

NOS COCKTAILS avec alcool / OUR COCKTAILS with alcohol

Mojito

Rhum, Menthe, Citron Vert, Limonade / Rum, Mint, Lime, Lemonade

375Rs

Planteur

Rhum, jus d'Ananas, Mangue, Passion, sirop Tamarin /
Rum, Pineapple, Mango, Passion Fruit juice, Tamarin syrup

375Rs

Piña Colada

Rhum, Malibu, jus d'Ananas, boule Coco /
Rum, Malibu, Pineapple juice, Coconut ice cream

375Rs

Aphrodisiaque

Vodka, Triple sec, jus d'Orange, Passion, sirop Gingembre, Curaçao bleu /
Vodka, Triple sec, Orange, Passion Fruit juice, Ginger syrup, Blue Curacao

375Rs

Ti-Punch

Rhum Penny Blue Pure Cane, Citron Vert, Sucre / Rum, Lime, Sugar

375Rs

Margarita

Téquila, Citron Vert, Sel / Tequila, Lime, Salt

375Rs

Caïpirinha

Cachaça, Citron Vert, Sucre / Cachaça, Lime, Sugar

375Rs

NOS COCKTAILS sans alcool / OUR COCKTAILS without alcohol

Café Frappé

Café, sirop de Canne / Coffee, Cane syrup

225Rs

Cocktail des Iles

Jus d'Ananas, Mangue, Passion, sirop Tamarin /
Pineapple, Mango, Passion Fruit juice, Tamarin syrup

225Rs

Limo Cocktail

Limonade, jus d'orange, sirop Gingembre, Citron /
Lemonade, Orange juice, Ginger syrup, Lemon

225Rs

Le Paradise

Jus d'Orange, Ananas, sirop Grenadine /
Orange and Pineapple juice, Grenadine syrup

225Rs

Virgin Mojito

Menthe, Citron Vert, Limonade / Mint, Lime, Lemonade

225Rs

Virgin Piña Colada

Jus d'Ananas, boule Coco/ Pineapple juice, Coconut ice cream

225Rs

APERITIFS / APPETIZERS

Pastis(2cl), Kir Cassis(10cl), Martini Blanc(8cl), Martini Rouge(8cl), Muscat(10cl) 250Rs
Pastis, Blackcurrant Kir, White Martini, Red Martini, Muscat

BIERES / BEERS (33cl)

Phoenix, Phoenix Fresh (citron), Blue Marlin, Cidre avec alcool 150Rs
Phoenix, Phoenix Fresh (lemon), Blue Marlin, Cider with alcohol

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE (15cl)

Vin Blanc, Rosé ou Rouge 300Rs
White, Rosé or Red wine

ALCOOLS (4cl)

Rhum Penny Blue, Tequila, Vodka, Malibu, Gin 250Rs

DIGESTIFS (4cl)

Cognac, Calvados, Get 27, Bailey's 300Rs


WHISKY (4cl)

Label 5 250Rs
Red Label 300Rs
Jack Daniel's 400Rs

NOTRE SELECTION DE RHUMS / OUR RUM SELECTION (4cl)

Rhum Club Cerise / Cherry 225Rs
Rhum Club aux Epices / Spiced 225Rs
Rhum Gold of Mauritius 350Rs
Rhum Gold of Mauritius Solera 5 ans d'âge / 5 years 400Rs
Rhum Labourdonnais, Amélia 300Rs
Rhum Labourdonnais, Gentleman 9 ans d'âge / 9 years old 400Rs
Rhum Penny Blue XO 400Rs

NOS EAUX MINERALES / 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

Esprit Libre	225Rs
Jus de Fruits Frais Pomme, Poire, Citron Vert / Fresh Fruit Juice of Apple, Pear, Lime	
Dynamite	225Rs
Jus de Fruits Frais Orange, Carotte, Gingembre / Fresh Fruit Juice of Orange, Carrot, Ginger	
Jus de Fruit de Labourdonnais	100Rs
Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Passion, Jus de Mangue / Orange Juice, Pineapple Juice, Passion Fruit Juice, Mango Juice	


NOS BOISSONS RAFRAICHISSANTES / OUR REFRESHING BEVERAGES

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta Orange, Seven up, Schweppes Tonic, Ice tea	100Rs
Red Bull	225Rs

