

NOS COCKTAILS avec alcool / OUR COCKTAILS with alcool

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 alcool

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 alcool

125Rs

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE

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

300Rs

ALCOOLS

Rhum, Téquila, Vodka, Malibu, Gin

200Rs

DIGESTIFS

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 Epices / Spiced
Rhum Gold of Mauritius
Rhum Gold of Mauritius 5 ans d'âge / 5 years
Rhum Labourdonnais, Amélia
Rhum Labourdonnais, Gentleman 9 ans d'âge / 9 years old

200Rs

200Rs


350Rs

400Rs

300Rs

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	175Rs
Jus de Fruits Frais Pomme, Poire, Citron Vert / Fresh Fruit Juice of Apple, Pear, Lime	
Dynamite	175Rs
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	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

Servis 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

Accompagnés 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 375 Rs

ENTRÉES – Starters

- ★ ***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

- 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

SALADES – Salads



- Tomate Mozzarella Di Bufala entière au Pesto maison, servie avec son mesclun croquant à l'Estragon et sa tartine à l'Ail***
Tomato mozzarella Di Bufala with homemade pesto, mixed crisp salad and tarragon dressing accompanied with garlic toasts 650 Rs

- Poke Bowl : Thon rouge, riz, avocat, concombre, cresson et sa sauce Soja du Chef***
Poke Bowl : red Tuna, rice, avocado, cucumber, watercress and the Chef's soy sauce 525 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

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 quenelles 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

**Bouillabaisse de Fruits de Mer et son médaillon de poisson
accompagnée de ses pommes de terre fondantes**

*Bouillabaisse with Seafood and fish medallion
accompanied with fondant potatoes*

700 Rs

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

700g-800g par pièce/each 1600 Rs

PÂTES – Pasta



Spaghetti à la Carbonara Di Verdure

Spaghetti 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

TTC

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

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

Rogan Josh d'Agneau accompagné de son riz aromatisé,
de sa Raita de Concombre et de son Achard de Bilimbi.
Lamb Rogan josh served with flavoured rice, cucumber and its pickled bilimbi.

675 Rs

BURGERS & CLUB

★ **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, 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.

MENU ENFANT – KIDS MENU

Plat + Dessert

Main Course + Dessert

400 Rs

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

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

Ou/Or

Jambon Blanc et son écrasé de pommes de terre

Ham and mashed potatoes

Ou/Or

Filet de Poisson et ses spaghettis à la crème citronnée

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 accompagné de sa sauce
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

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 fruits frais de saison et chantilly**

Mauritian Ice Cream Cup: Mango, Passion fruit sorbet, Coconut ice cream

served with diced 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 aux fruits, confiture, pain baguette et pain de seigle, fruits frais

Cereal muesli, yogurt fruits, jam, baguette and rye bread, fresh fruits

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, fruits frais

Croissant, boiled egg, ham, cheese, butter, baguette, fresh fruits

Esprit Libre

Œufs brouillés, bacon, céréale, lait, pain de seigle, fruits frais

Scrambled eggs, bacon, cereal, milk, rye bread, fresh fruits

Omelette

Omelette aux légumes accompagnée de ses fruits frais

Omelette with vegetables accompanied by its fresh fruits

Ou/or

Omelette jambon, oignon, tomate accompagnée de ses fruits frais

Omelette, ham, onion, tomato accompanied by its fresh fruits

Les Crêpes Sucrées / Sweet pancakes

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

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