Menu

Modern brasserie cuisine with Mauritian influences

Starters

Chef's recommendation

Creole octopus salad 500
Braised octopus, tomatoes, onions, coriander, spring onions, grapefruit, chili, green papaya, passion fruit dressing

Tuna carpaccio 650
Chili, onions, coriander, grilled coconut shavings, bell peppers, lime, mango vinegar

Millionaire's salad 750
Palm heart, crunchy vegetables, crab meat, green leaves, maracuja dressing

Seared chicken bowl 650
Chicken breast, tomatoes, onions, avocado, cucumber, mixed greens, creamy dressing

Tropical salad 420
Tomatoes, onions, bell peppers, avocado, beetroot, mixed greens, olives, pomegranate, cucumber, sesame dressing

Quinoa vitality bowl 450
Quinoa, onions, bell peppers, rocket leaves, avocado, edamame beans

Soups

Roasted pumpkin velouté 370
Coconut milk, curry leaves

Clam velouté 410

Pasta & Vegetarian

Black sepia spaghetti alle vongole 780
With clams, parsley, tomatoes, garlic and onions

Spaghetti Bolognese 680
With slow-cooked lamb ragout in a tangy Bolognese sauce

Penne con crema e pollo 680
With grilled chicken breast, cheesy cream and wild mushrooms

Mushroom risotto 720
With sautéed mushrooms, creamy truffle sauce and Parmesan

Spaghetti aglio olio 670
Olive oil, cherry tomatoes, garlic, parsley and chili

Jackfruit dry curry with chickpeas 750
Served with steamed rice or roti, black lentils, homemade pickles

Should you have any food allergies or intolerances, please inform our team.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Ninety-Six Hotel Collection has committed to no longer serve marlin in any of its outlets. Thank you for your understanding and support.

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Vegetarian

Grain d'SEL

Main Courses

Signature dish

Grilled dorade fillet 890
Mashed pumpkin with curry leaves, thyme and ginger, garden vegetables, tomato chutney

Pan seared salmon 1,210
Chayote and potato fricassée, sautéed bok choy, creamy vanilla sauce

Octopus Bourguignon-style 825
Braised octopus simmered in red wine with carrots, onions and garlic, served with creole pilaf rice

Grilled tiger prawns 1,750
Served with rice, creole tomato sauce, spicy potato chutney and vegetables

Grilled chicken thigh 850
Roast potatoes, seasonal vegetables, salmis sauce with cumin, cinnamon and dried chili

Mauritian chicken and prawn curry 750
Scented with grilled coconut, served with steamed rice or roti, black lentils, homemade pickles

Beef tenderloin (200 g) 1,540
Taro mousseline, vegetables sautéed in beurre noisette, mushroom sauce

Grilled striploin steak (200 g) 1,750
With chimichurri sauce, sautéed broccolini, rustic sweet potato fries and cherry tomatoes confit in olive oil

Chargrilled lamb fillet 1,700
With garden vegetables glazed in brown butter, potato mousseline, caramelized onion sauce

Desserts

Local favourite

Two-coconut illusion 350
Chocolate coconut shell, crystallised coconut flakes, passion fruit coulis

Molten chocolate cake 480
Red fruit compote, vanilla ice cream

Pineapple variations 380
Silky pineapple cream, pineapple gel, chilli pineapple granita and roasted pineapple

Gourmet thin apple tart 380
Salted butter caramel, vanilla ice cream

April 2026

Menu

Une cuisine de brasserie contemporaine aux influences mauriciennes

Grain d'SEL

Entrées

Sélection du chef

Salade de poulpe créole 500
Poulpe braisé, tomates, oignons, coriandre, oignons verts, pamplemousse, piment, papaye verte, vinaigrette passion

Carpaccio de thon 650
Piment, oignons, coriandre, copeaux de noix de coco grillés, poivrons, citron vert et vinaigre de mangue

Salade du millionnaire 750
Coeurs de palmier, légumes croquants, chair de crabe, jeunes pousses, vinaigrette au maracuja

Salade de poulet grillé 650
Blanc de poulet, tomates, oignons, avocat, concombre, mesclun et sauce crémeuse

V **Salade tropicale** 420
Tomates, oignons, poivrons, avocat, betterave, jeunes pousses, olives, grenade, concombre, vinaigrette au sésame

V **Bol vitalité au quinoa** 450
Quinoa, oignons, poivrons, roquette, avocat, edamame

Soupes

V **Velouté de potiron rôti** 370
Lait de coco, feuilles de curry

Velouté de palourdes 410

Pâtes & Végétarien

Spaghetti à l'encre de seiche alle vongole 780
Palourdes, persil, tomates, ail et oignons

Spaghetti bolognaise 680
Avec un ragoût d'agneau mijoté dans une sauce bolognaise acidulée

Penne à la crème et au poulet 680
Blanc de poulet grillé, crème fromagère et champignons sauvages

V **Risotto aux champignons** 720
Champignons sautés, sauce crémeuse à la truffe et parmesan

V **Spaghetti aglio e olio** 670
Huile d'olive, tomates cerises, ail, persil et piment

V **Curry sec de jacquier aux pois chiches** 750
Servi avec riz vapeur ou roti, lentilles noires, condiments maison

Nous vous invitons à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe.
Dans une démarche de préservation et de pêche durable, Ninety-Six Hotel Collection a fait le choix de ne plus servir de marlin dans l'ensemble de ses établissements. Merci pour votre compréhension et votre soutien.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes et 5% de frais de service.

V Végétarien

Plats principaux

Plat signature

Filet de dorade grillé 890
Purée de giraumon aux feuilles de curry, thym et gingembre, légumes du jardin, salsa tomate

Saumon poêlé 1,210
Fricassée de chouchou et pommes de terre, pak choï sauté, sauce crémeuse à la vanille

Poulpe façon bourguignonne 825
Mijoté au vin rouge avec carottes, oignons et ail, servi avec riz pilaf créole

Grosses crevettes grillées 1,750
Servies avec riz, sauce tomate créole, chatini de pommes de terre épicé et légumes

Cuisse de poulet grillé 850
Pommes de terre rôties, légumes de saison, sauce salmis au cumin, cannelle et piment sec

Carri de poulet et crevettes à la mauricienne, parfumé à la noix de coco grillée 750
Accompagné de riz vapeur ou roti, lentilles noires, achards maison

Filet de bœuf (200 g) 1,540
Mousseline de taro, légumes sautés au beurre noisette, sauce aux champignons

Faux-filet grillé (200 g) 1,750
Accompagné d'une sauce chimichurri, brocolinis sautés, frites de patate douce rustiques et tomates cerises confites à l'huile d'olive

Filet d'agneau grillé 1,700
Légumes du jardin glacés au beurre noisette, mousseline de pommes de terre, sauce aux oignons caramélisés

Desserts

Coup de cœur local

Île aux Deux Cocos en trompe l'oeil 350
Noix de coco en chocolat, copeaux de coco cristallisés et coulis de fruit de la passion

Moelleux au chocolat 480
Compotée de fruits rouges, glace à la vanille

Déclinaison autour de l'ananas 380
Crémeux, gel, granité ananas–piment et ananas rôti

Tarte fine aux pommes 380
Caramel au beurre salé et glace vanille