

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

**Mojito**

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

300Rs

**Planteur**

Rhum, jus d'Ananas, Mangue, Passion, sirop Tamarin /

Rum, Pineapple, Mango, Passion Fruit juice, Tamarin syrup

300Rs

**Piña Colada**

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

300Rs

**Aphrodisiaque**

Vodka, Triple sec, jus d'Orange, Passion, sirop Gingembre, Curaçao bleu/

Vodka, Triple sec, Orange, Passion Fruit juice, Ginger syrup, Blue Curacao

300Rs

**Ti-Punch**

Rhum, Citron Vert, Sucre / Rum, Lime, Sugar

300Rs

**Margarita**

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

300Rs

**Caïpirinha**

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

300Rs

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

**Café Frappé**

Café, sirop de Canne /Coffee, Cane syrup

175Rs

**Cocktail des Iles**

Jus d'Ananas, Mangue, Passion, sirop Tamarin /

Pineapple, Mango, Passion Fruit juice, Tamarin syrup

175Rs

**Limo Cocktail**

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

175Rs

**Le Paradise**

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

175Rs

**Virgin Mojito**

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

175Rs

**Virgin Piña Colada**

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

175Rs

### ***APERITIFS / APPETIZERS***

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

200Rs

### ***BIERES / BEERS***

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

125Rs

### ***VINS AU VERRE / GLASS OF WINE***

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

300Rs

Droit de Bouchon  
Corkage fee

500Rs

### ***ALCOOLS***

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

200Rs

### ***DIGESTIFS***

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

250Rs

### ***WHISKY***

Label 5  
Red Label  
Jack Daniel's

200Rs

250Rs

300Rs

### ***NOTRE SELECTION DE RHUMS / OUR RUM SELECTION***

Rhum Club Cerise / Cherry  
Rhum Club aux Épices / Spiced  
Rhum Gold of Mauritius  
Rhum Gold of Mauritius 5ans d'âge / 5 years

200Rs

200Rs

350Rs

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***

<b>Esprit Libre</b>	175Rs
Jus de Fruits Frais Pomme, Poire, Citron Vert / Fresh Fruit Juice of Apple, Pear, Lime	
<b>Dynamite</b>	175Rs
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 RAFRAICHISSANTES / OUR REFRESHING BEVERAGES***

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta Orange, Seven up, Schweppes Tonic, Ice tea	100Rs
Red Bull	150Rs

## ***NOS BOISSONS CHAUDES / OUR HOT DRINKS***

Café, Café Allongé, Déca / Coffee, Americano, Decaffeinated	75Rs
Cappuccino, Café Latté / Cappuccino, White Coffee	125Rs
Chocolat Chaud / Hot Chocolate	125Rs
Thé, Infusion / Tea, Infusion	75Rs
Irish coffee: café, whisky, chantilly / coffee, whiskey, whipped cream	300Rs

## 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 325 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 325 Rs

## ENTREES – Starter

- ★ ***Salade de Palmiste Royale et sa Mangue au parfum de Lavande accompagnée de ses quenelles de Chair de Crabe***

*Palm heart and Mango salad scented to Lavender accompanied with Crab meat quenelles*

500 Rs

\*\*\*

- ★ ***Tartare de Thon rouge sur son salsa d'Avocat et Concombre accompagné de ses Tomates Cerises et de ses Poivrons confits***

*Red Tuna tartare on Avocado and Cucumber salsa accompanied with its roasted ball peppers and Cherry Tomatoes*

300 Rs

\*\*\*



***Mille-feuille de légumes et fruits du soleil et son fromage de Chèvre***

*Sun-kissed vegetables and fruits Mille-feuille with Goat cheese*

350Rs

\*\*\*

***Char Sui de Magret de Canard accompagné de sa poêlée de patates Chinoises et ses germes de Soja***

*Duck breast Char-Sui with stir-fried Chinese potatoes and Bean sprouts*

325 Rs

\*\*\*

# **Suggestion Du Chef/Chef's Suggestion**

*Du 01 au 05/From 01 to 05*

**Tomate Mozzarella Di Buffala entière au Pesto maison,  
servie avec son mesclun croquant à l'Estragon et sa tartine à l'Ail**

