



BRASSERIE CHIC

Nos plats vous racontent...

Our culinary tales unfold...

Chers clients,

Carrefour des cultures, l'île Maurice est riche d'une cuisine de rue qui fédère la population locale et que nous avons hâte de vous présenter. Nous avons ajouté une touche sophistiquée à cette cuisine sur cette nouvelle carte. Nous proposons également des plats variés allant des classiques de la cuisine de brasserie aux créations raffinées telles que les noix de Saint-Jacques au cœur de palmiste braisé, entre autres. L'accent est plus que jamais sur les saveurs, la fraîcheur des produits, le plaisir et le partage.

Bonne dégustation !

Dear guests,

Mauritius, a crossroads of cultures, is home to a vibrant street food tradition that brings together our local community - a culinary experience we are thrilled to share with you. Our latest menu elevates these authentic flavours with an elegant flair. Additionally, we present an array of selections, from the timeless favourites of brasserie-style cuisine to our refined specialties, including succulent scallops accompanied by gently braised heart of palm. The emphasis is firmly placed on the sensory journey of taste, the pristine quality of our ingredients, the joy of dining, and the camaraderie it fosters.

We invite you to savour the journey.



Bevan Wilson
Chef Exécutif,
Labourdonnais Waterfront Hotel

Traditional Mauritian street food

Street food traditionnel mauricien

Nous sommes fiers de vous proposer un voyage gustatif inédit à travers la street food traditionnelle mauricienne. Notre Chef et sa brigade allient tradition et excellence pour vous offrir l'essence même de l'île Maurice à travers ces mets savoureux, typiquement mauriciens, plébiscités à chaque coin de rue et dans chaque famille depuis des décennies.

We are proud to offer you an unparalleled culinary journey through traditional Mauritian street food. Our Chef and his team blend tradition and excellence to bring you the very essence of Mauritius through these flavourful dishes, typically Mauritian, acclaimed on every street corner and in every family for decades.

Mine frit / *Fried noodles*

Ce succulent plat de nouilles mélange les saveurs de différentes cultures comme la cuisine indienne et chinoise, rendant chaque bouchée délicieusement sucrée, épicée et gorgée de saveurs.
A tasty noodle dish that mixes flavours from different cultures like Indian and Chinese cuisine, making every mouthful deliciously sweet, spicy and full of flavours.

Ⓜ	Au poulet / <i>Chicken</i>	Rs 550	€ 11
	Mine frit (nouilles) au poulet, œuf et légumes allumettes, sauce d'huître <i>Chicken fried noodles with egg and allumette vegetables, seasoned with oyster sauce</i>		
✓Ⓜ	Aux légumes / <i>Vegetables</i>	Rs 450	€ 9
	Mine frit (nouilles) au tofu et aux légumes, sauce soja <i>Vegetable fried noodles with tofu, seasoned with soya sauce</i>		
Ⓜ	Aux crevettes / <i>Shrimps</i>	Rs 550	€ 11
	Mine frit (nouilles) aux crevettes, légumes en julienne, sauce soja aux champignons <i>Shrimps fried noodles with julienne vegetables, seasoned with mushroom soya sauce</i>		

Farata

Originaire de l'Inde, ce pain plat, semblable au 'paratha' indien, est fabriqué à partir d'une pâte simple composée de farine, d'eau et d'huile, roulée fin et cuite sur une plaque chauffante jusqu'à ce qu'elle soit dorée et feuilletée.
Originating from India, this versatile flatbread, reminiscent of Indian paratha, is made from a simple dough of flour, water, and oil, rolled thin and cooked on a griddle until golden brown and flaky.

Ⓜ	Au curry de poulet / <i>Chicken curry</i>	Rs 550	€ 11
	Farata garni d'un curry de poulet et pomme de terre, chutney de tomate et aubergine grillée <i>Farata with chicken potato curry, tomato chutney and grilled eggplant</i>		

 Spicy  Vegetarian  Vegan  Signature  Half Board  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.

