



Gajacks *

À partager / To share

Sauce au choix tamarin ou piment doux

Served with your choice of tamarind or sweet chili sauce

Samoosas de légumes (♣)

Vegetables Samosas

Rs.250.00

Demi-lune de poulet (L)

Chicken Half-moon

Rs.325.00

Pâté créole au poisson (L)

Fried fish turnovers

Rs.275.00

Salades / Salads

Vinaigrette au choix Dijon ou Balsamique

Served with your choice of Dijon or Balsamic dressing

Salade du maraîcher aux légumes grillés, croûtons aillés, aux tomates confites (♣) *

Grilled vegetables salad topped with garlic croutons and sundried tomatoes

Rs.475.00

◆◆◆

Salade campagnarde au poulet fumé, œuf dur, pomme verte et croûtons *

Country style salad with smoked chicken, hard boiled eggs, green apple & croutons

Rs.500.00

(♣) – Végétarien / *vegetarian* (♥) Coup de cœur/ *signature dish* (L) – Plat local/ *local speciality*

Nos prix incluent 15% de TVA / *Our prices include 15% VAT*



A la plancha

Pavé de poisson du jour poêlé, sauce tartare maison

Pan seared fish filet with tartar sauce

Rs.600.00

Cuisse de volaille rôtie à basse température, sauce aux champignons (♥)

Slow cooked roasted chicken & mushroom sauce

Rs.525.00

◆◆◆

Sandwiches & Cie

Burgers*

**Servis dans un pain brioché garni d'oignons glacés au muscovado,
fromage fondu et cornichons**

Served in a buttered bun with glazed muscovado onion, melted cheese and gherkins

Poulet – **Chicken** Rs.525.00

Bœuf – **Angus Beef** Rs.590.00

Légumes - **Vegetables** (♣) Rs.425.00

◆◆◆

Sandwichs toastés / Toasted Sandwiches *

Poulet rôti mayonnaise

Roasted chicken & mayonnaise

Rs.390.00

Jambon & fromage

Ham & cheese

Rs.390.00

Fromage et tomate séchée

Cheese & sundried tomato

Rs.390.00

Tous les plats sont servis avec des Frites ou salade

All dishes are served with French fries or salad

(♣) – Végétarien / vegetarian (♥) Coup de cœur/ signature dish (L) – Plat local/ local speciality

Nos prix incluent 15% de TVA / Our prices include 15% VAT



Pâtes / Pasta

Au choix penne ou spaghetti – *Your choice of penne or spaghetti*

Poulet mijoté à la crème de basilic *
Chicken cooked in a creamy basil sauce

Rs.500.00



Crème de lardons et champignon *
Creamy bacon and mushroom

Rs.475.00



Bolognaise de boeuf (♥) *
Beef bolognese

Rs.525.00



Fricassée de légumes provençale au pesto basilic *
Southern vegetable stew with basil pesto

Rs.350.00

Les mijotés / Slow cooked

Accompagnés de riz, fricassée de grains et condiments

Served with rice, stewed beans and condiments

Salmis de poulet (L)

Chicken Salmis

Rs.500.00

◆◆◆

Vindaye de fruits de mer (♥)

Seafood vindaye

Rs.600.00

◆◆◆

Rougaille de Saucisse de porc (L)

Pork sausage rougaille

Rs.475.00

◆◆◆

Fricassée de 'paneer' avec pomme de terre, petits pois et lait de coco (♣)

Stewed 'paneer' with potatoes, peas and coconut milk

Rs.525.00

◆◆◆

Curry de boeuf

Beef Curry

Rs.715.00

Desserts

Salade de fruits frais de saison, infusion à la citronnelle (♣) *
Fresh fruit salad with lemongrass infusion

Rs.225.00



'Le Panacotta au thé de Bois Chérie, tuile aux graines de lin et chia, gel de rhum agricole
Bois Cherie tea panacotta, served with a seeds wafer & rhum gel

Rs.250.00



La coupe glacée de Grand B (♣)*
Grand B selection of ice cream & sorbets

Rs.275.00



Bounty maison façon finger

Mousse à la noix de coco et son praliné enrobé de chocolat*
Homemade 'finger' Bounty bar with coconut mousse and praline laced with dark chocolate

Rs.375.00



Crème caramel à la vanille Bourbon
Bourbon vanilla 'crème caramel'

Rs.250.00

Les plats marqués d'un asterisque (*) seront disponibles de 14h00 à 18h00 en terrasse
Dishes marked with an asterix () will be available from 2 p.m. to 6 p.m. on the terrace*

Si vous avez certaines exigences ou allergies alimentaires, merci de nous en informer avant
votre commande

If you have certain preferences or food intolerances, please inform our waiting staff prior to ordering