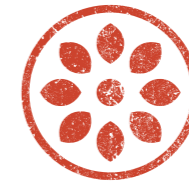




YUZU





YUZU

*A la conquête de l'Est  
par le Chef Bevan Wilson*

Sous la houlette de Bevan Wilson, le Yuzu atteint des sommets gastronomiques. La finesse des épices, les alliances des textures associées à des viandes nobles, la belle variété des bouchées vapeur, les saveurs de la Thaïlande, du Cambodge, du Vietnam, du Japon, de la Chine, du Laos, de Singapour ou encore de la Malaisie sont exaltées.

*With the lead of chef Bevan Wilson, Yuzu restaurant has reached gastronomic heights. With the finest spices and different textures combined with tempting meat and a variety of steamed culinary creations, the flavours of Thailand, Cambodia, Vietnam, Japan, China, Laos, Singapore or even Malaysia have been explored.*





# Dim Sum à la vapeur

Steamed Dim Sum



# Dim Sum à la vapeur

Steamed Dim Sum



 **Har Gow de crevettes (3pcs)**

Ravioles de crevettes et litchi  
relevées de pâte Laksa

Rs 640 € 13

**Ebi Har Gow (3pcs)**

Steamed prawns and lychee har gow  
enhanced with Laksa paste

**Siu Mai à la chair de crabe (3pcs)**


Siu Mai à la chair de crabe, edamame  
relevé à la citronnelle

Rs 950 € 19

**Kani Siu Mai (3pcs)**

Steamed crabmeat Siu Mai with edamame  
bean with hints of lemon grass



 **Har Gow d'épinards (3pcs)**

Ravioles d'épinards, fromage blanc  
et tofu croustillant

Rs 550 € 11

**Horenso Har Gow (3pcs)**

Steamed spinach, cream cheese  
and crispy tofu Har Gow



Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Dim Sum poelés

Pan-fried Dim Sum



# Dim Sum poelés

Pan-fried Dim Sum



## Gyoza d'agneau (3pcs)

Gyoza d'agneau relevé au Nikkai et aux prunes séchées

Rs 750 € 15

## Kanji gyoza (3pcs)

Lamb and dried prunes gyoza scented with Nikkai spices

## ✓ Gyoza aux champignons forestiers (3pcs)

Gyoza aux champignons shiitake parfumés au poivre du Sichuan

Rs 650 € 13

## Kinoka Gyoza (3pcs)

Shiitake Gyoza enhanced with Sichuan pepper



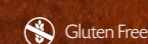
Spicy



Vegetarian



Signature



Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Plateau de Dim Sum

Dim Sum platter



# Plateau de Dim Sum

Dim Sum platter

Plateau de 10 pièces / Platter of 10 pieces  
(2 pièces par item / 2 pieces per item)

Rs 2,100 € 43

### Har Gow de crevettes

Ravioles de crevettes et litchi relevées  
de pâte de Laksa

### Ebi Har Gow

Steamed prawn and lychee har gow  
enhanced with laksa paste

### Siu Mai à la chair de crabe

Siu Mai à la chair de crabe, edamame  
relevé à la citronnelle

### Kani Siu Mai

Steamed crabmeat and edamame bean  
Siu Mai with hints of lemon grass

### Har Gow d'épinards

Ravioles d'épinards, fromage blanc et tofu

### Horenso Har Gow

Steamed spinach, cream cheese and crispy  
tofu Har Gow

### Gyoza d'agneau

Gyoza d'agneau relevé au Nikkai et  
aux prunes séchées

### Kanji Gyoza

Lamb and dried prune Gyoza  
scented with nikkai spice

### ✓ Gyoza de champignons forestiers

Gyoza aux champignons forestiers parfumés  
au poivre du Sichuan

### Kinoka Gyoza

Fresh forest mushroom gyoza enhanced  
with Sichuan pepper



Spicy



Vegetarian



Signature



Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Entrées

Starters



# Entrées

Starters

- Poêlées de Saint-Jacques** Rs 1,250 € 26  
Noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une vinaigrette thaïe, roquettes et basilic  
*Pan-seared scallops*  
Pan-seared scallops flavoured with a Thai dressing, refreshed with baby rocket and basil
- Tempura de crevettes** Rs 1,150 € 23  
Tempura de crevettes accompagné d'edamame, purée au wasabi  
*Tiger prawn tempura*  
Tempura tiger prawn served with edamame bean and wasabi puree
- Calamar croustillant** Rs 780 € 16  
Calamar croustillant aux cinq épices, salade de papaye verte, radis confits, vinaigrette au chimichurri  
*Crispy Calamari*  
Crispy five-spices calamari served with a pickled green papaya and radish salad, enhanced with chimichurri dressing
- Foie gras** Rs 3,350 € 68  
Poêlée de foie gras, crumble au gingembre, mousseline de prunes et chawanmushi furikake  
*Duck liver*  
Pan-fried duck liver topped with a ginger crumble accompanied with dried prunes puree and a furikake chawanmushi
- Tataki de bœuf** Rs 1,150 € 23  
Tataki de bœuf, vinaigrette acidulée au yuzu, graines de sésame et salade mesclun  
*Beef Tataki*  
Beef tataki enhanced with a tangy yuzu sesame dressing served with a fresh mesclun salad
- Chou-fleur croustillant au wok** Rs 650 € 13  
Chou-fleur croustillant et ciboulette au wok, sauce épicée aux haricots noirs  
*Wok-fried cauliflower poppers*  
Wok-fried cauliflower poppers sprinkled with scallions and a spicy black bean sauce

