

ENTRÉES

Tortillas croquante maison

Guacamole et Copeaux de Prosociano
[VEG, GLU, LUP]
Rs 505

Salade César

Laitue, Copeaux de Parmesan, Anchois,
Pancetta, Croûtons, Vinaigrette César
[MLK, FSH, MST, EGG, GLU, PRK]
Rs 575

Tartare de Boeuf

Mayonnaise au wasabi, Pomme
Granny Smith, et Frites bistrot
[EGG, BEF, CEL, MST]
Rs 700

Feuilleté aux courgettes

Aubergines, jambon de Parme, figues
caramélisées
[GLU, NUT, PRK]
*Option végétarienne disponible:
Remplacez le jambon de Parme par
du fromage de chèvre*
[VEG, GLU, NUT]
Rs 535

SÉLECTION DE BURGERS

Tous les burgers sont accompagnés
de frites.

Burger Attitude

Steak haché de Boeuf, Sauce russe,
Mayonnaise épicée, Salsa à l'avocat
[MLK, EGG, BEF, MST, SUL, GLU]
Rs 610

Le Classique Ravenala

Steak haché de Boeuf, Tomate, Laitue,
Cheddar, Oignons grillés, Achard fait-
maison, Raifort, et Sauce à l'avocat
[MLK, MST, SUL, BEF, GLU, EGG]
Rs 610

Brie

Tomate, Laitue, Cheddar, Oignons
grillés, Achard fait-maison, Brie,
Sauce crémeuse au fromage
[MLK, MST, SUL, BEF, GLU, EGG]
Rs 575

Burger au Poulet croustillant

Ananas cuit au four, Laitue, Tomate,
Cheddar, Sauce moutarde au miel
[MLK, MST, SUL, GLU, EGG]
Rs 610

Burger végétarien

Galette de légumes fumés et rôtis,
Laitue, Tomate, Fromage végane,
Sauce mouarde au miel
[GLU, SSE, MST]
Rs 535

À NE PAS MANQUER

Ciabatta au Porc braisé lentement

Laitue, Moutarde, Concombre confit,
Sauce BBQ fumée
[PRK, SUL, MST, LUP, GLU]
Rs 600

Poisson

Poisson, Citron, Quartiers de pomme
de terre faits-maison, Sauce tartare
[FSH, GLU, CEL, EGG, MST, SUL]
Rs 575

Manchurian

Aux légumes du marché et parfumées
aux feuilles de citron, Potiron rôti au
miel et au romarin
[GLU]
Rs 505

LA ROTISSOIRE

Filet de Boeuf fumé

[BEF]

Rs 735

Cuisse d'Agneau rôtie à la méditerranéenne

[CEL]

RS 735

Poulet rôti au BBQ

Rs 700

Côtes de Porc rôties aux saveurs du Texas

[PRK, GLU]

Rs 750

Coquelet rôti

[CHK]

Rs 735

ACCOMPAGNEMENTS

Purée pomme de terre, Légumes rôtis, Roquette sautée et Broccolis sautés

[MLK]

SAUCES

[MLK, SUL, ALC, GLU]

Thym, Poivre vert, Champignons sauvages, Raisins secs

[MLK, SUL, ALC, GLU]

DESSERT

Mille-feuille traditionnel à la vanille, Coulis à la fraise

[GLU, MLK]

Rs 255

Profiterole au chocolat praliné, Glace à la vanille, Chocolat

[MLK, NUT, GLU, EGG]

Rs 255

Crèmeux au chocolat et café, Crumble aux amandes, Sauce caramel

[GLU, EGG, NUT, MLK]

Rs 255

Plateau de fruits tropicaux

Rs 255

Crêpe Suzette

[GLU]

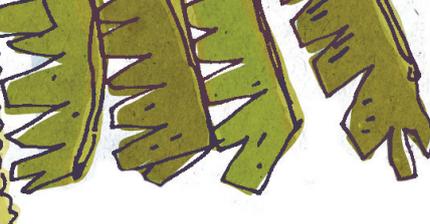
Rs 255

Inclus dans les forfaits HB, FB et "All Inclusive".

Les prix sont en roupies mauriciennes et incluent la taxe du gouvernement.

Chers Hôtes,

Merci d'informer le Chef ou le Directeur de la Restauration en cas d'allergie alimentaire.



MENU ENFANT

ENTRÉE RS 230

Salade de laitue et tomate
[VEG]

Plateau de jambon de poulet et de
fromage
[GLU, MLK]

Salade de Poulet César avec du
Parmesan, des Croûtons et de la
Vinaigrette
[MTD, MLK, GLU]

PLAT PRINCIPAL RS 320

Mini Burger de poulet croustillant et
fromage
[GLU, MLK]

Mini Burger de boeuf et fromage
[BEF, GLU, MLK]

Mini Burger de légumes et fromage
[VEG, GLU]

Filet de poisson pané
[FSH, GLU]

Poulet rôti

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : [GLU, VEG]

Frites Ou Pommes au four Ou Purée
de pomme de terre

Sauté de brocoli Ou Légumes grillés
[VEG]

DESSERT RS 200

Jalousie à la pêche et au raisin,
Crème à la vanille
[MLK, VEG]

Tarte tatin à la papaye, Glace à la
vanille
[VEG, MLK]

Glaces au choix
[MLK]



Veillez contacter notre responsable du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

SOYA	[SOY]
CELERY	[CEL]
NUTS	[NUT]
PEANUTS	[PNT]
MUSTARD	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULPHATES	[SUL]
SESAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILK	[MLK]
EGG	[EGG]
CRUSTACEAN	[CRU]
FISH	[FSH]
MOLLUSK	[MLS]
ALCOHOL	[ALC]
VEGETARIAN	[VEG]
PORK	[PRK]
BEEF	[BEF]