

## *NOS COCKTAILS avec alcool / OUR COCKTAILS with alcohol*

<b>Mojito</b>	250Rs
Rhum, Menthe, Citron Vert, Limonade / Rum, Mint, Lime, Lemonade	
<b>Planteur</b>	250Rs
Rhum, Jus d'ananas, mangue, passion, Sirop Tamarin / Rum, Pineapple, Mango, passion fruit Juice, Tamarin Syrup	
<b>Piña Colada</b>	250Rs
Rhum, Malibu, Jus d'ananas, Boule coco/Rum, Malibu, pineapple juice, coconut ice cream	
<b>Aphrodisiaque</b>	250Rs
Vodka, Triple sec, Jus d'orange, passion, Sirop Gingembre, Curaçao bleu/ Vodka, triple sec, orange juice, passion, Ginger Syrup, Blue Curacao	
<b>Ti-Punch</b>	250Rs
Rhum, Citron Vert, Sucre / Rum, Lime, Sugar	
<b>Margarita</b>	250Rs
Téquila, Citron Vert, Sel / Tequila, Lime, Salt	
<b>Caípirinha</b>	250Rs
Cachaça, Citron Vert, Sucre / Cachaça, Lime, Sugar	

## *NOS COCKTAILS sans alcool / OUR COCKTAILS without alcohol*

<b>Café Frappé</b>	150Rs
Café, sirop de Canne /Coffee, Cane syrup	
<b>Cocktail des Iles</b>	150Rs
Jus d'ananas, mangue, passion, sirop Tamarin / Pineapple, Mango, Passion Fruit juice, Tamarin syrup	
<b>Limo Cocktail</b>	150Rs
Limonade, Jus d'orange, Sirop Gingembre, Citron/Lemonade, Orange juice, Ginger syrop, Lemon	
<b>Le Paradise</b>	150Rs
Jus d'orange, ananas, Sirop Grenadine / Orange and Pineapple juice, grenadine syrop	
<b>Virgin Mojito</b>	150Rs
Menthe, Citron Vert, Limonade / Mint, Lime, Lemonade	
<b>Virgin Piña Colada</b>	150Rs
Jus d'ananas, Boule coco/pineapple juice, coconut ice cream	

## *APERITIFS / APPETIZERS*

Pastis, Kir Cassis, Martini Blanc, Martini Rouge, Muscat	150Rs
Pastis, Blackcurrant Kir, White Martini, Red Martini, Muscat	

## *BIERES / BEERS*

Phoenix, Blue Marlin, Phoenix Fresh <citron>, Cidre avec alcool	100Rs
Phoenix, Blue Marlin, Phoenix Fresh <lemon>, Cider with alcool	

## *VINS AU VERRE / GLASS OF WINE*

Vin Blanc/ White wine	200Rs
Vin Rosé/ Rosé wine	200Rs
Vin Rouge/ Red wine	200Rs

## *ALCOOLS / ALCOHOLS*

Rhum, Téquila, Vodka, Malibu, Gin	150Rs
Rum, Tequila, Vodka, Malibu, Gin	

## *DIGESTIFS*

Cognac, Calvados, Get 27, Bailey's	250Rs
Cognac, Calvados, Get 27, Bailey's	

## *WHISKY*

Label 5	150Rs
Red Label	250Rs
Jack Daniel's	250Rs

## *NOS EAUX MINÉRALES / OUR MINERAL WATERS*

Vital 1,5L. eau plate / still water	125Rs
Vital 0,5L. eau plate / still water	75Rs
Vital 1L. eau gazeuse / sparkling water	125Rs
Vital 0,5L. eau gazeuse / sparkling water	75Rs

## *NOS JUS DE FRUITS / OUR FRUIT JUICE*

<b>Esprit Libre</b>	150Rs
Jus de Fruits Frais Pomme, Poire, Citron Vert / Fresh Fruit Juice of Apple, Pear, Lime	
<b>Dynamite</b>	150Rs
Jus de Fruits Frais Orange, Carotte, Gingembre / Fresh Fruit Juice of Orange, Carrot, Ginger	
<b>Jus de Fruit de Labourdonnais</b>	100Rs
Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Passion, Jus de Mangue	
Orange Juice, Pineapple Juice, Passion Fruit Juice, Mango Juice	

