

Starter | Entrée

Paneer Tikka

Paneer and cauliflower tikka,
cumin rajma mash with fresh lemon dressing
***Paneer et chou-fleur marinés style Punjabi,
purée d'haricot rouge et vinaigrette citronnée***

Price

860

Supplement*

Rajasthani Chat Pappdi

Deep-fried crisp small flour crackers,
sweet yogurt, tamarind sauce and green chutney
***'Craquelin' à l'indienne, yaourt sucré,
sauce tamarin et chutney vert***

805

Bengali Tiger Prawns Tandoori

Prawns skewer marinated with yogurt and spices,
grilled in tandoor and served with baby green citrus
segments, chili mint yogurt sauce
***Brochette de crevettes grillées au tandoor,
marinées au yaourt et des épices servie avec de la
salade de mesclun, vinaigrette d'agrumes
et sauce au yaourt à la menthe et au piment***

1,930

1,285

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

Starter | Entrée

Price

Supplement*

Salmon Tikka

975

'Kerla' style salmon steak marinated in a white spices based paste, served with spicy chick peas and sautéed garlic zucchini

***Filet de saumon mariné façon 'Kerla'
servi avec des pois chiches à l'Indienne
et julienne de courgette sautée à l'ail***

Panjabi Lamb Seekh Kebab

1,010

Spiced minced lamb mixed with dry mint leaf and garlic cooked in tandoor oven served with eggplant chutney and bell-pepper salad, lemon curry cumin dressing

Brochette d'agneau épicé style Punjabi à la menthe séchée et ail, cuit au tandoori servie avec un chutney d'aubergine, petite salade de trois poivrons relevée d'une vinaigrette au citron, curry et cumin

Murg Tikka

890

Tandoor cooked chicken marinated with spiced yoghurt

Poulet cuit au tandoor mariné au mélange d'épices et yaourt

Main course | Plat principal

Muglai style Malai Kofta

1,480

Stuffed cottage cheese ball with dry fruits and raisin
simmered in cashew nut gravy

***Boulette de fromage à l'indienne farcie aux fruits secs
et raisins, mijotée dans une sauce aux noix de cajou***

Paneer Mattar

1,510

Paneer and green peas cooked in
homemade spiced gravy

***Paneer et pois verts à l'indienne cuits
dans une sauce tomate relevée aux épices***

Kolkata style lobster

4,235

3,800

Grilled lobster tail South Indian style,
cashew nut creamy sauce

***Queue de langouste grillée style sud de l'Inde,
servi avec une sauce crémeuse aux noix de cajou***

Spicy Travancore Fish

1,715

South Indian fish curry in coconut
and tamarind based gravy

***Curry de poisson du sud de l'Inde
à la noix de coco et tamarin***

Price Supplement*

Main course | Plat principal

Delhi Butter Chicken

1,595

Chicken, garlic and ginger marinated,
cooked in a spicy tomato sauce

***Poulet au beurre mariné au gingembre et à l'ail
cuit dans une sauce aux tomates épicées***

Kadhai Lamb Chop

2,675

1,980

Spicy rack of lamb grilled in a tomato and
onion sauce perfumed with homemade spices

***Carré d'agneau épicé grillé dans une sauce tomate
et oignon, parfumée aux épices maison***

Prawns Malai Curry

1,745

Prawns simmered in cashew nuts and coconut based gravy
tempered with mustard seeds and curry leaves

***Crevettes cuites avec de la noix de Cajou et noix de coco,
avec des graines de moutarde et feuilles de curry***

Dal of the day | Dal du jour

Pulao Rice ~ Riz Pulao

Green Peas Pulao, Kashmiri pulao, Jeera Pulao, Plain Rice

Pulao aux petits pois, Pulao façon Kashmir, Pulao au cumin, Riz blanc

Side Condiment ~ Condiment

Papad, Black Papad, Indian Pickles, Tamarind Chatni, Goji berry red chatni, Green Chatni

Galette de lentilles, Galette de lentilles poivrées, Chutney de tamarin, Chutney de baies de Goji, Chutney traditionnel à la menthe

Our Naan Paratha Traditional Breads special ~ Nos pains indiens traditionnels

Plain Naan, Butter Naan, Garlic Naan, Cheese Naan

Naan, Naan au beurre, Naan à l'ail, Naan au fromage

Desserts

	Price	Supplement*
Kalakand cake Chocolate sauce and saffron pistil ice-cream Gâteau au lait Kalakand, sauce au chocolat, Glace au pistil safranée	600	-----
Kulfi Malai, dried fruits and passion fruit dessert Entremet Kulfi Malai, fruits secs et passion	600	-----
Honey and caramelized almond tart, coconut sorbet Tarte au miel et amande caramélisée, sorbet coco	600	-----
Selection of seasonal fruits with lemon sorbet Assortiment de fruits de saison, sorbet au citron	420	-----
Panier de glaces et sorbets de saison Ice-cream and seasonal sorbets	475	-----

* **Supplement | Supplément**

Applies for all meal plans (Bed & Breakfast, Half-Board, Full-Board & FE package)

Applicable à toutes les formules (Petit-déjeuner, demie pension, pension complète et forfait Escape)

DISCOVERY MENU | MENU DÉCOUVERTE

STARTER | ENTRÉE

Bengali Tiger Prawns Tandoori, *Crevettes tandoori style Bengali*
Panjabi lamb seekh kebab, *Kebab d'agneau seekh style Panjabi*
Murg Tikka
Rajasthani Chat Pappdi

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Spicy travacore fish, *Poisson Travacore épicé*
Kadhai lamb chop, *Côtelette d'agneau Kadhai*
Paneer Mattar
Dal of the day, *Dal du jour*
Pulao rice, *Riz Pulao*
Selection of naan, *Sélection de naan*

DESSERT

Kulfi malai, dried fruits and passion fruit dessert, *Entremet kulfi malai, fruits secs et passion*

Supplement	HB, AI, FE	Rs 2,950
	BB	Rs 4,120