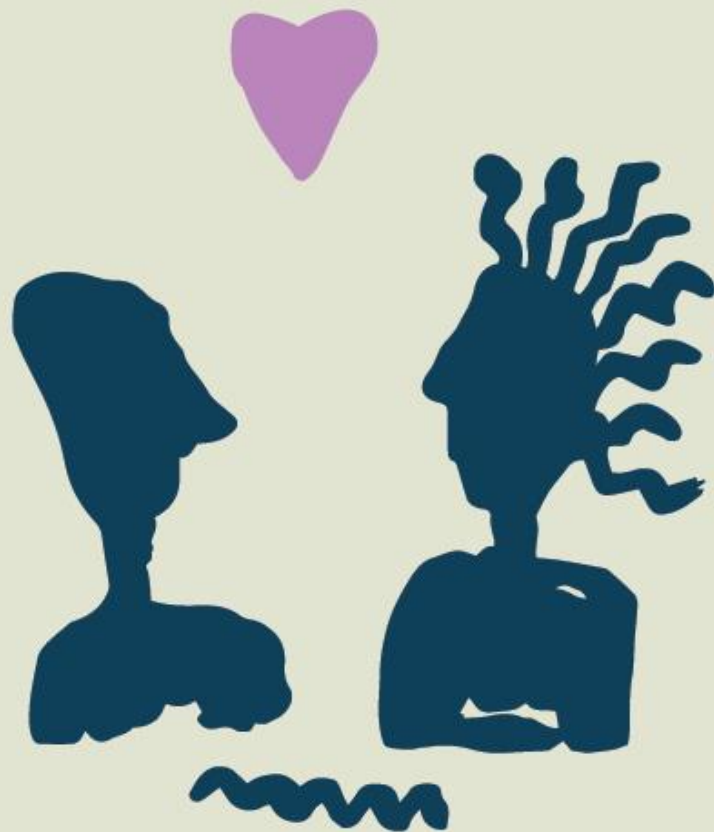


Faites-vous plaisir avec nos
menus spéciaux





DÎNER ROMANTIQUE

Rs 2000 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Trio de tapas mauriciens 

Nem d’aubergine et grenade,
panier de giraumon, et tartelette
de lentilles et brèdes Malbar

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Cocktail de crevettes à la
mauricienne

[CRU, EGG, MTD]

Ou

Salade de poulet caramélisé à la
moutarde, façon César

[MTD, EGG]

SOUPE

Soupe du jour 

Aux légumes locaux du marché,
croûtons à l’ail

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

PLAT PRINCIPAL

Brochette de poisson grillé et de
calamar

Sauce créole, timbale de riz
safrané, brèdes sautées et citron
confit

[FSH, MLS]

Ou

Brochettes de boeuf grillé

Sauce au poivre noir, pommes de
terre rôties, Haricots verts

[BEF, MLK]

Ou

Poivron farci à la ratatouille et aux
pois chiches 

Semoule aux amandes, parfumée
au citron et à la coriandre

[MLK, GLU, NUT]

DESSERT

Fondant au chocolat

Accompagné de glace au coco
et papaye caramélisée

[GLU, EGG, MLK]

Ananas flambé 

Glace au coco

[ALC, MLK]

[VEG]

Salade de fruits de saison 

Parfumée à la menthe,
Sorbet du jour

[PLANT-BASED, VEG]



Plat gagnant Baresef 2023. Baresef est une compétition annuelle interne réunissant les meilleurs Barmen et Chefs des hôtels Attitude.



FRUITS DE MER EN FOLIE

Rs 2150 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Salade César au marlin fumé
[FSH, EGG, MTD]

SOUPE

Crème de fruits de mer
Parfumée au gingembre et
feuilles de curry poulet
[CRU, FSH, MLS, ALC, MLK]

PLAT PRINCIPAL

Crevettes géantes
Sauce au beurre citronnée et à
l'ail, jardinière de légumes, riz
safrané
[CRU, MLK]

Ou

Filet de poisson grillé
Beurre blanc, jardinière de légumes,
Riz safrané
[FSH, MLK, ALC]

Ou

Nou la mer 
Dorade grillée, crevettes et
moules, cromesquis de chutney
de pommes de terre mauricien,
sauce crémeuse au citron
[FSH, MLK, ALC]

DESSERT

Banane flambée au rhum
Glace à la vanille
[ALC, MLK, EGG]



Plat gagnant Baresef 2026.
Baresef est une compétition annuelle
interne réunissant les meilleurs
Barmen et Chefs des hôtels Attitude.



