



Mediterranean cuisine refers to the whole range of traditional dishes and cooking methods found all around the Mediterranean basin. It's rich in veggies, fruits, herbs, spices, nuts, and whole grains such as wheat or barley breads —as opposed to refined counterparts—.

In a nutshell, the focus of Mediterranean food lies on fresh, minimally processed ingredients, pronounced flavors, and simple recipes. But if we had to sum up what Mediterranean food is in just one word, we would say: variety.

Mediterranean food spans across the entire Mediterranean region. This includes countries like Italy, France, Egypt, Spain, Turkey, and even Syria! Come to pamper yourself in Segala Restaurant and Discover the taste of Mediterranean cuisine.

La cuisine méditerranéenne fait référence à toute la gamme des plats traditionnels et des méthodes de cuisson que l'on trouve tout autour du bassin méditerranéen. Il est riche en légumes, fruits, herbes, épices, noix et grains entiers tels que les pains de blé ou d'orge, par opposition aux homologues raffinés. En un mot, la cuisine méditerranéenne se concentre sur des ingrédients frais et peu transformés, des saveurs prononcées et des recettes simples. Mais si nous devons résumer ce qu'est la cuisine méditerranéenne en un seul mot, nous dirions: variété.

La nourriture méditerranéenne s'étend sur toute la région méditerranéenne. Cela inclut des pays comme l'Italie, la France, l'Égypte, l'Espagne, la Turquie et même Syrie! Venez vous faire dorloter au Restaurant Segala et découvrir le goût de la cuisine méditerranéenne.

Dear Guests,

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.

Chers Clients,

Veuillez prendre note que certain de nos items sur nos menus contiennent des noix, des graines, des œufs et d'autre allergènes.

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

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

DINNER MENU



Starter/ Entrée

Grilled Octopus



Charred, marinated octopus with balsamic reduction, fire-roasted bell peppers, arugula, cherry tomatoes, and extra virgin olive oil
Poulpe mariné et grillé, sublimé par une réduction de balsamique, accompagné de poivrons rôtis, roquette, tomates cerises et huile d'olive extra vierge

Deep fried Kibbeh



Crispy outside, tender inside, minced beef, bulgur and toasted nuts wrapped in golden-fried perfection served with a refreshing herb-infused yogurt salad

Croquant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, bœuf haché, boulgour et noix enrobés d'une croûte dorée, servi avec une salade de yaourt aux herbes fraîches

Seared white Tuna



Delicately seared white tuna served atop a silky cauliflower cream, finished with a fragrant saffron-infused sauce and crisp speck for a savory crunch

Thon blanc délicatement snacké, servi sur une crème de chou-fleur onctueuse, nappé d'une sauce parfumée au safran et garni de speck croustillant

Shish Tavuk



Marinated grilled chicken with roasted onion and bell pepper, served with pita bread and a refreshing mint yogurt sauce

Poulet mariné grillé, accompagné de légumes rôtis, pain pita et d'une sauce yaourt à la menthe fraîche

Beef Carpaccio



Thin slices of beef with capers and fresh greens, tossed in a bright citronette and served with a rich truffle mushroom aioli

Finés tranches de bœuf accompagnées de câpres et de mesclun frais, le tout relevé d'une vinaigrette citronnée et servi avec un aioli riche aux champignons et à la truffe

Eggplant Parmigiana



Crispy deep-fried eggplant layered with rich Italian tomato sauce, melted mozzarella, Parmesan cheese, and finished with fresh basil pesto

Aubergine croustillante frite, superposée avec une sauce tomate italienne riche, mozzarella fondue, fromage Parmesan, et finition avec du pesto de basilic frais

Mezzes



A vibrant selection of classic Mediterranean dips, smoky Baba Ghanoush, creamy Hummus, and rich Muhammara served with crisp, fresh crudités

Un assortiment de dips traditionnels de la Méditerranée, Baba Ghanoush fumé, Houmous onctueux et Muhammara riche servis avec des crudités croquantes et fraîches

Salmon Tartare



Smoked salmon with crisp apple, paired with beetroot jelly filled with creamy feta and black olives

Saumon fumé et pomme croquante, accompagné d'un gelée de betterave garnie de feta crémeuse et d'olives noires

