

**faites vous plaisir
avec nos menus spéciaux**



DÎNER AUX CHANDELLES

Rs 1800 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉES

Trio de tapas mauriciens 

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

[VEG, VEGAN, GLU]

Ou

Cocktail de crevettes à la
mauricienne

[CRU, EGG, MTD]

Ou

Salade de poulet caramélisé à
la moutarde, façon César

[MST, EGG]

SOUPE

Soupe aux légumes locaux du
jour, Croûtons à l'ail

[VEGAN, GLU]

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 à la noix
de coco et papaye caramélisée

[GLU, EGG, MLK]

Ananas flambé, Glace au coco

[ALC, MLK]

Salade de fruits de saison
parfumée à la menthe, Sorbet
du jour

BARESEF

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 1950 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉES

Salade César au marlin fumé

[FSH,EGG,MST]

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]

DESSERT

Banane flambée au rhum,
Glace à la vanille

[ALC,MLK,EGG]

Café ou Infusion



LANGOUSTES LOVERS

Rs 2875 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉES

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
Légumes sautés et
Riz parfumé aux herbes (500
gm)

[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]

Café ou Infusion



COIN CARNIVORE

Rs 2600 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,MST]

Ou

Filet de boeuf, 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]

Café ou Infusion



VEGGIE LOVERS

Rs 1500 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉES

Salade de quinoa aux légumes grillés du marché et cresson, Vinaigrette au tamarin

[VEGAN,MST]

Ou

Tarte au potiron braisé, poivron rôti et à la tomate, Feta marinée émiettée, Roquette sauvage

[GLU, MLK]

SOUPE

Soupe aux légumes locaux du jour, Croûtons à l'ail

[VEGAN,GLU]

PLAT PRINCIPAL

Poivron farci à la ratatouille et aux pois chiches, Semoule aux amandes parfumée au citron et à la coriandre


[VEGAN,GLU, NUT]

Ou

Gnocchi de pomme de terre sautés aux champignons sauvages et épinards, Sauce au fromage

[GLU,EGG,MLK]

Ou

Fer labous kontan  Paneer, Courgette farcie au chutney de pomme de terre, Fruit à pain

[MLK]

DESSERT

Fondant au chocolat accompagné de glace à la noix de 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

[VEGAN]



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

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

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

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

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discrétion du consommateur.