

Dîner – Dinner Menu
De 18h00 à 22h30 – From 6 p.m to 10.30 p.m

	<u>Entrées - Starters</u>	Rs
	Salade de tomate et mozzarella Tomato and mozzarella salad	1470
G	Salade Caesar aux crevettes Caesar salad with shrimps	2000
G/P	Salade Caesar au poulet Caesar salad with chicken	1950
L S/ 	Salade de cœur de palmiste au citron vert, l'huile vierge Palm heart salad enhanced with green lemon, olive oil	2160
G	Assiette de Thon Blanc, Saumon et Thon Albacore fumés, toast au beurre de citron, câpres et pousses Smoked White Tuna, Salmon and Yellow Fin Tuna platter, toast with lemon butter, capers and sprouts	2550
G/ 	Carpaccio de betterave, taboulé de quinoa, pickles de légumes, vinaigrette au curcuma Beetroot carpaccio, quinoa 'taboulé', vegetable pickles, turmeric dressing	1650
G/L S	Soupe de poisson, aïoli et croûtons Fish soup, aioli sauce and croutons	1700
	Soupe de légumes du jour Soup of the day	1420
	<u>Petits en cas - Snacks</u>	
G/P	Croque Monsieur Toasted ham and cheese sandwich	1380
G/P	Croque Madame Toasted cheese and ham sandwich, pan-fried egg	1420
G/P/L S	Club sandwich au poulet Club sandwich with chicken	1600
G	Cheeseburger Cheeseburger	1950

G – Plat contenant du gluten - Dish contains gluten

P – Plat contenant du porc - Dish contains pork



- Vegan



- Veg

L S – Origine locale - Locally sourced

Taxes et service inclus
Tax and service included

Dîner – Dinner Menu
De 18h00 à 22h30 – From 6 p.m to 10.30 p.m

<u>Les Plats – Main Courses</u>		Rs
L S	Curry de poulet au lait de coco, riz blanc, chutney variés Chicken curry with coconut milk, Basmati rice, variety of chutneys	2150
	Rougaille de crevettes, riz basmati aux amandes chutney variés Shrimps 'rougaille', Basmati rice with almonds, variety of chutneys	2600
L S/ 	'Carri' de pommes de terre et chou-fleur, riz basmati, fricassée de lentilles noires, chatinis et achards maison Potatoes and cauliflower curry served with basmati rice, black lentils 'fricassée', home-made chutney and pickles	1650
G/P	Spaghetti, carbonara, bolognaise, tomate, fromage râpé Spaghetti, Carbonara, Bolognese, tomato, grated cheese	1550
L S	La pêche du jour grillée, à la plancha ou à la vapeur, beurre blanc ou condiments de tomates Catch of the Day, grilled, top fried or steamed, white butter sauce or tomato condiments	2470
	Camérons de l'océan indien grillés, beurre blanc ou condiments de tomates Grilled river prawns, White butter or tomato condiments	3470
	Filet de bœuf "Angus" grillé, béarnaise ou sauce poivre Grilled 'Angus' beef tenderloin, béarnaise or black pepper sauce	3640
	Côtes d'agneau d'Australie poêlées, béarnaise ou sauce poivre Pan-fried Australian lamb chop, béarnaise or black pepper sauce	3640
L S	Suprême de volaille "organic" rôti, béarnaise ou sauce poivre Roasted organic chicken breast, béarnaise or black pepper sauce	2150

Tous nos plats sont servis avec un choix d'accompagnement:
frites, pomme purée, légumes du jour ou salade verte.
 All dishes will be served with French fries, mashed potatoes, vegetable of the day or green salad.