## *NOS BOISSONS RAFFRAICHISSANTES / OUR SOFT DRINKS*

<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta Orange, Seven up, Schweppes Tonic, Thé Glacé</b>	100Rs
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta Orange, Seven up, Schweppes Tonic, Ice Tea</b>	
<b>Red Bull</b>	150Rs

## *NOS BOISSONS CHAUDES / OUR HOT DRINKS*

<b>Café, Café Allongé, Déca / Coffee, Americano, Decaffeinated</b>	75Rs
<b>Cappuccino, Café Latté / Cappuccino, White Coffee</b>	125Rs
<b>Chocolat Chaud / Hot Chocolate</b>	125Rs
<b>Thé, Infusion / Tea, Infusion</b>	75Rs
<b>Irish Cofee : café, whisky, chantilly / cofee, whiskey, whipped cream</b>	250Rs

*NOS TAPAS MAURICIENS /  
OUR MAURITIUS TAPAS*

Cinq gâteaux piment, Cinq samoussas au poulet, Cinq beignets aux légumes  
Accompagnés d'un chutney <coriandre et pomme d'amour>

Five « gateaux piment », Five chicken samosas, Five vegetables fritters  
Accompanied by a chutney <coriander and tomatoes>

15 pièces 325Rs

*NOS ASSORTIMENTS DE NEMS /  
OUR SPRING ROLLS ASSORTMENTS*

Deux nems aux crevettes, Deux nems aux poulet, Deux nems aux bœuf  
Accompagnés de salade, de menthe fraîche, et de sa sauce de piment doux

Two spring rolls with shrimp, Two spring rolls with chicken, Two spring rolls with beef  
Served with salad, fresh mint, and sweet chilli sauce

6 pièces 325Rs

*NOS TRILOGIES DE CROUSTILLANT /  
OUR CRISPY TRILOGIES*

Trois bâtonnets au poisson croustillants, Trois crevettes croustillantes, Trois poulets  
croustillants

Accompagnées de sa sauce de piment doux

Three crispy fish sticks, Three crispy shrimp, Three crispy chicken  
served with sweet chilli sauce

9 pièces 350Rs

*NOS ENTRÉES*  
*OUR STARTER*

Salade de Palmiste vinaigrette fruit de la passion dans sa robe de marlin fumé 350Rs  
Heart of Palm Salad, passion fruit dressing, laced with smoked marlin

Cocktail de Crevette et ses dès d'ananas Victoria 275Rs  
Prawn cocktail with Victoria pineapple

Mille-feuille de fromage de Chèvre et Légumes du soleil 250Rs  
Goat cheese Mille-feuille and sun-kissed Vegetables

Duo d'Ourite en salade et vindaye 300Rs  
Duo of Octopus in salad and vindaye

*Nos Poissons*  
*Our Fish*

Tartare de Thon à l'ananas Victoria accompagné de ses frites maison 575Rs  
Tuna tartare with Victoria pineapple served with French fries

Filet de Dorade Coryphène sauce Vanille accompagné de sa purée surprise 600Rs  
Sea Bream Dolphinfish fillet vanilla sauce accompanied by a surprise puree

Thon mi- cuit sauce curry coco servi avec son riz aromatisé 575Rs  
Tuna mi-cuit with coconut curry sauce served with flavored rice

Ombrine tropical émulsion de citron et piment de Cayenne et son gratin de chouchou 650Rs  
Tropical red drum lemon emulsion And cayenne pepper served with chayote gratin

Camaron grillé sauce agrume et ses légumes sur sa gelée de balsamique 650Rs  
Grilled King prawn, citrus emulsion served with vegetables on a balsamique jelly