NOS BOISSONS CHAUDES / OUR HOT DRINKS

Café, Café Allongé, Déca / Coffee, Americano, Decaffeinated	100Rs
Cappuccino, Café Latté / Cappuccino, White Coffee	150Rs
Chocolat Chaud / Hot Chocolate	125Rs
Thé, Infusion / Tea, Infusion	75Rs
Irish Coffee: café, whisky, chantilly / coffee, whiskey, whipped cream	425Rs

TAPAS – Tapas



TAPAS MAURICIENS – Mauritian tapas

4 gâteaux piment, 4 samoussas au poulet, 4 beignets de légumes

Servi avec un chutney de coriandre et pomme d'amour

4 “gateaux piment”, 4 chicken samosas, 4 vegetables fritters

Served with a chutney of coriander and tomatoes

12 pièces 375 Rs



ASSORTIMENT DE NEMS – Spring Rolls assortments

2 nems aux crevettes, 2 nems au Poulet, 2 nems au bœuf

Accompagné de salade, menthe fraiche et sauce au piment doux

2 shrimps spring rolls, 2 chicken spring rolls, 2 beef spring rolls

Accompanied with salad, fresh mint and sweet chili sauce

6 pièces 425 Rs



TTC

ENTRÉES – Starters

- ★ **Salade de Palmiste Royale et sa Gambas**
accompagnée de ses Agrumes
Royal Palmist Salad with Gambas
accompanied by its Citrus fruits

575 Rs

- ★ **Tartare de Thon rouge à l'ananas Victoria et sa salade croquante**
Red Tuna tartare with pineapple and crunchy salad

Small / Large

325 Rs / 650 Rs

- Filet de Bœuf fumé maison**
servi avec ses prunes confites et ses jeunes pousse aux Xérès

Homemade smoked beef tenderloin

served with candied plums and sherry young shoots

500 Rs



- Mozzarella fumée et ses Tomates confites**
accompagnée de son pesto maison et de sa Roquette du jardin

Smoked mozzarella and candied tomatoes

accompanied by its homemade pesto and Arugula from the garden

300 Rs

SALADES – Salads

- Poke Bowl : Thon rouge, riz, avocat, concombre,**
cresson et sa sauce Soja du Chef

525 Rs

Poke Bowl : red Tuna, rice, avocado, cucumber,
watercress and the Chef's soy sauce

- Salade Esprit Libre : Poisson ou Poulet au choix, œuf mollet, choux,**
carotte, tomate, mandarine et amandes effilées

Esprit Libre Salad : Fish or chicken (of your choice), soft-boiled egg,
cabbage, carrot, tomato, tangerine and slivered almonds

450 Rs

POISSONS – Fish

★ **Capitaine entier sans arête et sa sauce Teriyaki
accompagné de ses légumes du marché**
*Capitaine without fishbone with Teriyaki sauce
served with market vegetable* 925 Rs

**Filet de Dorade Coryphène sur son coulis de crustacés
accompagné de son risotto au jus de Betterave**
*Filet of Coryphene Sea Bream on its crustacean coulis
accompanied by its risotto with beetroot juice* 700 Rs

**Poulpe et Calamar safranés à la Mauricienne
et son mesclun au vinaigre de vin rouge**
*Octopus and squid saffron Mauritian style
and its mesclun with red wine vinegar* 500 Rs

**Trio de Gambas flambée au rhum Penny Blue pure cane
relevé au gingembre accompagné de son riz noir à la Japonaise**
*Trio of Gambas flambéed with Penny Blue pure cane rum and ginger
served with Japanese style black rice* 975 Rs

Bol renversé aux Fruits de Mer et Poulet façon Mauricienne
Magic Bowl with seafood and chicken in Mauritian style 375 Rs

★ ***Langouste sur réservation – Lobster on reservation**

700g-800g par pièce/each 1600 Rs



**Lasagne Végétarienne avec sa sauce tomate et basilic
servie avec sa salade croquante**
*Vegetarian Lasagne with tomato and basilic sauce
served with crunchy salad* 500 Rs