Les Desserts - Desserts

G/N	Assortiment de fromages, accompagnés de fruits frais et secs Selection of cheese, served with fresh and dried fruit	2050
G	Mille-feuille classique à la vanille de Madagascar et sa glace Classic puff pastry with Madagascar vanilla and its ice cream	950
G	Glaces et sorbets, madeleines tièdes au miel non pasteurisé Ice-cream and sorbets, warm madeleine cakes baked with raw honey	950
G/N	Triangle fondant chocolat, sablé amande, sorbet yuzu Chocolate 'fondant', almond biscuits, yuzu sorbet	950

G – Plat contenant du gluten - Dish contains gluten

P – Plat contenant du porc - Dish contains pork



- Vegan



- Veg

L S – Origine locale - Locally sourced

Taxes et service inclus
 Tax and service included

A La Carte pour vos enfants de moins de 12 ans
Children à la carte menu under the age of 12 years old
Le Déjeuner/Dîner – Lunch/Dinner Menu

	<u>Pour les Petits – For the little Ones</u>	Rs
	Salade de tomate et mozzarella Tomato and mozzarella salad	950
G	Hot Dog Hot Dog	850
G	Cheeseburger Cheeseburger	1250
L S	Suprême de volaille rôti Roasted chicken breast	1100
G/P	Spaghetti, nature, bolognaise, tomate, fromage râpé Plain spaghetti, bolognese, tomato, grated cheese	850
G/L S	Fish Finger, sauce cocktail (8 pièces) Fish Finger, cocktail sauce (8 pieces)	1070
G/L S	Nuggets de poulet, sauce cocktail (8 pièces) Chicken nuggets, cocktail sauce (8 pieces)	1070
L S	Filet de la pêche du jour grillé, beurre blanc Grilled catch of the day, white butter sauce	1650

Tous nos plats sont servis avec un choix d'accompagnement:
frites, pomme purée, légumes du jour ou salade verte.
 All dishes will be served with French fries, mashed potatoes,
 vegetable of the day or green salad.

Les Desserts – Desserts

G	Glaces ou sorbets (une boule) Choice of ice-cream and sorbets (one scoop)	350
L S/ 	Salade de fruits Fresh fruit salad	550
G	Brownie chocolat, glace vanille Chocolate brownies, vanilla ice cream	550
G	Gaufre ou crêpes au sucre, chocolat chaud, crème Chantilly Sweet waffle or pancake, hot chocolate, whipped cream	550

G – Plat contenant du gluten - Dish contains gluten
 P – Plat contenant du porc - Dish contains pork

 - Vegan  - Veg
 L S – Origine locale - Locally sourced

Taxes et service inclus
 Tax and service included

Service de Nuit - Night Menu
De 22h30 à 5h00 - from 10.30 p.m. to 5.00 a.m.

		Rs
G	Assiette de poissons fumés finement tranchés et toast Thin slices of smoked fish platter and toast	2500
G/P	Croque Monsieur Toasted ham and cheese sandwich	1380
G/ 	Soupe de tomates froide ou chaude, petits croûtons Cold or hot tomato soup, served with croutons	1420
L S	Curry de poulet au lait de coco, riz blanc, chutney variés Chicken curry with coconut milk, Basmati rice, variety of chutneys	2150
	Rougaille de crevettes, riz basmati aux amandes, chutney variés Shrimps 'rougaille', Basmati rice with almonds, variety of chutneys	2600
G/ 	Spaghetti, sauce tomate et basilic, parmesan Spaghetti, tomato sauce and basil, parmesan	1520
L S	Blanc de volaille servi froid, semoule de blé et petits légumes Cold chicken breast, wheat semolina and young vegetables	2130
G/N	Assortiment de fromages, accompagnés de fruits frais et secs Selection of cheese, served with fresh and dried fruit	2050
G	Glaces et sorbets, madeleines tièdes au miel non pasteurisé Ice-cream and sorbets, warm madeleine cakes baked with raw honey	950
	Yaourt aux fruits ou nature Plain or fruit yogurt	350
G	Baba au limoncello Baba with limoncello	950
L S/ 	Salade de fruits frais Fresh fruit salad	950
G	Cheese cake aux fruits rouges, glace vanille Red fruit cake, vanilla ice cream	950

G – Plat contenant du gluten - Dish contains gluten

P – Plat contenant du porc - Dish contains pork



- Vegan



- Veg

L S – Origine locale - Locally sourced

Taxes et service inclus
Tax and service included