

# Rivazur

## The Small

### Flavors to Begin

#### Prawns & Chorizo (D) Rs. 575

Green peas purée, garlic butter, lemon zest, grilled sourdough

*Purée de petits pois, beurre à l'ail, zeste de citron, pain au levain grillé*

#### Grilled Halloumi (D) (V) Rs. 550

Warm honey drizzle, crushed pistachio, wild rocket

*Filet de miel tiède, pistaches concassées, roquette sauvage*

#### Fried Lemon Pepper Squid (G) Rs. 725

Rice crackers, pickled cucumber, red onion, lime aioli & Harissa mayo

*Crackers de riz, concombre mariné, oignon rouge, aioli au citron vert & mayonnaise à la harissa*

#### Tuna Sashimi (F) Rs. 775

Lightly seared tuna, soy-sesame dressing, horseradish cream, charred orange, chili, orange infused oil

*Thon légèrement saisi, vinaigrette soja-sésame, crème au raifort, orange grillée, piment, huile infusée à l'orange*

#### Red Snapper Ceviche (F) Rs. 775

Lime, passionfruit, tomato & pepper salsa, fresh coconut, citrus pearl

*Citron vert, fruit de la passion, salsa de tomate et poivron, noix de coco fraîche, perles d'agrumes*

#### Rivazur Tasting Board (G) (D) Rs. 775

Flatbreads, dips, marinated olives, pickles, prosciutto, feta

*Pains plats, dips, olives marinées, pickles, prosciutto, feta*

#### Burrata Salad (D) (V) Rs. 675

Heirloom tomatoes, olives, basil pesto, sea salt

*Tomates anciennes, olives, pesto de basilic, sel de mer*

#### Greek Village Salad (D) (V) Rs. 675

Tomatoes, cucumber, olives, red onion, rocket leaves, peppers, feta, oregano dressing

*Tomates, concombre, olives, oignon rouge, feuilles de roquette, poivrons, feta, vinaigrette à l'origan*

## The Pinsa

### Crusted & Hand-Stretched

#### Margherita (G) (D) (V) Rs. 575

Fior di latte, tomato, basil  
*Fior di latte, tomate, basilic*

#### Spicy Salami (G) (D) Rs. 675

Chilli oil, mozzarella, oregano  
*Huile pimentée, mozzarella, origan*

#### Seafood Pizza (G) (D) (SF) Rs. 725

Prawns, calamari, garlic, chili oil  
*Crevettes, calamars, ail, huile pimentée*

#### Truffle Mushroom (G) (D) Rs. 675

Wild mushrooms, Truffle cream, Ricotta / Champignons sauvages, crème à la truffe, ricotta

## Open + Stacked

#### Rivazur Smash Burger (G) (D) Rs. 775

Double beef patty, cheddar, pastrami, pickles, homemade sauce, caramelized onion

*Double steak de bœuf, cheddar, pastrami, cornichons, sauce maison, oignon caramélisé*

#### Pulled Pork Burger (G) (D) (P) Rs. 675

Slow cooked pork shoulder, coleslaw, smoky BBQ sauce  
*Épaule de porc mijotée, coleslaw, sauce barbecue fumée*

#### Grilled Chicken Burger (G) (D) Rs. 675

Cheddar, lettuce, tomato, onion rings, truffle mayo  
*Cheddar, laitue, tomate, rondelles d'oignon, mayonnaise à la truffe*

#### Tuna Niçoise Tartine (G) (F) Rs. 575

Tuna confit, olive tapenade, Quail egg, cucumber, cherry tomato, baby greens  
*Thon confit, tapenade d'olives, œuf de caille, concombre, tomates cerises, jeunes pousses*

## The Large

### A Celebration of the Mediterranean Coastline

#### Grilled Octopus (F) Rs. 775

Paprika oil, crushed potato purée, salsa Verde  
*Huile de paprika, purée de pommes de terre écrasées, salsa verde*

