

Freshly caught white tuna marinated with yellow mustard yoghurt and infused with traditional Indian spices, Served with lemon air & mint chutney.
Thon blanc fraîchement pêché mariné avec du yaourt à la moutarde jaune et infusé d'épices Indiennes traditionnelles, servi avec émulsion au citron et un chutney de menthe.

Chicken Tikka

Rs 790

Spring Chicken Morsels Marinated with Yoghurt and Indian Spices
Cooked in the Tandoor
Morceaux de Poulet Marinés au Yaourt et Épices Indiennes Cuites au Tandoor

Smoked Lamb Kebab

Rs 890

Minced lamb smoked with clarified butter served with mint yoghurt and coulis paratha.
Agneau haché fumé au beurre clarifié servi avec du yaourt à la menthe et coulis paratha.

Mangalorean Fish Fry

Rs 1090

A traditional south Indian preparation of Marinated Fish with traditional broiled south Indian Spices, Cooked on griddle.
Une préparation traditionnelle du sud de l'Inde de Basa mariné avec des épices du sud de l'Inde poisson grillées traditionnelles.

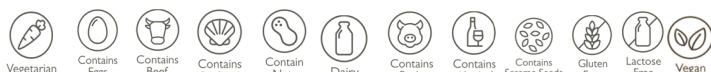
Masala Soda Soft Shell Crab

Rs 1090

Marinated soft-shell crab dipped in aerated Batter infused with southeastern Indian spices.
Crabe à carapace molle mariné trempé dans une pâte infusée d'épices du sud-est de l'Inde.

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 complète 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.
所有在半包、全餐或全套餐的宾客可以每次免费选择一款头盘、汤、主菜及甜点作为您的餐食选项

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 Mauriciennes, 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

Paneer Pasanda



Rs 890

Layered of cottage cheese filled with raisins nuts and served with rich cashew tomato gravy.

Couche de fromage cottage rempli de raisins secs, de noix et servi avec une riche sauce aux tomates et aux noix de cajou.

Apricot & Almond Kofta



Rs 890

Croquette of apricot, almond and nuts flavored with cardamom saffron in cashew gravy.

Croquette d'abricot, d'amandes et de noix, parfumée à la cardamome, au safran dans une sauce aux noix de cajou.

Kumbh Makhana



Rs 890

Mushrooms cooked with onion, tomato and north Indian spices, scented with truffle oil.

Champignons cuits avec de l'oignon et de la tomate et des épices du nord de l'Inde, parfumés à l'huile de truffe.

Tadka Vegetable



Rs 890

Grilled Vegetables in Mustard Oil with freshly ground Spices,
Mashed Potato with Fenugreek, crushed Peanut and Hyderabad Tomato Curry
Légumes Grillés à l'Huile de Moutarde, aux Épices fraîchement moulues,
Purée de Pomme de Terre au Fenugrec, Cacahuètes écrasées,
et Curry de Tomate de Hyderabad

Dal Makhani



Rs 650

Slow cooked Black Lentils with Butter, Tomato and Fresh Cream

Lentilles Noires mijotées avec du Beurre, Tomates et Crème Fraîche

Dal Tadka



Rs 550

Yellow Lentils tempered with Cumin and Garlic Flavored with Indian Spices

Lentilles jaunes aromatisées de Cumin, Ail et Épices Indiennes

Raara Gosht

Rs 1050

Minced Lamb and Morsels cooked together with Onions, Tomatoes and Indian spices.

Agneau Haché et Morceaux cuit aux Oignons, Tomates et Épices Indien

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.

