



Grain
d'SEL

ff

Salades / Salads

Salade César Salade César, vinaigrette crémeuse, anchois, croûtons aux herbes et aux épices cajun et copeaux de parmesan <i>Caesar salad</i> <i>Caesar salad, creamy dressing, anchovies, Cajun spices herbs croutons and parmesan shavings</i>	Rs 450	Salade de Quinoa Salade de quinoa, fruits secs, agrumes et vinaigre de cidre <i>Quinoa salad</i> <i>Quinoa salad, dried fruit, citrus and apple cider vinager</i>	Rs 490
Cobb de poulet chipotle Cobb de poulet chipotle, poitrine de poulet épicé, avocat, œufs et vinaigrette crémeuse au Goma <i>Chipotle chicken Cobb</i> <i>Chipotle chicken Cobb, spicy chicken breast, avocado, eggs and creamy Goma dressing</i>	Rs 480	Salade grecque Feta, olives, tomates, oignons, poivrons et vinaigrette au vin rouge <i>Greek salad</i> <i>Feta cheese, olives, tomatoes, onions, bell peppers and red wine dressing</i>	Rs 440

Amuse-bouche / Appetizers

Cold Appetizers

Cocktail de crevettes Crevettes, sauce au raifort et au wasabi <i>Shrimps cocktail</i> <i>Shrimps cocktail served with horseradish wasabi cocktail sauce</i>	Rs 480
Duo de thon frais Thon frais mi-cuit et tartare, huile de sésame, perles de balsamique <i>Fresh tuna duo</i> <i>Fresh tuna duo 'mi-cuit' and tartar, sesame oil, balsamic pearls</i>	Rs 490
Carpaccio de bœuf Carpaccio de bœuf tranché à la main, mariné avec un zeste d'orange et de citron, thym, huile d'olive, câpres et parmesan <i>Beef carpaccio</i> <i>Hand sliced beef carpaccio, marinated with orange and lemon zest, thyme, olive oil, capers popcorn and parmesan cheese</i>	Rs 690
Caprese La caprese, tomate, fromage de burrata, pesto, crème balsamique <i>Caprese</i> <i>The caprese, tomato, burrata cheese, pesto sauce and balsamic glazed</i>	Rs 480
Ceviche au saumon Ceviche au saumon, pamplemousse, soja, huile de sésame et piment d'Aji Amarillo <i>Salmon ceviche</i> <i>Salmon ceviche, with a touch of Asia, grapefruit, soy, sesame oil and Aji Amarillo chilli</i>	Rs 650

Hot Appetizers

Gratin de chair de crabe Gratin de chair de crabe au vin blanc, échalote, gruyère et tortillas croustillantes <i>Crab meat gratin</i> <i>Crab meat gratin served with white wine, shallot, gruyère and crispy tortillas</i>	Rs 790
Butternut braisé Butternut braisé, betteraves marinées, salade avec des herbes du jardin, vinaigrette à l'orange <i>Braised butternut</i> <i>Braised butternut, marinated beets, garden herbs salad and orange dressing</i>	Rs 440
Soupe de crabe Soupe de crabe traditionnelle mauricienne épicee, parfumée au cumin, croûtons avec un chutney à la noix de coco <i>Crab soup</i> <i>Traditional Mauritian crab soup scented with cumin served with coconut chutney croutons</i>	Rs 530
Soupe de carottes à l'orange Soupe de carottes à l'orange, parfumée à l'orange et au gingembre <i>Carrot and orange soup</i> <i>Carrot soup flavoured with orange and ginger</i>	Rs 460

Plats de résistance / Main courses

Filet de bœuf grillé (180g) Filet de bœuf grillé, légumes de saison, purée de pommes de terre à l'huile de truffe, sauce au poivre <i>Grilled beef tenderloin (180g)</i> <i>Grilled beef tenderloin served with seasonal vegetables, mashed potato with truffle oil, pepper sauce</i>	Rs 1,450	T-Bone grillé T-Bone grillé, pommes de terre écrasées à la ciboulette, légumes sautés et chimichurri pampeano <i>Grilled T-Bone steak</i> <i>Grilled T-Bone steak served with chives crush potatoes, sautéed vegetables and chimichurri pampeano</i>	Rs 1,600
Contre-filet de bœuf poêlé (180g) Contre-filet de bœuf poêlé, légumes grillés, pommes de terre en robe farcies au fromage à la crème et aux herbes, sauce béarnaise <i>Pan seared beef striploin (180g)</i> <i>Pan seared beef striploin served with grilled vegetables, jacket potatoes stuffed with cream cheese and herbs, béarnaise sauce</i>	Rs 1,300	Jarret d'agneau braisé Jarret d'agneau braisé, purée de pomme de terre et de chou-fleur, légumes et sauce au vin rouge <i>Braised lamb shank</i> <i>Braised lamb shank served with potato and cauliflower puree, vegetables and red wine sauce</i>	Rs 1,250