#### Tuna Steak (D) (F) Rs. 975

Cauliflower purée, roasted cherry tomatoes, olive tapenade, herb salad  
*Purée de chou-fleur, tomates cerises rôties, tapenade d'olives, salade d'herbes*

#### Roasted Cauliflower (N) (V) Rs. 675

Harissa hummus, pomegranate, toasted almonds, chimichurri  
*Houmous à la harissa, grenade, amandes grillées, chimichurri*

#### Chicken Shawarma skewer (D) (G) Rs. 725

Cucumber & pepper salsa, layered bread, garlic & mint raita  
*Salsa de concombre et poivron, pain en couches, raita à l'ail et à la menthe*

#### Grilled Lamb Rack Rs. 1250

Roasted root vegetables, butternut puree, chimichurri, lamb jus  
*Légumes racines rôtis, purée de butternut, chimichurri, jus d'agneau*

#### Spaghetti alle Vongole (G) (SF) Rs. 825

Fresh clams, garlic, white wine, parsley  
*Palourdes fraîches, ail, vin blanc, persil*

#### Australian Fillet (200g) Rs. 2200

#### To your choice

French Fries  
*Frites*  
Roasted Vegetables  
*Légumes rôtis*  
Potato Purée  
*Purée de pommes de terre*  
Seasonal Salad  
*Salade de saison*

#### Australian Cube Roll (250g) Rs. 1850

#### Sauces

Mushroom Sauce  
*Sauce aux champignons*  
Pepper Sauce  
*Sauce au poivre rouge*  
Red Wine Jus  
*Jus au vin*

## The Sharing

### Plate to Connect

#### Sea & Salt Platter (SF) (D) Rs. 1875

Grilled Giant prawns & Octopus, calamari, fish bites, lime beurre blanc, charred lemon served with garden salad  
*Gambas géantes et poulpe grillés, calamars, morceaux de poisson, beurre blanc au citron vert, citron rôti, servis avec une salade du jardin*

## The Desserts

### Rs. 425

#### Tiramisu (D) (N)

Mascarpone cream, espresso, cocoa  
*Crème de mascarpone, espresso, cacao*

#### Chocolate Fondant (D) (N)

White chocolate pistachio centered fondant, Vanilla ice cream  
*Fondant au chocolat blanc et cœur pistache, glace à la vanille*

#### Orange blossom Crème Brûlée

Biscotti, fresh berries, macaron  
*Biscotti, fruits rouges frais, macaron*

#### Ice Cream with Biscotti

Please check with your waiter for the flavors of the day  
*Veillez vous renseigner auprès de votre serveur pour connaître les parfums du jour.*

(G) Gluten (D) Dairy (N) Nuts (P) Pork (F) Fish (SF) Seafood

Please inform your waiter of any allergies or dietary restrictions. Our dishes may contain traces of allergens even if not listed in the description. All prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes and service charge.

# Little Dinners

2yrs to 10yrs

## Burgers

### Mini Beef & Cheddar Burger (G) (D)

Rs 450

Mini beef patty in a soft brioche bun with melted cheddar, served with golden fries.

*Mini-pâté de bœuf dans un petit pain brioché moelleux avec cheddar fondu, servi avec des frites dorées.*

### Crispy Chicken Slider (G) (D)

Rs 450

Chicken fillet in a warm bun with mild mayonnaise and lettuce, served with golden fries.

*Filet de poulet dans un pain moelleux avec mayonnaise douce et laitue, servi avec des frites dorées.*

## Grilled Specials

### Grilled Chicken Strips

Rs 350

Marinated chicken grilled until tender, served with chips and a fresh side salad.

*Poulet mariné grillé jusqu'à tendreté, servi avec des frites et une salade fraîche.*

### Grilled Fresh Fish Fillet

Rs 450

Lightly seasoned white fish grilled to a delicate finish, served with chips and a fresh side salad.