*Tomato mozzarella Di Buffala with homemade pesto,  
mixed crisp salad and tarragon droning accompanied with garlic toast* 650 Rs

\*\*\*

*Du 06 au 10/From 06 to 10*

**Filet de Bourgeois sur son lit de risotto  
et sa sauce aux Chevrettes d'eau douce**

*Red snapper filet on its bed of risotto freshwater shrimp sauce* 900 Rs

\*\*\*

*Du 11 au 15/From 11 to 15*

**Estouffade de Poisson à la créole servie avec ses Lalos frits,  
sa salade de concombre et ses piments de Cari farcis au Tamarin**  
*Creole style fish stew served with fried gombos, cucumber salad and long peppers  
stuffed with tamarin*

775 Rs

\*\*\*

*Du 16 au 20/From 16 to 20*

**Murgh Makhani de Poulet**

**servi avec son riz aromatisé et ses rottis maison**  
*Butter chicken and flavored rice and homemade rottis*

675 Rs

\*\*\*

*Du 21 au 25/From 21 to 25*

**Salade du Chef : Langoustine, Ananas, Mangue, Jamalac, Carambole,  
salade à la vinaigrette parfumée à la lavande**

*Chef Salad : Langoustine, Pineapple, Mango, cucumber, tomato, salad* 650 Rs

\*\*\*

*Du 26 au 31/ From 26 to 31*

**Tarté Tatin revisitée à l'Ananas servi avec sa boule de glace Coco**  
*Tarte Tatin revisited with Pineapple served with Coconut ice cream*

350 Rs

\*\*\*

## POISSONS – Fish



***Capitaine entier grillé sans arête et sa sauce Teriyaki  
accompagné de ses légumes du marché***

*Grilled Capitaine without fishbone with Teriyaki sauce  
served with local vegetables*

750 Rs

\*\*\*



***Filet de Dorade Coryphène et sa poêlée d'haricots verts  
accompagné de ses quenelles de Chair de Crabe  
avec sa vinaigrette relevée au piment de Cayenne***

*Sea bream Dolphinfish filet, sauteed green beans  
accompanied with Crab meat spiced with cayenne chili*

775 Rs

\*\*\*

***Thon mi- cuit aux saveurs d'ici et d'ailleurs accompagné de  
son achard de papaye et de sa mousseline de pomme de terre***  
*Medium cooked Tuna with flavours from here and elsewhere accompanied  
with papaya achard and potato muslin*

600 Rs

\*\*\*

***Trio de Camarons et sa sauce de Crustacé  
accompagné de ses légumes et de son écrasé de pomme de terre***

*King Prawns with crustacean sauce  
accompanied with mashed potatoes and vegetables*

875 Rs

\*\*\*



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

700g-800g par pièce/each 1600 Rs

## VIANDES – Meat

★ ***Filet de Bœuf à la crème de Truffe  
accompagné de ses pommes paille et de ses légumes***  
*Grilled Beef Tenderloin and black Truffle gravy,  
with crispy potatoes fries and vegetables*

875 Rs

\*\*\*

★ ***Magret de Canard sauce au Tamarin  
accompagné de ses frites maison***  
*Whole Duck breast with Tamarin sauce  
accompanied with homemade fries*

775 Rs

\*\*\*

***Côtelettes d'Agneau en croûte sauce à la Menthe poivrée  
servi avec sa purée de pomme de terre et ses perles du jardin***  
*Lamb Chops coated with nuts, Peppermint sauce,  
served with mashed potatoes and garden pearls*

975 Rs

## PLAT MAURICIEN – Mauritian dish

***Curry d'Ourite et de Papaye verte servi avec son Riz aromatisé,  
son satini de Pomme d'Amour et son achard de Bilimbi***  
*Octopus and Papaya curry served with flavoured Rice, Tomato salsa and  
pickles Bilimbi*

800 Rs

\*\*\*

***Salmi de Cerf servi avec son Riz aromatisé  
et ses légumes du jour, satini de Pomme d'Amour***  
*Local Deer Salmi served with flavored Rice  
and seared vegetables, tomato salsa*

