

	Price	Supplement*
Starters Entrées		
White fish crudo and Madagascar bio gambas anise, jalapenos, cardamom, fennel Crudo de poisson blanc et gambas bio de Madagascar anis, jalapenos, cardamom, fenouil	1,340	590
Tyropita salad  Feta and spinach crisp, honey, Kalamata olives, cucumber, pistachios, bell-peppers Salade Tyropita Croustillant de feta et épinards, miel, olives Kalamata, concombre, pistaches, poivrons	965	
Thin slice of grilled octopus and calamari peppers, garlic, capers, olive oil, basil, sultanas, semolina and greek yoghurt Fine tranche de poulpe grillée et calamar poivrons, ail, câpres, huile d'olive, basilique, raisins secs, semoule et yaourt grec	1,020	
Fried cauliflower salad with sumac and feta pomegranate, artichoke, Kalamata olives Salade de chou-fleur frit au sumac et feta  grenade, artichaut, olive Kalamata	945	

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 inform the Head waiter.

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 le Chef de Rang.

*** Supplement | Supplément**

Applicable for Half Board, Full board, Escape package and All-Inclusive package guests

Applicable aux clients en forfait demi-pension, pension complète, Escape ou Forfait tout inclus

Prices are in Mauritian Rupees and include the Government tax
Nos prix sont en Roupies mauriciennes et incluent la taxe gouvernementale

	Price
Les Mezzes	
(to share as starter or main course à partager comme entrée ou plat principal)	
Tamara of Cod egg Tamara d'œuf de Cabillaud	485
Tzatziki  Shredded cucumber and fresh mint Émincé de concombre et menthe fraîche	430
Vine leaf stuffed with rice  Feuille de vigne farcie au riz	485
Pine nuts and coriander hummus  Hummus aux pignons de pin et coriandre	485
Grilled eggplant caviar with garlic and lemon  Caviar d'aubergines grillées à l'ail et citron	430
Pasterma Traditional greek cold cut Charcuterie traditionnelle grecque	485
Feta and spinach honey crispy tyropita  Tyropita croustillant de feta et épinards au miel	485
Fried calamari Romaine style Calamar frit à la romaine	485
Roasted bell-peppers, anchovy and olives Poivrons rôtis, anchois et olives	430
<i>Served with grilled pita bread with oregano (Choice of Mezzes per person : 2 as starter and 3 as main course) Servis avec du pain pita grillé à l'origan (Choix de Mezzes par personne :2 en entrée et 3 en plat principal)</i>	

Desserts

Pistachio and hazelnut baklava  <i>Baklava à la pistache et noisette</i>	590
Coconut, caramel, figs, dates and apricot Panacotta  <i>Panacotta coco, caramel, figues, dattes et abricot</i>	590

	Price	Supplement*
Main course Plat principal		
Lamb shank confit in jus braised lettuce and bulgur with exotic fruits Souris d'agneau confit au jus Laitue braisée et boulgour aux fruits exotiques	2,305	1,770
Roasted Capitaine filet with black garlic Shellfish jus, aioli and citrus fruits Filet de Capitaine rôti à l'air noir Jus aux coquillages, aioli et agrumes	1,875	
Grilled lobster (800 g) with black garlic mashed potatoes with olives, coral butter Langouste grillée (800g) à l'ail et au citron écrasé de pommes de terre aux olives, beurre corail	4,500	3,745
Gambas skewer (600 g) with chorizo Saffron rice, light cream with tomato and smoked chili Brochette de grosses gambas (600 g) au chorizo riz safrané, crème légère à la tomate et piment fumé	2,570	1,980
Panzerotti pasta with mushrooms  parmesan, pickled onion, green peas Pâtes panzerotti aux champignons parmesan, onion confit, petits pois	1,500	
Poultry tagine with apricots and dates chickpeas, almonds, cinnamon, coriander Tagine de volaille aux abricots moelleux et dattes pois chiche, amandes, cannelle, coriandre	1,980	
Beef kofta with spices Olives, bell-pepper, garlic, sage, tomato, fregola sarda Kefta de bœuf aux épices olives, poivron, ail, sauge, tomate, fregola sarda	1,980	
Red burger sesame fish, cherry tomato salsa, tapenade, basil cream poisson aux sésames, salsa tomate cerise, tapenade, crème basilic	1,445	

Chef Danny's almond brownie  <i>Le brownie aux amandes du Chef Dany</i>	590
Catalan cream with citrus fruits  <i>Crème catalane aux agrumes</i>	590