## *Nos Viandes*

### *Our Meat*

Tartare de Bœuf Traditionnel accompagné de ses frites maison 575Rs  
Traditional Beef Tartar served with French fries

Tournedos de Bœuf sauce au vin rouge accompagné de sa purée surprise 775Rs  
Beef Tenderloins red wine sauce accompanied by surprise puree

Longe de Cerf sauce fruit rouge accompagnée de ses légumes et fruits 675Rs  
Deer Loin red fruit sauce served with vegetables and fruits

Magret de Canard entier sauce tamarin et ses frites maison 750Rs  
Whole Duck breast tamarind sauce and French fries

Echine de Porc au Caramel et 10 épices servi avec son riz aromatisé 525Rs  
Caramel Pork Loin and 10 spices served with flavoured rice

Vol au Vent de Poulet revisité accompagné de son gratin de chou chou 500Rs  
Contemporary Chicken Vol au Vent accompanied with gratin of chou chou

## *Nos Pâtes*

### *Our Pasta*

Ravioli de Poulet, champignon et fromage à la crème relevé à l'huile de Truffe 450Rs  
Chicken, Mushroom and Cheese Ravioli, with cream highlighted with Truffle oil

Ravioli de Dorade, poivron et zeste de citron vert à la crème combava 475Rs  
Sea Bream Dolphinfish, pepper and lime Ravioli with combava cream

## *Nos Burgers*

### *Our Burgers*

Burger de Bœuf cheddar oignon tomate salade sauce ketchup et moutarde  
Beef burger cheddar onion salad tomato ketchup and mustard sauce 450Rs

Burger de Poulet cheddar, oignons tomate salade sauce mayonnaise et moutarde  
Chicken burger cheddar onion salad tomato mayonnaise and mustard sauce 450Rs

\*Nos Burgers sont accompagnés de frites maison et d'une salade de crudité

\*Our Burgers are accompanied by french fries and a salad

## *Nos Clubs Sandwichs*

### *Our Club Sandwiches*

Club gourmand : Jambon, bacon, œuf, tomate, salade, sauce mayonnaise au piment  
d'Espelette  
Gourmand Club: Ham, bacon, egg, tomato, salad, mayonnaise sauce with Espelette  
pepper 425Rs

Club Mauricien: Marlin fumé, achard de Palmiste, concombre tomate, salade,  
mayonnaise au safran  
Mauritian Club: Smoked Marlin, Palm heart pickles, cucumber, tomato, salad,  
saffron mayonnaise 450Rs

Club Poulet, bacon, cheddar, œuf, tomate, salade, sauce peri-peri  
Chicken Club, bacon, cheddar, egg, tomato, salad, served with peri-peri sauce 425Rs

\*Nos Clubs sont accompagnés de frites maison et d'une salade de crudité

\*Our Clubs are accompanied by french fries and a salad

## *Nos Salades Repas*

### *Our Salads Meals*

<b>Salade Indienne : Poulet Mangue Ananas Tomate vinaigrette au Curry</b> <b>Indian salad : Chicken Mango Pineapple Tomato served with Curry dressing</b>	375Rs
<b>Salade des îles : poissons, crevettes, ananas, avocat, tomate</b> <b>Island Salad : fish, shrimp, pineapple, avocado, tomato</b>	400Rs
<b>Salade Tomate Mozzarella aux pommes de terre et au pesto basilic</b> <b>Tomato Mozzarella Salad with potatoes and basil pesto</b>	400Rs
<b>Salade César : poulet, bacon et parmesan et sa vinaigrette mythique</b> <b>Caesar Salad : chicken, bacon and parmesan with mythical vinaigrette</b>	375Rs
<b>Salade du Soleil : fromage de chèvre, œuf poché, agrume, croutons</b> <b>Sun Salad : goat cheese, poached egg, citrus, croutons</b>	375Rs