Dans un souci de préservation et de pêche durable, Ninety-Six Hotel Collection s'est engagée à ne pas proposer de marlin dans tous ses établissements. Nous vous remercions de votre compréhension et de votre soutien.
In the interest of conservation and sustainable fishing, Ninety-Six Hotel Collection has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets. Thank you for your understanding and support.

Dholl puri

Plat mauricien prisé dont l’inspiration remonte au Bihar en Inde, ramené par les travailleurs engagés au XIX^e siècle et transmis de génération en génération, il se compose de crêpes fines et moelleuses garnies d’un mélange de pois cassés jaunes cuits.
A cherished Mauritian dish which can be traced back to Bihar in India, brought over by Indian indentured labourers in the 1800s and passed down through generations, featuring soft, thin pancakes filled with a mixture of cooked yellow split peas.

✓ ⓘ Dholl puri au chutney de tomate et aux haricots mungo, assaisonné de piment <i>Dholl puri filled with tomato chutney, mung beans and hints of chilli</i>	Rs 350	€ 7
---	--------	-----

Bol renversé / *Magic bowl*

Appelé également ‘bol déviré’, ce savoureux plat sino-mauricien mêle les influences culinaires chinoises aux saveurs locales, mettant traditionnellement en vedette un sauté de poulet, de légumes ou de fruits de mer sur un riz moelleux sur lequel on dépose un œuf frit, le tout servi dans un “bol renversé”.
Also known as the Magic or Wonder Bowl, it is a vibrant Sino-Mauritian dish that combines Chinese culinary influences with local flavours, traditionally featuring a fragrant stir-fry of chicken, vegetables or seafood atop fluffy rice, crowned with a fried egg, all served in an ‘upside down bowl’.

ⓘ Au poulet / <i>Chicken</i> Bol renversé au poulet, carottes, maïs primeurs et œuf frit <i>Magic bowl with chicken, carrots, baby corn topped with a fried egg</i>	Rs 550	€ 11
--	--------	------

✓ ⓘ Aux légumes / <i>Vegetables</i> Bol renversé au tofu, carottes, maïs primeurs, champignons shiitake <i>Magic bowl with tofu, carrots, baby corn, shiitake mushrooms</i>	Rs 450	€ 9
--	--------	-----

ⓘ Aux crevettes / <i>Shrimps</i> Bol renversé avec des crevettes, carottes, maïs primeurs et œuf frit <i>Magic bowl with prawns, carrots, baby corn topped with a fried egg</i>	Rs 600	€ 12
--	--------	------



Spicy



Vegetarian



Vegan



Signature



Half Board



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.

Salades

Salads

Nos salades sont servies avec une sélection de vinaigrettes au choix : française, parmesan, xérès et fruits rouges
Our salads are served with a choice of dressing : French, parmesan, sherry and red fruits

	Tomate mozzarella / <i>Tomato mozzarella</i>	Rs 650	€ 13
	Tomate mozzarella accompagnée d’une émulsion de crème de cuisson et d’huile de persil garnie de roquette, de radicchio et de cresson Affilla <i>Tomato mozzarella served with an emulsion of cooking cream and parsley oil, garnished with rocket, radicchio and Affilla cress</i>		
	Tian de lentilles beluga aux légumes grillés / <i>Beluga lentils tian with grilled vegetables</i>	Rs 650	€ 13
	Lentilles beluga chaudes avec des légumes grillés aromatisés à l’huile de thym, céleri-rave croustillant et mousse de tomate <i>Warm beluga lentils with grilled vegetables flavoured with thyme oil, crispy celeriac and tomato foam</i>		
	Salade César au poulet grillé au cajun / <i>Caesar salad with grilled cajun chicken</i>	Rs 680	€ 14
	Poulet grillé au cajun et laitue romaine accompagné d’une vinaigrette César, câpres et croûtons <i>Grilled cajun chicken and romaine lettuce served with Cæsar dressing, fried capers and croutons</i>		
	Salade niçoise / <i>Niçoise salad</i>	Rs 650	€ 13
	Thon poêlé, rondelles de pomme de terre, œufs durs, haricots verts, olives Kalamata, quartiers de tomate, oignons frais finement tranchés, câpres et anchois <i>Pan-seared tuna, boiled potato and egg, green beans, Kalamata olives, tomato wedges, fresh onion slices, capers and anchovy</i>		
	Poke bowl au saumon fumé / <i>Smoked salmon poke bowl</i>	Rs 950	€ 19
	Saumon fumé, quinoa, edamame, radicchio, daïkon, vinaigrette aux amandes et quartiers de citron <i>Smoked salmon, quinoa, edamame, radicchio, daikon, almond dressing and lemon wedges</i>		
	Buddha bowl	Rs 650	€ 13
	Buddha bowl garni de chou rouge, patate douce, pois chiches, fèves d’edamame, quinoa et sauce tahini <i>Buddha bowl filled with red cabbage, sweet potato, chickpeas, edamame beans, quinoa and tahini sauce</i>		