Spanakopita



Flaky phyllo pastry filled with tender spinach and creamy feta, served with a robust chunky tomato sauce

Pâte phyllo croustillante garnie d'épinards tendres et de feta crémeuse, servie avec une sauce tomate en morceaux savoureuse

Panzanella Salad



A refreshing Tuscan salad featuring crisp vegetables and capers layered over toasted ciabatta bread, finished with fragrant basil

Salade toscane rafraîchissante, mêlant légumes croquants et câpres, délicatement superposée sur du pain ciabatta grillé et sublimée par le basilic frais

Fattoush



A vibrant Mediterranean salad, tossed in a tangy pomegranate dressing and garnished with crushed walnuts and golden pita crisps

Salade méditerranéenne pleine de fraîcheur, assaisonnée d'une vinaigrette à la grenade acidulée et garnie de noix concassées et d'éclats de pita dorée

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 from 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





SOUPE

Truffle Cappuccino

A velvety truffle mushroom soup topped with airy cream foam and finished with a hint of fresh thyme
Velouté de champignons à la truffe, surmonté d'une mousse légère de crème et parfumé au thym frais

Sicilian Seafood Zuppa

A luxurious blend of fresh seafood in a velvety crab bisque, enriched with briny olives and bold capers for a true taste of the Mediterranean

Un mélange raffiné de fruits de mer frais dans un bisque de crabe onctueux, sublimé par des olives et des câpres pour une véritable expérience méditerranéenne

Main Course/Plat Principal

Fettuccine alla Medici

Pan-seared shrimp tossed in a luscious crustacean cream, finished with fresh rocket leaves and a rich jus de viande

Crevettes dorées à la poêle, enrobées d'une crème de crustacés onctueuse, sublimées par des feuilles de roquette et un jus de viande riche

Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti tossed in a rich, slow-cooked beef ragout for deep, comforting flavors

Spaghetti enrobés d'un ragout de bœuf mijoté lentement, offrant des saveurs profondes et réconfortantes

Saganaki

Pan-seared shrimp simmered in a rich tomato sauce, served with velvety potato purée, and topped with crumbled feta and tender broccoli

Crevettes poêlées mijotées dans une sauce tomate savoureuse, servies avec une purée de pommes de terre onctueuse et garnies de feta émiettée et de brocoli tendre

Mushroom Risotto

Creamy and delicately sautéed, enriched with fresh mushrooms, aromatic truffle paste, melted butter, parsley, and aged Parmesan

Crémeux et délicatement sauté, enrichi de champignons frais, de pâte de truffe aromatique, beurre fondu, persil et parmesan affiné

Chicken Roulade

Succulent roasted chicken roulade, infused with capers, parsley, and Parmesan, served alongside potato confit and roasted bell peppers

Succulente roulade de poulet rôtie, infusée de câpres, persil et parmesan, servie avec confit de pommes de terre et poivrons rôtis

Souvlaki

Bite-sized grilled beef tenderloin, served with velvety beetroot purée, tender baby vegetables, and pita bread

Morceaux de filet de bœuf grillés, servis avec une purée de betterave onctueuse, légumes tendres et pain pita

Lamb Fattah

Tender lamb, slowly braised to perfection, served with fragrant rice, enhanced by a rich tomato-vinegar sauce and pita bread

Agneau tendre, lentement braisé à la perfection, servi avec riz parfumé, rehaussé par sauce tomate-vinaigre riche et pain pita

Cotoletta alla Milanese

Golden pan-fried pork chop, served with a fresh green salad and al dente spaghetti tossed in fragrant basil pesto

Côtelette de porc panée et dorée à la poêle, servie avec une salade verte fraîche et spaghetti al dente au pesto de basilic parfumé

Pistachio Crusted Fish

Delicately pan-seared fish, topped with a pistachio crust, served with a velvety green pea purée, enhanced by a rich peanut sauce and crispy leek

Poisson délicatement poêlé, garni d'une croûte de pistache, servi avec purée de petits pois veloutée, accompagné au sauce cacahuètes et poireau croustillant

Roasted Beef Striploin

Succulent roasted beef striploin, served with crispy polenta, tender baby vegetables, fresh rocket leaves, and a rich bone marrow sauce

