






Menu Hiver


2024

A PARTAGER | TO SHARE

-  Nems de banane verte, moutarde & safran | sauce coriandre & citron 200.00
Green banana, mustard & saffron nems | Lemon & coriander sauce
- Bitterballen d'agneau | Sauce tomates séchées & amandes 450.00
Lamb bitterballen | Sundried tomatoes & almond sauc
-  Croustade de purée d'arouille & confit d'oignons au balsamique 200.00
Crispy tartlets | Yam puree & balsamic caramelised onions
- Pique de crevettes grillées au sésame & sa sauce 310.00
Sesame grilled prawns & sesame sauce
- Pique de poulet aux épices cajun 200.00
Cajun spiced chicken skewers
- Le << mix platter >> apéro pour 6 personnes (30 pièces) 1,225.00

ENTRÉES | STARTERS

- Gratin de crabe 750.00
Crab au gratin
- Tartare de thon au tahini, ponzu & aux agrumes | queues d'oignons 425.00
Tuna tartar | Tahini ponzu & citrus | Spring onions
-  Médallions de palmiste braisé | Sauce hollandaise 965.00
Braised palmheart | Hollandaise sauce
- Soufflé | Palmiste & crevette en sauce rouge 1,095.00
Soufflé | Palmheart | Prawns | Red sauce
-  Soupe de tomates & butternut | Cèpes | Graines de courges grillées | Croûton & beurre fouetté à l'ail confit 375.00
Tomato & butternut soup | Porcini mushrooms | Pumpkin seeds | Croutons & confit garlic whipped cream
- Fagottini de crabe dans sa bisque 895.00
Crab fagottini & crab bisque
- Mille - feuille d'agneau cuit 7 heures | Purée de patate douce à l'orange 500.00
Jus d'agneau à la menthe
*7 hours cooked lamb mille feuille | Orange infused sweet potato purée
Lamb & mint gravy*

 Végétarien - peut contenir des œufs et du lait - **TVA Incluse**



PLATS VEGETARIENS | VEGETARIAN MAIN COURSES

Crêpes | Crème d'épinards & champignons 385.00

Pancake | spinach & mushrooms

Linguine | Brocolis | Crème de moutarde à l'ancienne |
Noisettes grillées | Parmesan 350.00

*Linguine | Broccolis | Whole grain mustard cream | Grilled hazelnuts
Parmesan cheese*

Risotto aux asperges & cresson | Crumble de parmesan 475.00

Green asparagus & watercress risotto | Parmesan crumble

Cassiolette de légumes | Pois chiche & fruits secs 385.00

Vegetable casserole | Chickpeas & dried fruits

SUPPLEMENTS | SIDES

Jambon cru - Cured ham 290.00

Crevettes grillées - Grilled prawns 290.00

Poulet - Chicken 220.00

PLATS MAURICIENS | MAURITIAN DISHES

Curry de poulet | Crevettes - Curry | Chicken | Prawns 835.00

Dry curry | Bœuf - Dry curry | Beef 520.00

Salmi d'ourite | Aubergines | Riz arrangé aux oignons frits
& feuilles de caripoulé | Étouffé de giraumon 950.00



PLATS | MAIN DISHES

Soufflé | Palmiste & crevette en sauce rouge 1,625.00

Soufflé | Palmheart | Prawns in a red sauce

Crevettes au lait de coco, safran & citronnelle | Riz persillé 685.00
Aubergines confites

Coconut milk, safran & lemongrass prawns | Parsley rice | Eggplant confit

Souris d'agneau confite au miel | Mini carottes au cumin 1,575.00
Aubergines fumées

Honey braised lamb shank | Cumin roasted carrots | Smoked eggplant

Filet de babonne | Coulis de petits pois | Pomme de terre & carottes 1,095.00
rôties Béarnaise au curry


*Coral trout fillet | Peas coulis | Roasted potatoes & carrots |
Curry infused bearnaise*


Porc longue cuisson laqué au tamarin | Riz à l'ananas & poivrons | 495.00
Brèdes chinoises

*Slow cooked pork belly in a sticky tamarind sauce | Pineapple & red pepper
rice & Chinese cabbage*

Tagine de poulet aux poires & citron confit | Couscous 555.00
aux petits oignons & menthe

Pear & preserved lemon tagin | Onion & mint couscous

 **Végétarien - peut contenir des œufs et du lait - TVA Incluse**



PLATS - ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX -
MAIN COURSE - TO CHOOSE SIDES