 Spicy  Vegetarian  Signature  Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Soupes

Soups



# Soupes

Soups

**Soupe à la noix de coco et aux gambas** Rs 650 € 13  
Soupe à la noix de coco, citronnelle et galanga agrémentée de gambas et de champignons shimeji

**Prawns coconut broth**  
Creamy coconut, lemon grass and galangal broth served with tiger prawns and shimeji mushrooms

**Velouté au maïs et au poulet** Rs 550 € 11  
Velouté au maïs doux, roulade de poulet, œuf de caille au plat

**Chicken corn soup**  
Sweet corn and chicken roulade soup served with a fried quail egg

**Crème de miso** Rs 550 € 11  
Crème de miso, nouilles soba, tofu, algues wakamé et salade de pois mange-tout

**Miso Soup**  
Miso soup served with soba noodles, tofu and wakame seaweed topped with snow peas salad

 Spicy  Vegetarian  Signature  Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.  
Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Fruits de mer

Seafood



# Fruits de mer

Seafood

## Gambas sautées au wok

Gambas sautées au wok, oignons, épices asiatiques et poivre noir, tempura de légumes, sauce soja et mirin

Rs 1,880 € 38

## Wok fried tiger prawns

Wok-fried tiger prawns tossed with spring onion, Asian spices and black pepper served with vegetable tempura and soya mirin sauce

## Légine au miso et au saké

Légine cuite à basse température marinée au miso et au saké, légumes primeurs sautés aux graines de sésame, sauce teriyaki

Rs 2,300 € 47

## Tooth fish with miso and saké

Slow-cooked tooth fish marinated with miso and sake accompanied with spring vegetables stir-fried with sesame seeds and teriyaki sauce

## Saumon confit cha soba

Saumon confit poêlé avec des nouilles soba, yuzu kosho, brocolis chinois et pépites de dashi

Rs 1,880 € 38

## Seared salmon cha soba

Seared salmon served with cha soba noodles, centered with yuzu kosho, Chinese broccoli topped with smoked bonito flakes dashi

## Ⓢ Bol signature de Yuzu

Crevettes katsu, avocat, edamame, tofu braisé et navets confits au furikake

Rs 780 € 16

## Signature Yuzu bowl

Yuzu bowl with prawn katsu, avocado, edamame beans, braised tofu and pickled radish flavoured with furikake



Spicy



Vegetarian



Signature



Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Viandes

Meat



# Viandes

Meat

### Canard laqué

Magret de canard laqué, crumble de foie gras servi avec des crêpes cuites à la vapeur garnies au concombre, ciboulette et sauce barbecue 'hoisin'

Rs 1,880 € 38

### Peking style duck breast

Peking style duck breast with foie gras crumble served with steamed pancakes garnished with cucumber, spring onions and barbecue hoisin sauce

### Filet de bœuf mignon

Filet de bœuf mignon au poivre noir saupoudré de mignonettes de poivre de Kâmpôt accompagné de patates douces rôties, de feuilles de roquettes et de vinaigre de Calamansi

Rs 1,880 € 38

### Shaky beef filet

Shaky beef filet with black pepper garnished with Kâmpôt pepper accompanied with roasted sweet potatoes and garnished with a fresh Arugula salad seasoned with Calamansi vinegar

### Curry rouge thaï de canard

Curry rouge thaï de canard, mini aubergines, pousses de bambou accompagné d'un croustillant de galette de riz Nishiki

Rs 1,480 € 30

### Duck Thai red curry

Duck Thai red curry with baby eggplant and bamboo shoots accompanied with crispy Nishiki rice cake

### Filet de bœuf au poivre du Sichuan

Filet de bœuf enrobé de poivre du Sichuan, purée de carottes braisées, brocolis et jus au gingembre Hibachi

Rs 1,880 € 38

### Sichuan beef tenderloin

Szechwan crusted beef tenderloin with charred carrot puree, long stem broccoli and a Hibachi ginger jus

### Côtelettes d'agneau au

#### Gomasio

Côtelettes d'agneau grillé enrobé de Gomasio, pois mange-tout, mousseline de pommes de terre au wasabi

Rs 1,680 € 34

### Gomasio lamb cutlets

Grilled lamb cutlets crusted with Gomasio spices served with snow peas and wasabi potato puree