Spicy



Vegetarian



Vegan



Signature



Half Board



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.

Entrées

Starters

	Ceviche de crevettes et cœur de palmiste frais / <i>Prawn ceviche with fresh heart of palm</i> Ceviche de crevettes, salade de coeur de palmiste mariné dans du lait de tigre, servi avec une gaufrette croustillante de patate douce <i>Prawn ceviche with a fresh heart of palm salad marinated in tiger's milk, served with a crispy sweet potato wafer</i>	Rs 980 € 20
	Saumon fumé / <i>Smoked salmon</i> Saumon fumé accompagné d'un tartare d'avocat et de fenouil, rehaussé d'huile d'olive <i>Smoked salmon served with avocado and fennel tartare, enhanced with olive oil</i>	Rs 1,150 € 23
	Focaccia au jambon de Parme / <i>Focaccia with Parma ham</i> Focaccia grillée garnie de jambon de Parme tranché, feuilles de roquette, oignon rouge, réduction de vinaigre balsamique et huile d'olive accompagnée de frites et d'une salade verte <i>Grilled focaccia topped with sliced Parma ham, rocket leaves, red onion, balsamic glaze and olive oil accompanied with French fries and a side salad</i>	Rs 1,150 € 23
	Croûton au fromage de chèvre chaud / <i>Warm goat cheese crouton</i> Fromage de chèvre grillé servi sur un croûton au miel d'eucalyptus, pignons de pin et herbes aromatisées <i>Grilled goat cheese served on a crouton with eucalyptus honey, pine seeds and mixed herbs</i>	Rs 650 € 13
	Croustillant de chair de crabe / <i>Crispy crab meat</i> Chair de crabe croustillante accompagnée de bok choy et de germes d'haricots assaisonnée d'huile de sésame <i>Crispy crab meat served with bok choy and bean sprouts, seasoned with sesame oil</i>	Rs 625 € 13
	Noix de Saint-Jacques poêlées avec un cœur de palmiste braisé / <i>Pan-seared scallops with braised heart of palm</i> Noix de Saint-Jacques poêlées et cœur de palmiste braisé, purée de pois verts, petits pois au beurre de citron et perles d'orange <i>Pan-seared scallops and braised heart of palm served with a green pea puree, lemon zest buttered peas and orange pearls</i>	Rs 1,750 € 35



Spicy



Vegetarian



Vegan



Signature



Half Board



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.

Potages

Soups

🍴

🌱

🥗

Tomate rôtie et fenouil /
Roasted tomato and fennel

Tomate buffalo rôtie accompagnée d’une baguette française toastée et arrosée d’huile de persil infusée
Roasted buffalo tomato accompanied with a toasted French baguette and drizzled with an infused parsley oil

Rs 450

€ 9

🍴

🌱

🍳

Bouillon de crabe / *Crab soup*

Bouillon de crabe Carlet parfumé avec un rhizome de curcuma et des fleurs de thym
Carlet Crab broth flavoured with a turmeric rhizome and thyme flowers