Filet de bœuf rôti, servi avec polenta croustillante, de tendres légumes primeurs, feuilles de roquette fraîches et une sauce riche à la moelle osseuse



DESSERT

Salted Caramel Panna Cotta



Silky panna cotta complemented by caramelized cashews, marinated orange, airy meringue, and a touch of salted caramel, served with velvety vanilla ice cream

Panna cotta délicate accompagnée de noix de cajou caramélisées, d'orange marinée, de meringue légère et d'une touche de caramel salé, servie avec une glace vanille onctueuse

Tiramisu



Classic Italian ladyfinger biscuits soaked in rich coffee, layered with creamy mascarpone, and dusted with delicate cocoa powder

Biscuits italiens imbibés de café, délicatement superposés avec une crème onctueuse au mascarpone et saupoudrés de cacao

Chocolate Explosion



Decadent chocolate marquise, paired with rich brownie cubes and fresh strawberries for a perfect balance of indulgence and fruity

Marquise au chocolat décadente, accompagnée de cubes de brownie riches et de fraises fraîches, pour un équilibre parfait entre indulgence et fruité

Pistachio & Rose Milk Cake



Soft sponge cake infused with delicate pistachio syrup and fragrant rose water for a harmonious blend of nutty and floral flavors

Gâteau moelleux, délicatement imbibé de sirop pistache et eau de rose pour une harmonie parfaite entre saveurs florales et gourmandes

Cannoli



Crisp pastry shell filled with creamy ricotta cheese, complemented by candied orange for a delightful balance of texture and flavor

Coque croustillante garnie de ricotta crémeuse, accompagnée d'écorces d'orange confites pour une combinaison parfaite de textures et de saveurs

Baklava



Layers of crisp phyllo pastry filled with a rich mixture of nuts, soaked in fragrant clarified butter, and finished with a luscious sugar syrup for a perfect balance of crunch and sweetness

Feuilles de pâte phyllo croustillantes, garnies d'un mélange de noix, imprégnées de beurre clarifié parfumé et nappées d'un sirop sucré délicat pour un équilibre parfait entre croquant et douceur

Fruit platter



A vibrant selection of fresh, seasonal fruits, elegantly arranged to showcase their natural sweetness and juiciness

Une sélection fraîche et colorée de fruits de saison, harmonieusement disposés pour mettre en valeur leur douceur naturelle et leur fraîcheur

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 from 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 fait pas partie des différentes formules proposer par notre établissement et sera donc facturé 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.

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.



FULL COURSE MENU

Starter / Entrée

Grilled Prawns

Juicy grilled prawns, expertly seasoned and served over creamy hummus, complemented by a refreshing cucumber salsa for a perfect balance of flavors

Crevettes grillées savoureuses, délicatement assaisonnées, servies sur un hummus onctueux et accompagnées d'une salsa de concombre rafraîchissante



SOUP / SOUPE

Crab Bisque

A smooth, delicately seasoned crab bisque, infused with fine spices for a rich and elegant depth of flavor

Une bisque onctueuse et délicatement épicée, révélant une profondeur de saveurs raffinée



Main Course / Plat Principal

Lobster Thermidor

Classic Lobster Thermidor meets velvety squid ink risotto, balanced with fresh seasonal vegetables

La richesse du Langouste Thermidor rencontre la finesse du risotto à l'encre de seiche, accompagnée de légumes frais de saison



Dessert / Dessert

Salted Caramel Panna Cotta

Silky panna cotta complemented by caramelized cashews, marinated orange, airy meringue, and a touch of salted caramel, served with velvety vanilla ice cream

Panna cotta délicate accompagnée de noix de cajou caramélisées, d'orange marinée, de meringue légère et d'une touche de caramel salé, servie avec une glace vanille onctueuse



LOCALS FAVORITE

Lobster Thermidor

Classic Lobster Thermidor meets velvety squid ink risotto, balanced with fresh seasonal vegetables

La richesse du Langouste Thermidor rencontre la finesse du risotto à l'encre de seiche, accompagnée de légumes frais de saison



OR

Grilled Lobster with Gremolata Sauce

Tender grilled lobster finished with a vibrant gremolata of parsley, garlic, and lemon

Langouste grillé sublimé par une gremolata aux herbes fraîches, ail et zeste de citron