## *NOS MENUS ENFANTS*

### *Our Kids Meals*

<b>Mini Burger accompagné de ses frites maison</b> <b>Mini Burger served with french fries</b>	300Rs
<b>Hot Dog accompagné de ses frites maison</b> <b>Hot Dog served with french fries</b>	300Rs

*Nos Desserts Maison*  
*Our House Desserts*

<b>Tarte Citron Meringuée "spécialité maison"</b> <b>Lemon Meringue Pie "speciality of the house"</b>	250Rs
<b>Sphère en Chocolat, mousse bavaroise à la noix de coco et ses Fruits de la Passion</b> <b>Chocolate Sphere, coconut bavarian mousse served with passion fruit</b>	300Rs
<b>Assiette de Fruit de Saison</b> <b>Mixed Fruit platter</b>	200Rs
<b>Moelleux au chocolat et sa sauce à la menthe accompagné de sa glace vanille</b> <b>Middle cook of Chocolate and mint sauce served with vanilla ice cream</b>	250Rs
<b>Profiterole revisité : Choux à la crème Vanillé, boule de glace Vanille, coulis de chocolat et chantilly</b> <b>Contemporary Profiterols : Vanilla cream Puffs, Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</b>	275Rs
<b>Coupe de glace Mauricienne : sorbet Mangue, sorbet Passion, glace Coco, avec des morceaux de Fruit de saison et chantilly</b> <b>Mauritian ice cream cup : Passion fruit sorbet, Mango sorbet, Coconut ice cream, with pieces of fruit and whipped cream</b>	275Rs
<b>Coupe de glace Créole: Rhum, sorbet Mangue, sorbet Passion</b> <b>Creole ice cream cup : Rum, Mango sorbet and Passion fruit sorbet</b>	300Rs
<b>Café Gourmand : Café, mini Tarte Citron, mini Tarte caramel et Choux à la crème va</b> <b>Café Gourmand : coffee, mini lemon pie, mini caramel pie and vanilla cream puff</b>	325Rs

## *Petit déjeuner / Breakfast*

*Servi de 8H à 12H / Served from 8H to 12H*

*Jus + boisson chaude + un petit déjeuner*

*Juice + hot drink + breakfast*

350Rs

### *Boissons / Drinks*

*Jus d'orange/ananas/mangue/fruit de la passion*

*Juice : orange/pineapple/mango/passion fruit*

### *Boissons Chaude / Hot Drink*

*Café/cappuccino/thé/chocolat chaud*

*Coffee/cappuccino/tea/hot chocolate*

### *Continental*

*Céréale muesli, yaourt au fruit, confiture, pain baguette et pain de seigle, fruit frais*

*Cereal muesli, yogurt fruit, jam, baguette and rye bread, fresh fruit*

### *English breakfast*

*Oeuf au plat, bacon, saucisse, haricot sauce tomate, champignon et tomate, baguette*

*Fried egg, bacon, sausage, beans tomato, mushroom and tomato, baguette*

### *Petit déjeuner Français*

*Croissant, œuf à la coque, jambon, fromage, beurre, baguette, fruit frais*

*Croissant, boiled egg, ham, cheese, butter, baguette, fresh fruit*

### *Esprit Libre*

*Oeuf brouillé, bacon, céréale, lait, pain de seigle, fruit frais*

*Scrambled eggs, bacon, cereal, milk, rye bread, fresh fruit*

### *Open sandwich*

*Oeuf, tomate, emmental, mayonnaise sur un demi-pain panini, fruit frais*

*Egg, tomato, cheese, mayonnaise on a half panini bread, fresh fruit*

### *Omelette*

*Omelette aux légumes et fruit frais*

*Omelette with vegetables and fresh fruit*

*Ou/ or*

*Omelette jambon, oignon, tomate et fruit frais*

*Omelette, ham, onion, tomato and fruit fresh fruit*

### *Les crêpes sucrées*

*Nature/sucre à la cannelle/chocolat/confiture ou chantilly et fruit frais*

*Sweet pancakes Nature/sugar cinnamon/chocolate/ Jam or whipped cream and fresh fruit*