Rs 650

€ 13

Curry de notre comptoir

Curry from our counter

Nos currys sont servis avec du riz cuit à la vapeur aux oignons frits, une sélection de papadums épicés, de sambals, de faratas, de chutneys et d’un mélange de concombre et d’oignons
Our curries are served with a fried onion steamed rice, selection of spicy apalam, sambals, faratas, chutneys and a cucumber onion mix

🥗

🍴

Vindaye de chou-fleur, paneer, pois chiches et poivrons
Cauliflower vindaye with paneer, chickpeas and bell peppers

🌶️

🍴

Curry de poisson et d’aubergine
Fish and eggplant curry

🍴

Poulet makhani
Chicken makhani

🌶️

🍴

Curry de poulet et de crevettes
Chicken and prawn curry

🍴

Dry curry de bœuf
Dry beef curry

🌶️

🍴

Curry de canard style thaï
Thai style duck curry

Plats principaux

Main courses

	Linguine aux fruits de mer / <i>Seafood linguini</i> Linguine aux fruits de mer dans une sauce au poivron rouge <i>Linguini with mix seafood in a red bell pepper puree</i>	Rs 950	€ 19
	Tagliatelles dans une meule de Parmesan* / <i>Tagliatelle in a wheel of Parmesan*</i> Tagliatelles fraîches aux brisures de truffes préparées dans une meule de Parmesan <i>Fresh tagliatelle with truffle bits in a wheel of Parmesan cheese</i> * Service en guéridon / <i>Gueridon service</i>	Rs 800	€ 16
	Tortellini aux épinards et à la ricotta / <i>Spinach and ricotta tortellini</i> Tortellini délicats farcis aux épinards et à la ricotta enveloppés dans une sauce au fromage et à la truffe <i>Delicate spinach and ricotta-filled tortellini enveloped in a truffle cheese sauce</i>	Rs 850	€ 17
 	Risotto au curry vert / <i>Green curry risotto</i> Risotto aux petits pois, crème de coco et champignons shimeji <i>Green peas risotto with a coconut cream and shimeji mushrooms</i>	Rs 650	€ 13
 	Orzo grec / <i>Greek orzo</i> Pâtes orzo, épinards, olives Kalamata, pois chiches épicés arrosés d'huile d'olive et d'un zeste de citron <i>Orzo pasta, spinach, Kalamata olives and spiced chickpeas drizzled with olive oil and lemon zest</i>	Rs 550	€ 11
	Escalope de poulet pané / <i>Chicken schnitzel</i> Escalope de poulet pané, frites, salade verte et quartiers de citron <i>Breaded chicken escalope served with French fries, green salad and lemon wedges</i>	Rs 690	€ 14
	Suprême de poulet cuit au four / <i>Baked chicken supreme</i> Suprême de poulet cuit au four, sauce crémeuse aux morilles et légumes sautés <i>Baked chicken supreme, creamy morel mushroom sauce and sautéed vegetables</i>	Rs 950	€ 19
 	Côtelettes d'agneau grillées à la sauce chimichurri / <i>Grilled rack of lamb with chimichurri sauce</i> Côtelettes d'agneau grillées accompagnées d'une polenta crémeuse, légumes primeurs, petits pois et sauce chimichurri <i>Grilled rack of lamb served with creamy polenta, baby vegetables, green peas and chimichurri sauce</i>	Rs 1,550	€ 31
	Jarret d'agneau braisé / <i>Slow-braised lamb shank</i> Jarret d'agneau braisé, polenta crémeuse, légumes racines au beurre servi avec une sauce glacée à la menthe <i>Braised lamb shank, creamy polenta, buttered root vegetables served with a mint glaze sauce</i>	Rs 1,400	€ 28



Spicy



Vegetarian



Vegan



Signature



Half Board



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.