所有在半包、全餐或全包套餐的宾客可以每次免费选择一款头盘、汤、主菜及甜点作为您的餐食选项

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 Mauriciens, incluant la taxe gouvernementale de 15%

Prices are subject to change without prior notice

Les prix sont sujets à modifications sans préavis



Vegetarian



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Dairy



Contains Pork



Contains Alcohol



Contains Sesame Seeds



Gluten Free



Lactose Free



Vegan



MAIN COURSES / PLATS

Wild Mushroom Chicken

Rs 910

Mushroom Marinated Chicken cooked in the Tandoor served with Shitake Khichdi

Poulet Mariné aux Champignons cuit au Tandoor et servi avec du Riz au Shitake

Malabar Seafood

Rs 990

Marinated prawn, Mussel and fish tempered with mustard seeds in coconut sauce.

Crevettes marinées, moules et poissons tempérés avec des graines de moutarde dans une sauce à la noix de coco.

Chicken Curry

Rs 990

Tandoori Chicken cooked to your liking style per your preference:

Butter Chicken | Kadhai Chicken | Tikka Masala

Poulet Tandoori cuit selon votre préférence:

Butter Chicken | Kadhai Chicken | Tikka Masala

Awadhi Dum Pukht Biryani

Basmati Rice cooked in a sealed pot with aromatic Spices served with Burrani Raita

Riz Basmati cuit dans une marmite scellée avec des Épices aromatiques et des Noix servi avec un Raita au Burrani

Chicken | Poulet

Rs 910

Lamb | Agneau

Rs 1050

Vegetable | Légume

Rs 850

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.

所有在半包、全餐或全包套餐的宾客可以每次免费选择一款头盘、汤、主菜及甜点作为您的餐食选项

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 Mauriciennes, incluant la taxe gouvernementale de 15%

Prices are subject to change without prior notice

Les prix sont sujets à modifications sans préavis



Vegetarian



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Dairy



Contains Pork



Contains Alcohol



Contains Sesame Seeds



Gluten Free



Lactose Free



Vegan



MAIN COURSES / PLATS

Saag Corn Ribs

Rs 890

Garlic and Cumin tempered spinach served with tandoori baby corn, Flavored with fenugreek leaves.

Épinards tempérés à l'ail et au cumin servis avec du maïs miniature tandoori, aromatisés aux feuilles de fenugrec.

Pind Da Kukad

Rs 990

Spring chicken morsels cooked with onion, tomatoes and broiled Indian spices.

Morceaux de poulet cuits au tomates à l'oignon et des épices indiennes grillées.

Pork Pepper Fry

Rs 1010

Landrace pork belly stir-fry with black pepper onions broiled South Indian spices served with rice flour pancakes.

Poitrine de porc landrace sautée au poivre noir, oignons, épices du sud de l'Inde grillées, servie avec des crêpes à la farine de riz.

Andhra Royala Pulao

Rs 1010

Basmati rice cooked with Shrimps in sealed pot with aromatic traditional south Indian braised spices, curry leaves and Guntur chilies.

Riz basmati cuit dans une marmite scellée avec des épices braisées traditionnelles aromatiques du sud de l'Inde et des feuilles de curry et des piments Guntur.

The National Dish:

Khichdi

Rs 990

Combination of rice lentil tempered with cumin seeds and clarified butter along with different condiments.

Combinaison de lentilles de riz tempérées avec des graines de cumin et du beurre clarifié avec différents condiments.

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.
所有在半包, 全餐或全包套餐的宾客可以每次免费选择一款头盘, 汤, 主菜及甜点作为您的餐食选项

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 Mauriciennes, incluant la taxe gouvernementale de 15%

Prices are subject to change without prior notice

Les prix sont sujets à modifications sans préavis



Vegetarian



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Dairy



Contains Pork



Contains Alcohol



Contains Sesame Seeds



Gluten Free



Lactose Free



Vegan



ACCOMPANIMENTS & BREADS / ACCOMPAGNEMENT ET PAINS

Kulcha



Rs 250

Sundried Tomato | 3 cheese
Tomates Séchées | 3 Fromages

Whole wheat Roti



Rs 200

Roti au Blé complet

Naan



Rs 250

Chili - Garlic | Garlic
Ail - Piment | Ail

Butter Naan



Rs 200

Naan au beurre

Laccha Paratha



Rs 200

Paratha Laccha

Steamed Rice



Rs 100

Riz Vapeur

Saffron Pulao



Rs 250

Riz Pulao au saffran

Raita



Rs 100

Cucumber | Boondi
Concombre | Boondi

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.
所有在半包, 全餐或全包套餐的宾客可以每次免费选择一款头盘, 汤, 主菜及甜点作为您的餐食选项