Filet d'agneau rôti Filet d'agneau rôti à la poêle glacé au miel et au balsamique, tomate au four farcie de fromage et d'olives, petits pois, mousseline de pommes de terre au jus naturel <i>Pan roasted lamb filet</i> <i>Pan roasted lamb filet glazed with honey & balsamic served with oven-baked tomato filled with cheese & olive, green peas and potato mousseline with natural jus</i>	Rs 1,600	Cuisse de poulet à la sauce peri-peri Cuisse de poulet à la sauce peri-peri, purée de maïs, quartiers de pommes de terre aux épices cajun et jus de poulet <i>Peri-peri chicken thigh</i> <i>Peri-peri chicken thigh served with corn puree, Cajun potato wedges and chicken jus</i>	Rs 790
Blanc de poulet rôti Blanc de poulet rôti à basse température, purée de patate douce au beurre clarifié, poireau braisé et jus de poulet <i>Roasted slow cooked chicken breast</i> <i>Roasted slow cooked chicken breast, sweet potatoes puree with clarified butter, braised leek, and chicken jus</i>	Rs 750	Bar tropical Bar tropical cuit au four avec des épices Vadouvan, légumes cuits dans un bouillon de poisson, huile aromatisée à la coriandre et chips d'ail croustillants <i>Baked tropical bar fish</i> <i>Baked tropical bar fish with Vadouvan spices, vegetable cooked in a fish broth, coriander flavoured oil and crispy garlic chips</i>	Rs 860
Daurade poêlée Daurade poêlée avec des herbes rôties en croûte, purée de butternut à la vanille, légumes sautés, confits d'oignons et beurre blanc <i>Pan roasted dorado</i> <i>Pan roasted crushed herbs dorado, vanilla butternut puree sauteed vegetables, onions confits</i>	Rs 890	▼ Risotto aux cèpes Risotto aux cèpes, asperges, petits pois et pecorino <i>Porcini mushroom risotto</i> <i>Porcini mushroom risotto, aparagus, green peas and pecorino</i>	Rs 590
Saumon poêlé Saumon poêlé, servi avec fondue de betterave, bok choy, légumes sautés et dashi beurre citronné <i>Panfried Salmon</i> <i>Panfried salmon, served with beetroot fondue, bok choy, sauteed vegetables and dashi lemon butter</i>	Rs 1,300	▼ Poivrons farcis Poivrons entiers farcis au quinoa et aux champignons, légumes et coulis de tomate <i>Stuffed bell pepper</i> <i>Whole bell pepper filled with quinoa and mushroom served with vegetables and tomato coulis</i>	Rs 570

Spécialités locales / Local specialities

Curry de poulet Curry de poulet traditionnel parfumé au lait de coco <i>Traditional chicken curry</i> <i>Traditional chicken curry scented with coconut milk</i>	Rs 670	Vindaye de poisson salé Vindaye de poisson salé au citron confit <i>Salted fish vindaye</i> <i>Salted fish vindaye with preserved lemon</i>	Rs 590
Ragoût de poulpe Ragoût de poulpe et papaye verte <i>Octopus stew</i> <i>Octopus stew and green papaya</i>	Rs 690	▼ Curry de paneer Curry de paneer et pois chiches <i>Paneer curry</i> <i>Paneer and chickpeas curry</i> Servi avec du riz vapeur, achard de légumes et condiments <i>Served with steamed rice, pulpes and pickles</i>	Rs 640

Pasta

Linguini Linguini, ragoût de bisque aux fruits de mer <i>Linguini</i> <i>Linguini served with seafood bisque ragout</i>	Rs 740	Spaghetti Sauce carbonara au guanciale fumé <i>Spaghetti</i> <i>Carbonara sauce with smoke guanciale</i>	Rs 640
Spaghetti Sauce bolognaise <i>Spaghetti</i> <i>Bolognaise sauce</i>	Rs 590	▼ Penne Penne, sauce arrabiata <i>Penne</i> <i>Penne served with arrabiata sauce</i>	Rs 440

Pizza

Spezie

Poulet aux épices tandoori, paneer tikka, oignons, cornichons, piment vert, mozzarella et sauce tomate

Spezie

Tandoori spiced chicken, paneer tikka, onion, gherkins, green chilli, mozzarella and tomato sauce

Fruits de mer

Calamars, crevettes, moules, poissons, citrons confits, olives vertes, mozzarella et sauce tomate

Seafood

Calamari, shrimps, mussels, fish, lemon pickles, green olives, mozzarella and tomato sauce

Rs 570

Margherita

Mozzarella râpée, mozzarella fraîche, tomates cerises, feuilles de basilic et sauce tomate

Margherita

Grated mozzarella cheese, fresh mozzarella, cherry tomatoes, basil leaves and tomato sauce

Rs 470

Burger

Burger au boeuf

Pain burger maison, laitue, tomates, rondelles d'oignons croustillants, cornichons, moutarde au miel et fromage cheddar

Beef burger

Served on homemade bun, lettuce, tomatoes, crispy onion rings, gherkins, honey mustard and cheddar cheese

Rs 590

Burger végétarien

Pain burger maison compotée de tomate, laitue et fromage cheddar

Vegetarian burger

Vegetables patty served on homemade bun, tomato compote, lettuce, and cheddar cheese

Rs 490

Burger au poulet hawaïen

Pain burger maison, laitue, tomate, onion, ananas et mayonnaise

Hawaiian chicken burger
Served on homemade bun, lettuce, tomato, onion, pineapple and mayonnaise

Rs 520

Desserts

Café gourmand

Sélection de mignardises maison, café au choix

Café Gourmand

Selection of four homemade with a choice of coffee

Rs 440

Cheesecake

Cheesecake aux fruits de la passion, gelée aux fruits rouges

Cheesecake

Passion fruit cheesecake with red fruit jelly

Rs 390

Gaufrette

Mousse à l'ananas, gelée au piment doux servies dans une délicieuse gaufrette

Wafer

Pineapple and sweet pepper mousse served in a delightful wafer

Rs 350

Sablé aux fruits

Sablé aux fruits et sorbet au citron

Shortbread with tropical fruits

Shortbread with tropical fruits and lemon sorbet

Rs 390

Moelleux au chocolat

Moelleux au chocolat cœur coulant glace à la vanille, compotée de baies rouges et sauce au caramel beurre salé

Soft chocolate cake

Soft chocolate cake vanilla ice cream, berries compote and salted caramel sauce

Rs 440