



For centuries across the South East Asian coast, ships traded along the sea with Cargos of flavored spices, teas and silk.

At the Centre of this trade Noble House acquired culinary secrets of several kingdoms and forbidden regions.

Some of these recipes were lost in the mystery and mists

Some remain in pristine authenticity while the rest were melded over time into a sacred fusion of taste, senses and dreams.

Durant des siècles, traversant les côtes de l'Asie de Sud Est, les navires ont navigués en mer avec des cargaisons d'épices parfumées, de thé et de soie.

Au centre de ce commerce, Le Restaurant Noble House a acquis des secrets culinaires venant de plusieurs royaumes et régions interdites.

Certaines de ces recettes se perdirent dans les mystères et les brumes

D'autres demeurèrent d'une authenticité immaculée tandis que le reste s'amalgama au fil du temps en une fusion sacrée de saveurs, de sens et de rêves.

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 certain de nos plats sur nos menus contiennent des noix, des graines, des oeufs et d'autre allergènes.

Nous comprenons les dangers pour ceux qui ont des allergies graves à ses produits.

Veuillez demander au Directeur du Restaurant si vous avez des questions concernant les plats proposés.



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

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





STARTERS / ENTRÉES

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 enfouré 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, Tomato,
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 enfouré 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



MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Sichuan Chicken



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

Poulet Croustillant 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



MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Black Bean Calamari



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

Sauté 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 Sauté, Porc, Pak Choï, Oeuf, Carottes et Queue D'oignons



MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

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



MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

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

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





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 supplement.
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

Wok Fried Whole Lobster



Wok Fried 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