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





DESSERTS

Daulat Ki Chaat



Rs 690

Nitrogen aerated Rabri Espuma with Gram Flour Cotton Candy and Almond Flakes

Mousse de Lait concentré aéré à l'azote, Barbes à Papa au Farine de Pois Chiche et des flocons d'amande.

Gulab Jamun Crème Brûlée



Rs 690

Served with Chocolate Soil and Pistachio Crumble

Servi au Crumble Chocolat, et Crumble aux Pistaches

Granny Smith Jalebi



Rs 690

Granny Smith Apple Fritters served with Chia seed and Rabri

Beignets de Pommes de Granny Smith servis au Graines de Chia et du Rabri.

Rasmalai



Rs 690

Cottage Cheese Dumplings served in Saffron flavored Milk

Boulette de Fromage Blancs servie dans du Lait Aromatisé au Safran

Aam Sutra



Rs 690

Baked Mango Shrikhand served with Mango Bubbles and Scented Citrus Mango

Crème de Mangue cuite au four au Bulles de Mangue et Mangue aromatisée aux Agrumes

Salted Caramel Phirni Parfait



Rs 690

Creamy saffron rice pudding with salted caramel mouse

Riz au lait crémeux au safran et souris au caramel salé

Selection of Ice Cream



Rs 375

Vanilla, Strawberry, Chocolate

Vanille, Fraise, Chocolat

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.

所有在半包、全餐或全套餐的宾客可以每次免费选择一款头盘、汤、主菜及甜点作为您的餐食选项

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



Vegetarian



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contain Nuts



Dairy



Contains Pork



Contains Alcohol



Contains Sesame Seeds



Gluten Free



Lactose Free



Vegan



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 fais pas partie des différentes formules proposer par nôtre établissement et serra donc facturé en supplement.
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.

亲爱的客人们。
请注意，菜单的最后一页不属于我们机构提供的不同配方，因此将被额外收费。
谢谢你的理解。

Cari ospiti,
Si prega di notare che l'ultima pagina del menu non fa parte delle diverse formule offerte dalla nostra struttura e sarà pertanto soggetta a un supplemento.
Grazie per la vostra comprensione.

Уважаемые гости,
Обратите внимание, что последняя страница меню не входит в различные составы, предлагаемые нашим заведением, и поэтому оплачивается дополнительно.
Спасибо за ваше понимание.

Estimados invitados,
Tenga en cuenta que la última página del menú no forma parte de las diferentes fórmulas que ofrece nuestro establecimiento y, por lo tanto, se cobrará aparte.
Gracias por su comprensión.



Chef Signature

Tandoori Lobster



Rs 4500

Served with Coconut infused Curry, Masala Rice, Dal Makhani and Naan
Tandoori de Langouste servit avec du Curry infusé à la Noix de Coco,
Riz Massala, Dal Makhani et Naan

Lobster Butter Pepper Garlic



Rs 4500

Served with Coconut Moile, Curry Leaf Rice, Dal Makhani and Naan
Accompagnée au Sauce à la Noix de Coco, Feuille de Curry, Lentilles et Naan

Braised Lamb Shank



Rs 1200

Slow cooked Lamb Shank Korma with Japanese Togarashi
accompanied with Barley Upma
Korma de Jarret d'Agneau mijoté au Épice de Togarashi Japonais

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.
所有在半包, 全餐或全包套餐的宾客可以每次免费选择一款头盘, 汤, 主菜及甜点作为您的餐食选项

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