Saumon poêlé | Sauce de coriandre & limon | Brèdes sautées 1,320.00

Salmon | Coriander & lime sauce | Sautéed greens

Mi-cuit de thon façon teriyaki | Sésame | Poireaux & queue d'oignons croustillant 925.00

Teriyaki style seared tuna | Sesame | Fried scallions & leek

Filet de bœuf d'Australie (250g) | Demi glace de bœuf aux morilles 1,725.00

Beef fillet (250g) | Morel infused beef jus

Magret de canard (200g) | Sauce Bordelaise ou Goyave de Chine 1,980.00

Duck breast (200g) | Bordelaise or Strawberry guava sauce

Entrecôte d'Australie (300g) | Beurre maître d'hôtel ou sauce bearnaise 1,925.00

Australian rib eye (300g) | Maitre d'hôtel butter

Longe de cerf grillée | Jus de cerf corsé au vin rouge & aux cèpes 970.00

Venison loin | Porcini & red wine venison gravy

SUPPLÉMENTS D'ACCOMPAGNEMENTS | ADDITIONAL SIDES

Frites | Salade maison | Linguine maison 150.00

Fries | Fresh salad | Homemade linguine


Purée de pomme de terre - Potato purée 165.00


Légumes grillés | Butternut fumé & rôti au four | Gratin d'épinards au gruyère 220.00

Grilled vegetables | Smoked & grilled butternut | Spinach & gruyere gratin

Frites de panisse parfumées aux feuilles de caripoulé | Aïoli à l'ail confit 150.00


Chickpeas fries infused with curry leaves | Confied garlic aioli

 Végétarien - peut contenir des œufs et du lait - **TVA Incluse**



DESSERTS

Crème brûlée Vanille - <i>Crème brûlée Vanilla</i>	275.00
Le Classique Bougrement bon Crème anglaise à la vanille <i>The classic Bougrement bon Vanilla custard</i>	275.00
Café gourmand - Mini cheesecake au spéculos et noix de Pécan Millionaire shortbread Mini éclair à la vanille de Madagascar <i>Greedy coffee - Cheesecake speculoos Millionaire shortbread Madagascar vanilla éclair</i>	275.00
<< Sticky toffee pudding >> Sauce caramel beurre salé Glace vanille maison <i>Sticky toffee pudding Butterscotch sauce Homemade vanilla ice cream</i>	285.00
Entremet pistache verte, myrtilles & croustillant de crêpes dentelles <i>Entremet Blueberries Crispy lace crepes</i>	315.00
Glace au sirop d'érable & éclats de cookies au caramel <i>Homemade ice cream Maple syrup & Caramel cookies</i>	220.00
Glace maison au pain d'épice <i>Homemade ice cream Gingerbread</i>	220.00
Sorbet à la goyave de Chine - <i>Homemade sorbet Strawberry guava</i>	220.00
Panacotta au lait de coco & compote de dattes <i>Coconut milk panacotta Dates <<compote>></i>	225.00
Cheesecake Spéculos Noix de pécan <i>Cheesecake Spéculoos Pecan nuts</i>	275.00

 Végétarien - peut contenir des œufs et du lait - **TVA Incluse**

MENU ENFANT

PLATS | MAIN COURSE

Fish and chips en tempura 350.00

Tempura fish & chips

 Pizza margherita 250.00

Pizza margherita

Côtelette de poulet au miel 350.00

Honey chicken cutlets

Omelette au jambon de poulet & fromage 200.00

Chicken ham & cheese omelet

 Pâtes au fromage 200.00

Cheese pasta

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Frites - *Fries*

Purée de pomme de terre - *Potato purée*

Pâte - *Pasta*

Salade - *Salad*

DESSERTS

Bougrement bon et crème à la vanille 250.00


Bougrement bon and vanilla custard

Crêpe - Nutella & Chantilly 200.00

Pancake - Nutella & Chantilly cream

Glace à la vanille, sauce au caramel beurre salé 200.00

Vanilla ice cream, salted caramel sauce

 Végétarien - peut contenir des œufs et du lait - **TVA Incluse**

MENU BOISSON

SANS ALCOOL

Eau filtrée - Vivreau - <i>Filtered water - Vivreau (75cl)</i>	80.00
San Pellegrino (75cl) - <i>San Pellegrino (75 cl)</i>	250.00
Farrarelle (75cl)	200.00
Eau filtrée pétillante - Vivreau (75cl)	90.00
<i>Filtered sparkling water - Vivreau (75 cl)</i>	
Boissons Gazeuses - <i>Soft drinks</i>	120.00
Appletizer - Grapetiser - <i>Appletizer - Grapetiser</i>	140.00
Jus de Fruits Frais (Orange - Ananas/Orange) - <i>Fresh Juice</i>	215.00
Thé glacé Maison Orange et citron - <i>Home made Ice Tea</i>	140.00