Filet de bœuf australien grillé /
Grilled Australian beef filet

Filet de bœuf australien grillé, accompagné d'une purée de céleri-rave, betteraves primeurs rôties, assortiment de beurres*
*Grilled Australian beef filet served with a celeriac puree, roasted baby beets accompanied with a selection of butter**

* Beurre signature du Labourdonnaï, beurre à la truffe, beurre au gorgonzola, beurre aux tomates séchées et au piment / *Labourdonnaï signature, truffle butter, gorgonzola butter, sundried tomato & chilli butter*

(180g)
Rs 1,450 € 29

(220g)
Rs 1,650 € 33

Tartare de bœuf / *Beef tartare**

Tartare de bœuf australien accompagné de câpres, échalotes, cornichon, œuf de caille, moutarde de Dijon, sauce Worcestershire et servi avec des frites

Australian beef tartare served with capers, shallots, gherkins, quail egg, Dijon mustard, Worcestershire sauce, served with French fries

* Service en guéridon / *Gueridon service*

(120g)
Rs 850 € 17

(180g)
Rs 1,400 € 28

⑪ Moules fraîches cuites dans une sauce crémeuse au vin blanc /
Fresh mussels cooked in a creamy white wine sauce

Moules cuites au vin blanc et à la crème fraîche accompagnées
d'échalotes sautées et servies avec des frites
*Mussels cooked in white wine crème fraîche
and sautéed shallots, served with French fries*

Rs 950 € 19

🍴 Crevettes à la plancha / *Prawns à la plancha*

Crevettes à la plancha cuites à basse température, sauce crémeuse aux crustacés, courgettes poêlées et riz pilaf
Prawns à la plancha, cooked at low temperature, crustacean creamy sauce, pan-fried zucchini, served with pilaf rice

Rs 1,250 € 25

① Saumon poêlé / *Pan-fried salmon*

Saumon poêlé accompagné d'une délicate sauce à l'aneth, petits pois, légumes beurrés, herbes aromatisées et quartiers de citron
Pan-fried salmon served with an aneth creamy sauce velouté, green peas, buttered vegetables, green herbs and lemon wedges

Rs 1,400 € 28

 Filet de vieille rouge poêlé / *Pan-fried red snapper filet*

Filet de vieille rouge poêlé accompagné d'une sauce meunière crémeuse
aux champignons, pommes de terre à la lyonnaise et légumes sautés
*Pan-fried red snapper fillet served with a creamy meuniere
mushroom sauce with Lyonnaise potatoes and sautéed vegetables*

Rs 1,250 € 25

Homard grillé / *Grilled lobster*

Homard grillé avec une sauce crémeuse à l'oignon
et à l'ail, accompagné de légumes sautés et de riz pilaf
*Grilled lobster with an onion, garlic creamy butter
sauce, sautéed vegetables served with pilaf rice*

Rs 2,900 € 58

 Festin de fruits de mer / *Mixed seafood bonanza*

Vindaye de homard, crevettes tigrées au beurre d'ail, poisson bourgeois frais, calamars et moules accompagnés de légumes grillés, d'une sauce créole épicée et de riz pilaf
Lobster vindaye, garlic butter tiger prawns, fresh bourgeois fish, calamari and mussels served with grilled vegetables and spicy creole sauce and pilaf rice

Rs 4,350 € 87

 Spicy

Vegetarian



Vegan



S Signature

 Half Board

 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.

Sur le pouce

Gourmet delights

⑪	Club sandwich	Rs 650	€ 13
	Club sandwich au poulet rôti, cheddar, œuf frit et mayonnaise <i>Roasted chicken club sandwich, cheddar, fried egg and mayonnaise</i>		
⑪	⑤ Burger au poulet à la créole / <i>Creole style chicken burger</i>	Rs 750	€ 15
	Pain moelleux garni de poulet glacé au miel et à la moutarde, confiture de piment sec, cheddar et ananas grillé <i>Soft bun filled with chicken glazed with honey and mustard, dry chilli jam, cheddar and grilled pineapple</i>		
	Baguette au bœuf rôti / <i>Roasted beef baguette</i>	Rs 900	€ 18
	Baguette au bœuf effiloché avec des oignons caramélisés, feuilles de roquette, poivrons sautés, champignons et jus de bœuf <i>Shredded beef baguette with caramelised onions, rocket leaves, sautéed bell peppers, mushroom and beef jus</i>		
⑪	Burger au bœuf Wagyu / <i>Wagyu beef burger</i>	Rs 950	€ 19
	Burger au bœuf wagyu (200g) avec des rondelles d'oignon, feuilles de salade, tomate confite, purée d'avocat et cheddar tranché <i>Wagyu beef burger (200g) with onion rings, mix green leaves, confit tomato, avocado mash and sliced cheddar</i>		

