

NAVIGATOR

RESTAURANT & BAR

A LA CARTE

Entrées / Starters **MUR 800**



Crabe/ Crab

Maki de crabe, avocat, sauce curry, noix de coco et cacahuète
Crab maki, avocado, curry sauce, coconut and peanut

Boeuf/ Beef

Tataki de bœuf, algue wakamé, sauce soja et graines de sésame grillées
Beef tataki, wakame seaweed, soya sauce and grilled sesame seeds



Jambon Ibérique/ Iberian Ham

Velouté de christophine, jambon Ibérique et copeaux de Parmesan
Chayote soup, Iberico ham and Parmesan cheese



Canard/ Duck

Pâté en croute de canard, vieux rhum en gelée et pickles créole
Crusted duck paté, old rum jelly and creole pickles



Thon Albacore/ Albacore Tuna

Céviche de thon Albacore, coriandre, oignon rouge, et pousses de mesclun
Ceviche of yellow fin tuna, coriander, onions and mixed salad



Poulpe/ Octopus

Ourite grillée aux épices massala, limon de Rodrigues et chutney de pomme d'amour
Grilled octopus in masala spices, Rodrigues lime and tomato chutney



Marlin Fumé/ Smoked Marlin

Fines tranches de Marlin fumés, légumes en pickles, et herbes
Homemade smoked Marlin, pickled vegetables and herbs



A LA CARTE

Plat Principal / Main Course **MUR 1,100**



Dorade/Dorado Coryphène



Filet de dorade rôti aux épices tandoori, fricassée d'okras, et coulis de tamarin et menthe

Roasted Dorado fillet with tandoori spices, lady fingers, tamarind and mint sauce

Thon Albacore/ Albacore Tuna



Thon Albacore mi-cuit, noix de cajou et nouilles fraîches sautées aux légumes

Semi-cooked of yellow fin tuna , cashew nuts and fried noodles with vegetables

Retour de Pêche/ Catch of the Day



Pêche du jour cuit à la plancha, sauté de pak choi et émulsion de citronnelle

Grilled Fish on plancha, sauteed pakchoy and citronella sauce

Soupe du pêcheur/ Fisherman's Broth



La soupe de fruits de mer à la créole

Créole style seafood soup

Bœuf/ Beef



Pièce de bœuf grillée, textures de légumes racines, sauce aux poivres verts de Madagascar

Grilled beef, root vegetables, green pepper sauce from Madagascar

Poulet/ Chicken "Fermier"



Vol au vent de poulet fermier, sauce aux morilles et artichaut

Farm chicken vol au vent, artichoke and morel sauce

Porc/ Pork



Echine de porc confit, sauce au frangourin et purée de taro au gingembre

Pork neck confit, frangourin sauce, mashed cocoyam with ginger



A LA CARTE

Les Plats Signature / Chef Signature Dishes

En supplément – Non compris en AI / As supplement- Not included on AI

Bœuf/ Beef Black Angus (pour deux/for two)- MUR 3,950



La côte de bœuf Angus mature et purée de pomme de terre sauce à la truffe
Black Angus ribs with mashed potato and truffle sauce

Langouste/ Lobster (600g) - MUR 2,800



La langouste flambée au rhum, légumes de saison et sa sauce à la noix de coco
Flamed lobster with rum, seasonal vegetables and coconut sauce

Ris de veau et Camaron/ Veal and Prawn - MUR 1,300



Vol au vent de ris de veau, camaron et morilles
Veal sweetbread, freshwater prawn and morels vol au vent

Agneau/ Lamb - MUR 1,100



Souris d'agneau comme un tajine, miel, amandes et semoules à l'huile d'olive
Lamb shank cooked as a tagine with honey, almonds and semolinas with olive oil

POUR VOTRE SÉCURITÉ, VEUILLEZ NOTER

Nos repas peuvent contenir des allergènes.

Pour toutes vos restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires,
nous vous recommandons de notifier un responsable du restaurant

FOR YOUR SAFETY, PLEASE BE INFORMED

Our meals served may contain food allergens.

For all food restrictions and/or allergies and/or intolerances,
you are kindly required to contact a restaurant manager

15% of government tax included / 15% of government tax included

Gluten Nuts Lactose Crustacean Pork Sulphur Dioxide Spicy Fish



A LA CARTE

Les Desserts de Notre Chef Pâtissier Pravesh/
The Desserts from our Pastry Chef Pravesh **MUR 400**



Vanille, Cacahuète/ Vanilla, Peanut

Crème mascarpone à la vanille, crème glacée cacahuètes
Vanilla flavoured mascarpone cream, with peanut, butter ice cream



Chocolat, Framboise/Chocolate, Raspberry

Fondant chocolat intense à 70 % de cacao et sorbet framboise
Dark chocolate cake with 70% of cacao and raspberry sherbet



Limon de Rodrigues, Menthe/ Rodrigues Lemon, Mint

Sablé au beurre noisette, crème de limon de Rodrigues et menthe fraîche
Brown butter shortbread, lemon cream and fresh mint



Sucre Noire Muscavado et Noix de Coco/ Muscavado and Coconut

Ile flottante au sucre muscavado et lait de noix de coco
Floating island with muscavado sugar and coconut milk



Caramel et Cannelle/ Caramel and Cinnamon

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et crème glacée cannelle
French toast brioche with salty butter, caramelised sauce and cinnamon ice cream



Fruits de saison/ Seasonal Fruits

Assiette de fruits frais découpés
Fresh fruits platter

Fromages de la semaine/ Cheese Platter

Assiette de fromages
Selection of cheeses platter

