

# MENU

## TAPAS

**BEEF YAKITORI** **Rs 485**  
*BOEUF YAKITORI*  
With teriyaki sauce À la sauce teriyaki

**CHICKEN WINGS WITH BBQ SAUCE**  
**AILES DE POULET AVEC SAUCE BBQ** **Rs 460**  
With BBQ sauce  
À la sauce barbecue

**CRISPY CALAMARI**  
**CALAMARS CROUSTILLANTS** **Rs 530**  
With spring onions and  
garlic chili sauce  
À la ciboulettes et sauce piment à l'ail

**LAMB & CHEESE CROMESQUIS** **Rs 525**  
**CROMESQUIS D'AGNEAU'ET FROMAGE**  
With peri-peri sauce  
À la sauce peri-peri

**HALLOUMI CHEESE FRIES**  
**FRITES AU FROMAGE HALLOUMI** **Rs 510**  
With spiced tomato salsa  
À la salsa de tomates épicée

**TRUFFLE ARANCINI** **Rs 385**  
**ARANCINI À LA TRUFFE**  
With smoked vegan mayonnaise  
À la mayonnaise végétalienne fumée

**SPICY SHRIMPS**  
**CREVETTES PIQUANTES** **Rs 530**  
With tomato jam  
À la compote de tomates

**SWEET POTATO CHIPS** **Rs 385**  
**CHIPS DE PATATES DOUCES**

**SELECTION OF TAPENADE SOUR DOUGH**  
**BREAD** **Rs 485**  
**SÉLECTION DE PAIN SOUR DOUGH ET**  
**TAPENADE**  
With salmon gravlax, beef, vegetables confit  
Avec du saumon gravlax, du bœuf, des  
légumes confits

## STARTERS

**SALMON TARTARE** **Rs 610**  
**TARTARE DE SAUMON**  
With guacamole and salad

Au guacamole et salade  
**MAURITIAN OCTOPUS SALAD** **Rs 650**  
**SALADE D'OURITE**  
With pickled lemon  
Aux citrons confits

**CRISPY CHICKEN CESAR SALAD** **Rs 550**  
**SALADE DE CÉSAR AU POULET**  
**CROUSTILLANT**  
With boiled egg, anchovy, crouton, shaving  
parmesan  
Avec oeuf dur, anchois, croûton, copeaux de  
parmesan

**BEEF STEAK SALAD** **Rs 640**  
**SALADE DE STEAK DE BOEUF**  
Salad with various herbs and leaves, blue  
cheese, tomatoes, walnuts, and balsamic  
dressing  
Salade avec diverses herbes et feuilles,  
fromage bleu, tomates, noix et vinaigrette  
balsamique

**SUMMER HARVEST QUINOA SALAD** **Rs 585**  
**SALADE DE QUINOA DE LA**  
**RÉCOLTE D'ÉTÉ**  
Pomegranate, sunflower seeds, chickpeas &  
sundried tomatoes  
Grenade, graines de tournesol, pois chiches et  
tomates séchées

**PALM HEART SALAD WITH COCONUT** **Rs 610**  
**FLAKES**  
**SALADE DE COEUR DE PALMIER AUX**  
**FLOCONS DE NOIX DE COCO**  
Pineapple & chili salsa, coconut & ginger  
dressing  
Salsa à l'ananas et piment, vinaigrette à la  
noix de coco et au gingembre

## FROM THE GRILL

**GRILLED FISH OF THE DAY** **Rs 850**  
**POISSON DU JOUR GRILLÉ**

**GRILLED SEAFOOD PLATTER** **Rs 1,850**  
**ASSIETTE DE FRUITS DE MER GRILLÉ**

**GRILL KING PRAWN** **Rs 1,550**  
**GAMBAS GRILLÉE**

**300G AUSTRALIAN T-BONE STEAK** **Rs 1,535**

**250G AUSTRALIAN BEEF ENTRECÔTE** **Rs 1,550**

**250G BEEF FILET STRIPLOIN** **Rs 1,530**

**300G AUSTRALIAN LAMB RUMP** **Rs 1,430**

**400G BBQ PORK TEXAS RIBS** **Rs 1,250**

**\*SERVED WITH YOUR CHOICE OF ACCOMPANIMENT:**

Roasted baby potatoes • Truffle mashed potato • Roasted  
vegetables • Sautéed green vegetables  
**\*SERVI AVEC VOTRE CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT :**  
Pommes de terre rissolées • Purée de pommes de terre aux  
truffes • Légumes grillés • Sauté de légumes verts

**SAUCE:**

Cheese sauce • Green pepper sauce • Red wine sauce •  
Black garlic butter •  
Sauce au fromage • Sauce au poivre vert • Sauce  
au vin rouge • Beurre à l'ail noir •

## LOCAL

**LAMB STEW** **Rs 800**  
**RAGOÛT D'AGNEAU**  
Slowly cooked with vegetables  
Cuit lentement avec des légumes

**CHICKEN & PRAWN CURRY** **Rs 800**  
**CURRY DE POULET & CREVETTES**  
Simmered in curry  
Sauce Mijoté au sauce curry

**WILD BOAR SALMI** **Rs 900**  
**SALMI COCHON MARRON**  
With red wines local spices  
Au vin rouge et épices locaux

**ALL DISHES ARE SERVED WITH RICE, LENTILS & SIDE SALAD**  
**TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ, LENTILLES ET SALADE.**

## BURGERS

**WAGYU BURGER** **Rs 740**

Wagyu beef burger flame-grilled with  
cheese, caramelized onions  
Burger de boeuf Wagyu grillé à la flamme avec du  
fromage, des oignons caramélisés

**CHICKEN BURGER** **Rs 600**  
Crispy chicken, chipotle-caramelized onions,  
mayonnaise

Burger de poulet croustillant, oignons caramélisés au  
chipotle, mayonnaise

**LAMB BURGER** **Rs 685**

Flame grilled lamb patty with caramelized onions,  
cheese  
Burger d'agneau grillé à la flamme avec des oignons  
caramélisés, du fromage

**VENISON BURGER** **Rs 700**

Flame grilled venison patty with caramelized onions,  
cheese  
Burger de cerf grillé à la flamme avec oignons  
caramélisés, fromage

**VEGAN BURGER** **Rs 660**

Flame grilled plant-based burger with caramelized  
onions and vegan mayonnaise  
Burger végétalien grillé au feu avec oignons caramélisés  
et mayonnaise végétalienne

**PORK BURGER** **Rs 660**

Pork belly with tamarin sauce  
Poitrine de porc avec sauce tamarin

**ALL BURGERS ARE SERVED WITH FRIES**  
**TOUS LES BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES**

## DESSERTS

**CHOCOLATE FONDANT** **Rs 480**  
**Almond praline & vanilla ice cream**

**Praline aux amandes et glace à la vanille**  
**VANILLA PANNA COTTA** **Rs 440**  
**Mandarin compote**

**Compote de mandarine**  
**BANANA & PINEAPPLE FLAMBEE** **Rs 440**  
**Vanilla ice cream**  
**Glace à la vanille**

All prices are VAT inclusive. | *Tous les prix incluent la TVA.*  
Please note that food may contain ingredients that are considered as  
allergens.

*La direction vous avise que la nourriture peut contenir des ingrédients qui  
sont considérés comme allergènes.*