*Poisson blanc légèrement assaisonné, grillé à la perfection, servi avec des frites et une salade fraîche.*

## Pinsa

### Mini Margherita

Rs 350

Hand-stretched mini pizza topped with tomato sauce, mozzarella and basil.

*Mini-pizza étirée à la main, garnie de sauce tomate, mozzarella et basilic.*

(G) Gluten (D) Dairy (N) Nuts (P) Pork (F) Fish (SF) Seafood

Please inform your waiter of any allergies or dietary restrictions.

Our dishes may contain traces of allergens even if not listed in the description.

All prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes and service charge.

# Pasta

## Grilled Chicken Spaghetti - Tomato or Cream Sauce

Rs 450

Spaghetti served with tender grilled chicken and your choice of tomato sauce or creamy white sauce.

*Spaghetti servis avec du poulet grillé tendre et votre choix de sauce tomate ou de sauce blanche crémeuse.*

## Desserts



### Ice Cream Scoop

Rs 250

Vanilla ice-cream with your choice of chocolate or strawberry sauce

*Glace à la vanille avec votre choix de sauce au chocolat ou à la fraise*

### Warm Chocolate Fondant

Rs 250

Warm soft chocolate fondant with a molten Centre.

*Fondant au chocolat chaud et moelleux avec un cœur coulant.*

(G) Gluten (D) Dairy (N) Nuts (P) Pork (F) Fish (SF) Seafood

Please inform your waiter of any allergies or dietary restrictions.

Our dishes may contain traces of allergens even if not listed in the description.

All prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes and service charge.

## The Small

### Flavors to Begin

#### Prawns & Chorizo (D) Rs. 575

Green peas purée, garlic butter, lemon zest, grilled sourdough

*Purée de petits pois, beurre à l'ail, zeste de citron, pain au levain grillé*

#### Grilled Halloumi (D) (V) Rs. 550

Warm honey drizzle, crushed pistachio, wild rocket

*Filet de miel tiède, pistaches concassées, roquette sauvage*

#### Fried Lemon Pepper Squid (G) Rs. 725

Rice crackers, pickled cucumber, red onion, lime aioli & Harissa mayo

*Crackers de riz, concombre mariné, oignon rouge, aioli au citron vert & mayonnaise à la harissa*

#### Tuna Sashimi (F) Rs. 775

Lightly seared tuna, soy-sesame dressing, horseradish cream, charred orange, chili, orange infused oil

*Thon légèrement saisi, vinaigrette soja-sésame, crème au raifort, orange grillée, piment, huile infusée à l'orange*

#### Red Snapper Ceviche (F) Rs. 775

Lime, passionfruit, tomato & pepper salsa, fresh coconut, citrus pearl

*Citron vert, fruit de la passion, salsa de tomate et poivron, noix de coco fraîche, perles d'agrumes*

#### Rivazur Tasting Board (G) (D) Rs. 775

Flatbreads, dips, marinated olives, pickles, prosciutto, feta

*Pains plats, sauces, olives marinées, pickles, prosciutto, feta*

#### Burrata Salad (D) (V) Rs. 675

Heirloom tomatoes, olives, basil pesto, sea salt

*Tomates anciennes, olives, pesto de basilic, sel de mer*

#### Greek Village Salad (D) (V) Rs. 675

Tomatoes, cucumber, olives, red onion, rocket leaves, peppers, feta, oregano dressing

*Tomates, concombre, olives, oignon rouge, feuilles de roquette, poivrons, feta, vinaigrette à l'origan*

## The Large

### A Celebration of the Mediterranean Coastline

#### Grilled Octopus (F) Rs.775

Paprika oil, crushed potato purée, salsa Verde

*Huile de paprika, purée de pommes de terre écrasées, salsa verte*

#### Tuna Steak (D) (F) Rs. 975

Cauliflower purée, roasted cherry tomatoes, olive tapenade, herb salad

*Purée de chou-fleur, tomates cerises rôties, tapenade d'olives, salade d'herbes*