LANGOUSTES LOVERS

Rs 3175 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Salade de fruits de mer
Vinaigrette à la noix de coco
et au citron
[CRU, FSH, MLS]

SOUPE

Cappuccino de bisque
[CRU, FSH, MLS, MLK, ALC]

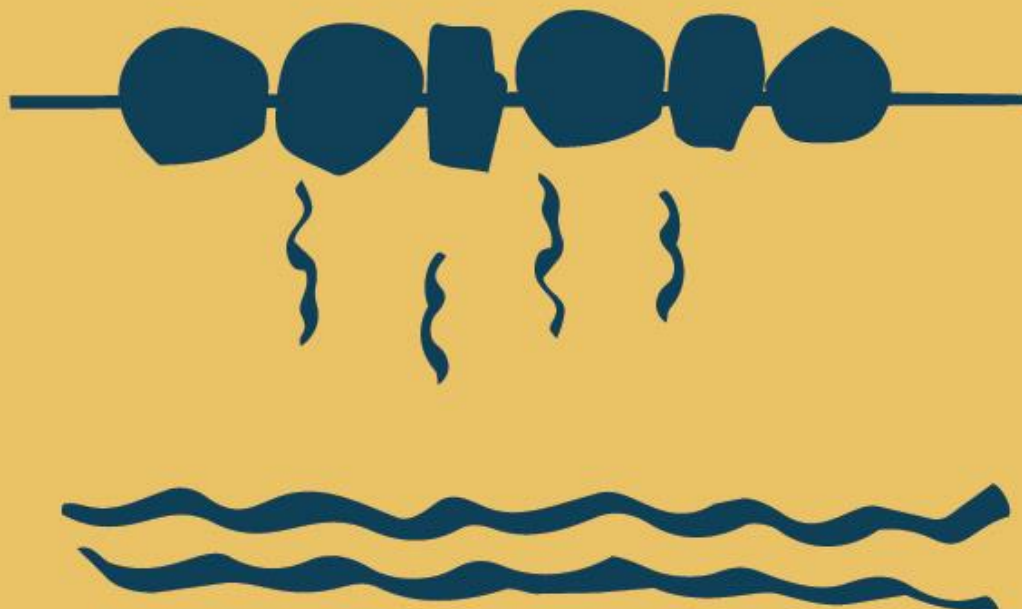
PLAT PRINCIPAL

Langouste grillée (500 gm)
Légumes sautés et
riz parfumé aux herbes
[CRU, MLK]

Sélection de sauces au choix :
Beurre citronné,
Ou sauce tomate à la créole,
ou émulsion aux épices de curry
[MLK]

DESSERT

Banane flambée au rhum
Glace à la vanille
[ALC, MLK, EGG]



COIN CARNIVORE

Rs 2900 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉES

Carpaccio de Bœuf

Câpres, copeaux de parmesan,
huile d'olive et vinaigre
balsamique

[BEF, MLK]

PLAT PRINCIPAL

Agneau en croûte aux herbes

Sauce à la menthe, pommes de
terre rôties, ratatouille

[GLU, MTD]

Ou

Filet de bœuf

Jus au vin rouge, pommes
de terre rôties, ratatouille

[BEF, ALC, CEL, MLK]

DESSERT

Banane flambée au rhum,

Glace à la vanille

[ALC, MLK, EGG]



VEGGIE LOVERS

Rs 1650 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Salade de quinoa 

Aux légumes grillés du marché et cresson, vinaigrette au tamarin

[MTD]

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Tarte au potiron braisé, poivron rôti et tomate 

Feta marinée émiettée, roquette sauvage

[GLU, MLK]

[VEG]

SOUPE

Soupe du jour 

Aux légumes locaux du jour, croûtons à l'ail

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

PLAT PRINCIPAL

Poivron farci à la ratatouille et aux pois chiches 

Semoule aux amandes parfumée au citron et à la coriandre

[GLU, NUT]

[PLANT-BASED, VEG]



Plat gagnant Baresef 2019. Baresef est une compétition annuelle interne réunissant les meilleurs Barmen et Chefs des hôtels Attitude.

Ou

Gnocchi de pommes de terre sautés 

Aux champignons sauvages et épinards, sauce au fromage

[GLU, MLK]

[VEG]

Ou

Fer labous kontan  

Paneer, courgette farcie au chutney de pomme de terre, fruit à pain

[MLK]

[VEG]

DESSERT

Fondant au chocolat

Accompagné de glace au coco et papaye caramélisée

[GLU, EGG, MLK]

Ananas flambé 

Glace à la noix de coco

[ALC, MLK]

Salade de fruits de saison 

Parfumée à la menthe,

Sorbet du jour

[PLANT-BASED, VEG]

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.ne, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète. Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l'autre.

CONVIENT AUX VÉGÉTARIEN.NE.S 
100% VÉGÉTAL 

[VEG]
[PLANT-BASED]

AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d'allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment — sans s'y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUE	[NUT]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT (LACTOSE)	[MLK]
ŒUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]