BOISSONS CHAUDES

Infusion - <i>Infusion</i> ou Thé - <i>Tea</i>	75.00
Café - Espresso ILLY - <i>Coffee - Espresso ILLY</i>	115.00
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	140.00

LES APÉRITIFS

Bière PHOENIX - <i>PHOENIX Beer</i>	175.00
Bière THIRSTY FOX - Pale Ale - <i>THIRSTY FOX, Pale Ale Beer</i>	185.00
Martini (Blanc-Rouge) <i>Martini (Blanc-Rouge)</i>	165.00
Gin Tonic - TANQUERAY	410.00
Whisky RED LABEL	360.00
Whisky J & B	340.00
Whisky BLACK LABEL	550.00
CHIVAS REGAL	555.00

COCKTAILS

Virgin Mojitos	150.00
Mojitos	300.00
Ti Punch	225.00
Kir	390.00

LES DIGESTIFS

Cointreau	245.00
Cognac	560.00
Armagnac	460.00
Rhum (Labourdonnais)	210.00

CHAMPAGNE/MOUSSEUX

Cattier Brut Icône	4,975.00
Driant Valentin - Brut (37.5 cl) - <i>Champagne</i>	2,545.00
Graham Beck Brut Rosé - <i>Mousseux</i>	1,780.00
Grandial Rosé - <i>Mousseux</i>	1,520.00
Prosecco PONTE VILLONI Italie - <i>Mousseux</i>	1,815.00

LES VINS ROSÉS

Blanc De Noir Boschendal - <i>Afrique du Sud</i>	1,625.00
Vallée du Rhône - Ventoux - La Vieille Ferme - <i>France</i>	1,600.00
Pays d'Oc / Languedoc - Moment de Plaisir - <i>France</i>	1,575.00
M DE MINUTY - Côtes de Provence - <i>France</i>	2,200.00
Brise Marine IGP - Vins de Méditerranée - <i>France</i>	1,535.00

LES VINS BLANCS

Chardonnay - Glen Carlou - <i>Afrique Du Sud</i>	1,880.00
Côteaux Bourguignons - Chardonnay - <i>France</i>	1,920.00
Cedrick Bardin - Sancerre - Val de Loire - <i>France</i>	2,420.00
Signore Giuseppe - Pinot Grigio- <i>Italie</i>	1,595.00
Brise Marine IGP - Vins de Mediterannée - <i>France</i>	1,535.00
Vallée du Rhône - Ventoux - La Vieille Ferme - <i>France</i>	1,600.00
Bourgogne - Prestige Pouilly Fuissé Nadine Ferrand - <i>France</i>	3,515.00
IDUN - Sauvignon Blanc - <i>Afrique Du Sud</i>	1,690.00

LES VINS ROUGES - FRANCE

Beaujolais - Saint Amour - Georges Duboeuf	2,235.00
Bordeaux - Médoc - Château Greysac	2,480.00
Bordeaux - St Emilion - Château La Commanderie	3,850.00
Bordeaux - St Emilion - Château St Georges	3,300.00
Bordeaux - Haut Médoc - Les Granges de Rothschild	2,355.00
Vallée du Rhône - Ventoux - La Vieille Ferme	1,600.00
Vallée du Rhône - Crozes Hermitage	2,450.00
Bourgogne - Côteaux Bourguignons	1,920.00
Vallée du Rhone - Côte du Rhône - Belleruche Chapoutier	1,845.00
Languedoc - Complices de Pueche Haut Rouge	1,995.00

LES VINS ROUGES - AFRIQUE DU SUD

IDUN "Four Pebbles" - Merlot, Malbec, Syrah, Cabernet sauvignon	1,790.00
IDUN "3 Cailloux" - Syrah, Mourvedre, Cinsault	1,775.00
The Chocolate Block - Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Viognier	2,590.00

LE VIN ROUGE - ITALIE

Signore Giuseppe - Montepulciano	1,600.00
----------------------------------	----------

VIN AU VERRE | CARAFFE

	<u>150ML</u>	<u>450ML</u>
Rosé Rouge Blanc - Vallée du Rhône - Ventoux La Vieille Ferme	330.00	960.00
Rosé Rouge Blanc - Vins de Méditerranée Brise Marine IGP	320.00	920.00