#### Roasted Cauliflower (N) (V) Rs. 675

Harissa hummus, pomegranate, toasted almonds, chimichurri

*Houmous à la harissa, grenade, amandes torréfiées, chimichurri*

#### Chicken Shawarma skewer (D) (G) Rs. 725

Cucumber & pepper salsa, layered bread, garlic & mint raita

*Salsa concombre et poivron, pain en couches, raita à l'ail et à la menthe*

#### Grilled Lamb Rack Rs. 1250

Roasted root vegetables, butternut puree, chimichurri, lamb jus

*Légumes racines rôtis, purée de butternut, chimichurri, jus d'agneau*

#### Spaghetti alle Vongole (G) (SF) Rs. 825

Fresh clams, garlic, white wine, parsley

*Palourdes fraîches, ail, vin blanc, persil*

## The Sharing

### Plate to Connect

#### Sea & Salt Platter (SF) (D) Rs. 1875

Grilled Giant prawns & Octopus, calamari, fish bites, lime Beurre Blanc, charred lemon served with Garden salad  
*Gambas géantes et poulpe grillés, calamars, bouchées de poisson, Beurre Blanc au citron vert, citron grillé, servis avec salade du jardin*

(G) Gluten (D) Dairy (N) Nuts (P) Pork (F) Fish (SF) Seafood

Please inform your waiter of any allergies or dietary restrictions. Our dishes may contain traces of allergens even if not listed in the description. All prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes and service charge.

# The Pinsa

## Crusted & Hand-Stretched

### Margherita (G) (D) (V) **Rs. 575**

Fior di latte, tomato, basil  
*Fior di latte, tomate, basilic*

### Spicy Salami (G) (D) **Rs. 675**

Chilli oil, mozzarella, oregano  
*Huile pimentée, mozzarella, origan*

### Seafood Pizza (G) (D) (SF) **Rs. 725**

Prawns, calamari, garlic, chili oil  
*Crevettes, calamars, ail, huile pimentée*

### Truffle Mushroom (G) (D) **Rs. 675**

Wild mushrooms, Truffle cream, Ricotta  
*Champignons sauvages, crème à la truffe, ricotta*

# The Desserts

**Rs. 425**

### Tiramisu (D) (N)

Mascarpone cream, espresso, cocoa  
*Crème de mascarpone, espresso, cacao*

### Chocolate Fondant (D) (N)

White chocolate pistachio centered fondant, Vanilla ice cream  
*Fondant au chocolat blanc et cœur pistache, glace à la vanille*

### Orange blossom Crème Brûlé

Biscotti, fresh berries, macaron  
*Biscotti, fruits rouges frais, macaron*

### Ice Cream with Biscotti

Please check with your waiter for the flavors of the day  
*Veillez vérifier auprès de votre serveur les parfums du jour*

## Steaks, Grilled to perfection



### Australian Fillet (200g) **Rs. 2200**

*Filet australien (200 g)*

### Australian Cube Roll (250g) **Rs. 1850**

*Cube Roll australien (250 g)*

#### To your choice

French Fries  
*Frites*

Roasted Vegetables  
*Légumes rôtis*

Potato Purée  
*Purée de pommes de terre*

Seasonal Salad  
*Salade de saison*

#### Sauces

Mushroom Sauce  
*Sauce aux champignons rôtie*

Pepper Sauce  
Potato  
*Sauce au poivre, pommes de terre*

Red Wine Jus,  
Seasonal Jus  
*Jus de vin rouge, Jus de saison*

(G) Gluten (D) Dairy (N) Nuts (P) Pork (F) Fish (SF) Seafood

Please inform your waiter of any allergies or dietary restrictions. Our dishes may contain traces of allergens even if not listed in the description.  
All prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes and service charge.