

In-Room Dining Menu

Starters (Entrées)

Rs

Greek style salad with feta, chickpeas, beetroot, vine tomato, kalamata Olives, balsamic syrup (V)

650

Salade grecque avec fromage feta, olives Kalamata, tomates de vigne et sirop balsamique

Caesar salad with romaine lettuce, shaved parmesan, Grilled Brioche and aged Caesar dressing

600

Salade César avec des laitues romaines, copeaux de parmesan , croûtons briochés et vinaigrette César

Add chicken ...en supplément de poulet Rs 700 /-
Add shrimps ...en supplément crevettes Rs 800 /-

Niçoise salad with seared tuna loin, Quail egg, white anchovies, kalamata olives, baby potato, vine tomato and French green bean

750

Salade niçoise au thon rouge poêlé, oeuf de caille, anchois blanc, olives Kalamata, pomme ratte, tomates de vigne et haricots verts

Soup

Soup of the day

550

Soupe du jour





Sandwiches

Focaccia with grilled vegetables, tomato, basil pesto served with Fries and baby greens salad (V) 680

Focaccia aux légumes grillés, tomate, pesto au basilic servi avec des frites et salade de petits haricots verts

Traditional club sandwich with bacon, egg, cheese, tomato, chicken and mayonnaise 750

Club sandwich traditionnel avec tomate, mayonnaise, bacon, fromage, poulet et oeuf

Beef burger with red onion marmalade, aged white cheddar, crispy bacon and Prego chutney sauce 900

Burger de bœuf wagyu, marmelade d'oignons rouge, fromage cheddar vieilli, bacon, sauce chutney Prego

Pastas (Pâtes)

Spaghetti, Penne or Tagliatelle - Sauces: Bolognese (Rs750) or Napolitana (V, Rs700) or Carbonara (Pork, Rs750)

Spaghetti, Penne ou tagliatelle - Sauces: Bolognaise (Rs750) ou Napolitaine (V, Rs700) ou carbonara (Porc, Rs750)



Main Courses (Plats Chauds)

Mauritian chicken curry with local spices, steamed basmati rice and tomato chutney **825**

Curry de poulet à la Mauricienne aux épices locales, riz basmati à la vapeur et chutney de tomates

Catch of the day with buttered mashed potato and watercress purée **850**

Pêche du jour avec purée de pommes de terre au beurre et purée de cresson

Grilled queen prawns with lemon butter sauce, creole sauce served with basmati rice **1700**

Crevettes grillées avec sauce au beurre et citron, sauce créole servies avec du riz basmati

Grilled Australian beef ribeye steak, egg and chips with black pepper sauce **1700**

Steak de boeuf d'Australie grillé, oeuf et frites avec sauce au poivre noir

Open faced Vegetable lasagna with mushroom, pumpkin, baby marrow and sundried tomato (V) **700**

Lasagne de légumes aux champignons, potiron, mini courgette et tomates séchées (V)



Desserts

Passion fruit cheesecake with wild berries compote

550

Cheesecake au fruit de la passion servie avec une compote de fruits rouges

Dessert of the Day

550

Dessert du jour

Dark chocolate mousse with coconut and ginger crumble

600

Mousse au chocolat noir avec un crumble de noix de coco et gingembre

Fresh fruit platter with Vanilla cremeux

550

Assiette de fruits et crèmeux à la vanille