Spicy



Vegetarian



Signature



Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Végétalien

Vegan



# Végétalien

Vegan

✓🌱 **Curry jaune vietnamien**  
Curry jaune de légumes à la vietnamienne, patate douce relevée à la citronnelle, lait de coco, riz parfumé à la vapeur

Rs 780 € 16

**Vietnamese yellow curry**  
Vietnamese vegetable yellow curry with sweet potato enhanced with lemon grass and coconut milk served with steam fragrant rice

✓ **Aubergines rôties au miso**  
Aubergines rôties au miso et au gingembre, tempura de bok choy, sauce teriyaki aux agrumes

Rs 750 € 15

**Baked miso and ginger eggplant**  
Baked miso and ginger eggplant, served with tempura bok choy and drizzled with a citrus teriyaki sauce

✓🌶️ **Nouilles udon épicées**  
Nouilles udon épicées aux haricots noirs, champignons shiitaké, tofu, pois mange-tout, graines de sésame

Rs 850 € 17

**Spicy black bean udon noodles**  
Spicy black bean udon noodles served with shiitaki mushroom, tofu and snow peas, garnished with sesame seeds and sprouts

✓🍷 **Bol signature de Yuzu**  
Légumes Katzuo, avocat, edamame, tofu braisé et navets confits au furikake

Rs 780 € 16

**Signature Yuzu bowl**  
Katzuo vegetables, avocado, edamame bean, braised tofu and pickled radish flavoured with furikake

🌶️ Spicy    🌱 Vegetarian    🍷 Signature    🌱 Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Desserts



# Desserts

**S** Tarte de Hong Kong

Tarte aux œufs, zestes de yuzu, compote à la mangue

**Hong Kong tart**

Hong Kong egg tart scented with yuzu zest complimented with a mango compote

Rs 400 € 8



**V S** Har Gow de lotus

Har Gow aux graines de lotus, mangue et gingembre, tuile de sésames et coulis aux baies de goji et fruits rouges

**Hasu no mi Har Gow**

Lotus seed and mango-ginger Har Gow accompanied with a sesame tuile and goji berries coulis

Rs 350 € 7



**Entremets au chocolat blanc**

Entremets au chocolat blanc, biscuit à la noix de coco et mousse à la framboise

**White Chocolate entremets**

White chocolate entremets with a soft coconut biscuit and raspberry mousse

Rs 400 € 8



**S** Fondant au chocolat piment

Fondant au chocolat, piment, glace au sésame noir

**Soft chilli chocolate cake**

Soft chilli chocolate cake served with a black sesame ice cream

Rs 450 € 9



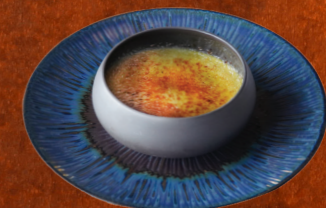
**S V** Crème brûlée au thé matcha

Crème brûlée au thé matcha, meringue parfumée au citron vert

**Matcha crème brûlée**

Matcha crème brûlée topped with lime scented meringue

Rs 450 € 9



Spicy



Vegetarian



Signature



Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



# Les cocktails de Yuzu

Yuzu cocktails



# Les cocktails de Yuzu

Yuzu cocktails



## Mizuwari

Whisky au café Nikka, apéritif Cocchi Americano, citron vert frais, rooibos, melon sucré infusé, bois aux noix de pécan, cloche en verre fumé et glaçon carré

*Nikka coffee grain whiskey, aperitif americano cocchi, fresh lime, rooibos infused sweet melon, pecan wood smoked glass cloche, square ice cube and modern tumbler*

Rs 650 € 13



## Chai infused gin

Crème de cacao blanche, citron, blanc d'œuf, poudre de pêche séchée, verre à Martini poudré

*White cocoa cream, lemon, egg white, freeze-dried peach powder dusted martini glass*

Rs 650 € 13



## Yuzu

Liqueur de yuzu, saké, citron vert frais, framboises entières et yuzu, sorbet à la framboise, glaçons

*Yuzu liqueur, sake, fresh lime, whole raspberries and yuzu, freeze-dried raspberry sherbet, diamond ice*

Rs 700 € 14



## Blue Pea

Pois infusés au gin blanc, apéritif Cocchi Americano infusé à la pulpe d'ananas, sirop d'eau de coco, jus de citron vert frais, jus d'ananas et écorces d'orange

*Butterfly pea infused white gin, cocchi americano infused with pineapple pulp, coconut water syrup, fresh lemon juice, pineapple juice, orange bitters*

Rs 680 € 14



## Silk Road

Whisky au café Nikka, liqueur au yuzu, écorces de mandarine et d'orange, thé au jasmin, sirop au safran, verre à sorbet yuzu et glace carbonique

*Nikka blended whiskey, yuzu liqueur, mandarin and orange bitters, jasmine tea, saffron syrup, yuzu sherbet glass, mandarin floss and dry ice tea pot*

Rs 700 € 14

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.  
Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction. Should you be subject to food allergies, please contact the management.



*LdH*

LABOURDONNAIS

WATERFRONT HOTEL