TTC

VIANDES – Meat

★ ***Filet de Bœuf à la crème de Truffe
accompagné de son risotto au jus de Betterave***
*Beef Tenderloin with Truffle cream
accompanied by its risotto with beetroot juice*

975 Rs

***Salmi de Cerf servi avec son riz blanc, ses lentilles à la créole,
sa salade de concombres et son satini de Pomme d'Amour***
*Local Deer Salmi served with white rice, creole lentils,
cucumber salad and tomatoes satini*

625 Rs

***Curry vert de Poulet et son riz noir à la Japonaise,
accompagné achards de bilimbis et son satini de Pomme d'Amour***
*Green chicken curry and Japanese black rice,
accompanied by pickles of bilimbis and tomatoes satini*

525 Rs

★ ***Burger de Bœuf ou Poulet : cheddar, tomate, salade, sauce Américaine
avec ses frites maison et sa salade de crudités***
*Beef or Chicken Burger : cheddar, tomato, salad American sauce
served with homemade French fries and salad of raw vegetables*

400 Rs

***Demi Coquelet farci aux légumes sur son jus de cuisson
corsé au vin rouge accompagné de ses frites maison***
*Half Cockerel stuffed with vegetables on cooking juices
full bodied with red wine accompanied by homemade French fries*

500 Rs

Ravioli de Foie Gras et Poulet maison à la crème de Champignons
Homemade Foie-Gras and Chicken Ravioli with mushrooms cream

750 Rs

MENU ENFANT – KIDS MENU

Plat + Dessert
Main Course + Dessert

400 Rs

Mini Burger de Bœuf ou Poulet :
cheddar, sauce Américaine et ses frites maison

Mini Burger Beef or Chicken:
cheddar, American sauce with homemade French fries

Ou/Or

Filet de Poisson et ses spaghettis à la crème citronnée

Fish fillet with spaghetti and lemon cream

Boule de Glace (Vanille, fruit de la Passion, Mangue ou Coco)

Scoop of Ice Cream (Vanilla, Passion fruit, Mango or Coconut)

DESSERTS MAISON– Desserts of the house

★ ***Tarte au Citron meringuée façon Esprit Libre***
Esprit Libre Lemon meringue Pie 275 Rs

Samoussas de Banane sauce chocolat et sa boule de glace Coco
Banana Samosas with chocolate sauce and Coconut ice cream 250 Rs

★ ***Mi-cuit au Chocolat au caramel beurre salé et sa glace Vanille***
(10 min.)
Half-cooked Chocolate cake with salted butter caramel
and Vanilla ice cream 350 Rs
(10 min.)

Tiramisu au Café de Chamarel
Tiramisu with Chamarel coffee 300 Rs

Coupe de Glace Créole :
Rhum Mauricien, sorbet Mangue et Passion 375 Rs
Creole Ice Cream Cup : Mauritian Rum, Mango and Passion Sorbet

Coupe de Glace Mauricienne :
sorbet Mangue, Passion et glace Coco
servi avec des morceaux de fruits frais de saison et chantilly
Mauritian Ice Cream Cup :
Mango, Passion fruit sorbet, Coconut ice cream 275 Rs
served with slices of fresh fruits and whipped cream

Café Gourmand : Café, mini Tiramisu, samoussa Banane
et sa boule de glace Coco
Gourmand Coffee : Coffee, mini Tiramisu, Banana samosa 350 Rs
and Coconut ice cream

Petit déjeuner / Breakfast

Servi de 8h à 12h / Served from 8am to 12am

Jus + Boisson Chaude + un Petit Déjeuner

Juice + Hot Drink + Breakfast

450 Rs

Boissons / Drinks

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

Juice : orange/pineapple/mango/passion fruit

Café/cappuccino/thé/chocolat chaud

Coffee/cappuccino/tea/hot chocolate

Continental

Céréales 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

Œuf 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 fruits

Esprit Libre

Œuf brouillé, bacon, céréale, lait, pain de seigle, fruit frais

Scrambled eggs, bacon, cereal, milk, rye 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/ Sweet pancakes

Nature/Sucre à la Cannelle/Chocolat/Confiture ou Chantilly et fruit frais

Nature/Sugar Cinnamon/Chocolate/ Jam or Whipped cream and fresh fruit

Supplément : 100Rs