750 Rs

\*\*\*



## BURGERS & CLUBS

***Burger de Bœuf traditionnel : cheddar, tomate, oignons caramélisés, laitue, ketchup, mayonnaise et moutarde***

*Traditional Beef Burger: cheddar, tomato, caramelized onions*

*Salad, Ketchup, mayonnaise and mustard*

400 Rs

\*\*\*

★ ***Burger Esprit Libre : Bœuf, bacon, œuf, oignons caramélisés tomate, laitue, sauce au Poivre et Cheddar***

*Esprit Libre Burger: Beef, bacon, egg, caramelized onions, tomato, salad*

*served with Pepper and Cheddar sauce*

525 Rs

\*\*\*

***Burger de Poulet : cheddar, tomate, concombre, laitue, ketchup, mayonnaise et moutarde***

*Chicken Burger: cheddar, tomato, cucumber and salad*

*ketchup, mayonnaise and mustard*

450 Rs

\*\*\*

★ ***Club Sandwich Mauricien: Chair de Crabe, achard de Palmiste, concombre, tomate, laitue***

*Mauritian Club Sandwich: Crab meat, pickled Palm Heart,*

*cucumber, tomato, salad*

500 Rs

\*\*\*

***Tous nos burgers et clubs sont accompagnés de frites maison et d'une salade de crudités.***

*All our burgers and clubs are served with homemade French fries and salad of raw vegetables.*

## PÂTES & SALADES – Pasta & Salads



***Spaghetti à la Carbonara Di Verdure***  
*Spaghetti vegetables Carbonara Di Verdure*

400 Rs

\*\*\*

★ ***Ravioli de Foie Gras et Poulet maison***  
***à la crème de Champignons***

*Homemade Foie-Gras and Chicken Ravioli with mushrooms cream*

650 Rs

\*\*\*

***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, mandarin and flaked almonds*

400 Rs

\*\*\*

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

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

525 Rs

\*\*\*



## MENU ENFANT – KIDS MENU

**Plat + Dessert**

*Main Course + Dessert*

400 Rs

***Mini Burger de Bœuf ou Poulet : cheddar, ketchups, mayonnaise et ses frites maison***

*Mini Burger Beef or Chicken: cheddar, ketchup, mayonnaise with homemade fries*

*Ou/Or*

***Jambon Blanc et son écrasé de pomme de terre***

*Ham and crushed potato*

*Ou/Or*

***Filet de Poisson et ses spaghettis à la crème citronné***

*Fish fillet with spaghetti and lemon cream*

\*\*\*

***Mousse au Chocolat***

*Chocolate mousse*

*Ou/Or*

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

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

**+ un cadeau surprise tous les Mercredis et les Week-Ends**

**+ a special gift every Wednesday and weekend**

## DESSERTS MAISON – Desserts of the house

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

**Samoussas de Banane crème anglaise et sa boule de glace Coco**  
*Banana Samosas with custard and Coconut ice cream*  
\*\*\* 300 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*  
**(10 min.)**  
\*\*\* 350 Rs

**Assiette de Fruit Frais Exotique**  
*Exotic Fresh Fruit platter*  
\*\*\* 325 Rs

**Mousse au Chocolat du Chef**  
*Chef's Chocolate mousse*  
\*\*\* 225 Rs

**Coupe de Glace Créole : Rhum Mauricien, sorbet Mangue et Passion**  
*Creole Ice Cream Cup : Mauritian Rum, Mango and Passion Sorbet*  
\*\*\* 400 Rs

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

**Café Gourmand : Café, mini mousse au Chocolat, samoussa Banane**  
**et sa boule de glace Coco**  
*Gourmand Coffee: Coffee, mini Chocolate mousse, Banana samosa*  
*and Coconut ice cream*  
\*\*\* 350 Rs

## **Petit déjeuner / Breakfast**

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

**Jus + Boisson Chaude + un Petit Déjeuner**

*Juice + Hot Drink + Breakfast*

**375 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 fruit*

### **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*