Menu enfants

Kid's menu

⑪	Mini burger	Rs 450	€ 9
	Mini burger de poulet accompagné de frites <i>Mini chicken burger served with French fries</i>		
⑪	Bâtonnets de poulet / <i>Chicken strips</i>	Rs 425	€ 9
	Bâtonnets de poulet pané servis avec des frites ou de la purée de pomme de terre <i>Breaded chicken strips served with French fries or mash potato</i>		
⑪	Fish and Chips	Rs 450	€ 9
	Filet de poisson enrobé d'une panure croustillante accompagné de frites <i>Fish filet coated in crispy breadcrumbs served with French fries</i>		
⑪	Spaghetti bolognaise / <i>Spaghetti bolognese</i>	Rs 450	€ 9
	Spaghetti servis dans une sauce bolognaise au bœuf et à la tomate <i>Spaghetti served in a beef bolognese with tomato sauce</i>		
⑪	Penne au poulet crémeux / <i>Creamy chicken penne</i>	Rs 450	€ 9
	Penne au poulet crémeux et aux champignons <i>Creamy chicken & mushroom penne</i>		

Nos gourmandises

Our sweet delicacies

⑪	Tarte Tatin / <i>Gourmet Tarte Tatin</i> Tarte Tatin accompagnée d’une crème glacée à la vanille <i>Tarte Tatin served with vanilla ice cream</i>	Rs 380	€ 8
⑪	Crêpe Suzette / <i>French Suzette pancake</i> Crêpe Suzette roulée avec une compote d'orange accompagnée d’une crème glacée à la vanille <i>Rolled French Suzette pancake with orange compote served with vanilla ice cream</i>	Rs 380	€ 8
⑪	Tiramisu Couches de biscuits imbibés de café, mascarpone crémeux saupoudré de cacao <i>Layers of coffee-soaked biscuits, creamy mascarpone dusted with cocoa</i>	Rs 400	€ 8
⑪	Fondant au chocolat noir / <i>Dark chocolate fondant</i> Fondant au chocolat noir servi avec un coulis exotique <i>Dark chocolate fondant served with an exotic coulis</i>	Rs 420	€ 8
⑪🌱	Sélection de sorbets et de crèmes glacées / <i>Selection of sorbet and ice cream</i> Choix de 3 boules parmi nos saveurs : vanille, chocolat à la fève de tonka, fraise, mangue, fruit de la passion, café et pistache <i>Choice of 3 scoops among our flavours: vanilla, tonka chocolate, strawberry, mango, passion fruit, coffee and pistachio</i>	Rs 350	€ 7
⑪🌱🌱🌱	Crème brûlée au cappuccino / <i>Cappuccino crème brûlée</i>	Rs 390	€ 8
⑪	Tarte aux fruits de saison* / <i>Seasonal fruit tart*</i> * Fruits disponibles selon la saison / <i>Availability of fruits subject to season</i>	Rs 450	€ 9
⑪	Assiette de fruits de saison / <i>Seasonal fresh fruit platter</i> Notre assiette de fruits varie selon la saison et les inspirations du Chef. Elle propose une sélection savoureuse de mangue, litchis, fruit de la passion, papaye, noix de coco, ananas ou d’autres saveurs tropicales <i>Our fruit platter varies with the season and the Chef's inspirations. It features a delicious selection of mango, lychees, passion fruit, papaya, coconut, pineapple or other tropical flavours</i>	Rs 550	€ 11



Spicy



Vegetarian



Vegan



Signature



Half Board



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.

