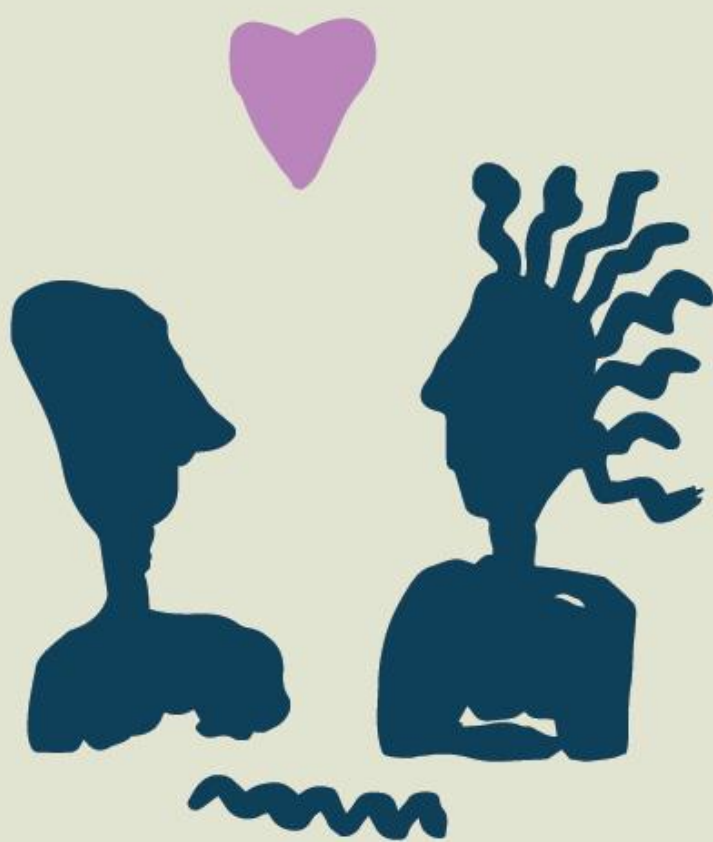


Faites-vous plaisir avec nos
menus spéciaux





DÎNER ROMANTIQUE

Rs 2600 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Tatin de Thon rouge mi-cuit

Oignon rouge, sauce au combava
[FSH, GLU]

Ou

Trio de tapas mauriciens



Nem d'aubergine et grenade,
panier de giraumon et tartelette
de lentilles et brèdes Malbar
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Poulet Tandoori

Légumes croquants, sauce raïta
à la menthe
[MTD, MLK]

SOUPE

Cappuccino de chou-fleur

[MLK]
[VEG]

Ou

Bouillon de crabe

Tomate, gingembre et coriandre
[CRU]



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

PLAT PRINCIPAL

Filet de Bœuf

Purée d'arouille, confit de
légumes et jus aux épices
douce
[BEF, MLK]

Ou

Sacréchien poêlé

Moules marinières et asperges,
sauce cressonnette
[FSH, MLS, MLK, ALC]

Ou

Gnocchis sautés

Aux champignons sauvages et
épinards, sauce au fromage
[MLK, GLU]
[VEG]

DESSERT

Parfait glacé à la noix de coco

Coulis à la mangue et fruit de la
passion
[MLK, EGG]

Ou

Profiterole à la compote à la
banane

Soupe au chocolat,
Glace à la vanille
[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]



DÎNER ROMANTIQUE AUX SAVEURS INDIENNES

Rs 2100 par personne

AMUSE-BOUCHE

Papadum épicé, raïta,
et sauce au piment 🌿
[MTD, MLK]
[VEG]

ENTRÉE

Samoussa croustillant 🌿
Masala de pois chiches au
yaourt, chutney de tamarin et
sauce à la menthe
[MLK, GLU]
[VEG]

Ou
Poulet Tandoori
Légumes croquants et sauce
raïta à la menthe
[MTD, MLK]

Ou
Paneer grillé
Salade de crevettes tikka masala
aux oignons et citron
[CRU, MLK]

SOUPE

Soupe de tomate crémeuse 🌿
Aux épices indiennes et
coriandre fraîche
[PLANT-BASED, VEG]

PLAT PRINCIPAL

Kebab De Poulet Malaï
Légumes sautés à la sauce
Makhani, pilaf cashemere,
galette indienne, achards variés
[MLK, GLU, MTD]

Ou
Curry de Poisson façon Keralan
Riz parfumé au cumin, lentilles
noires, galette indienne, achards
variés
[FSH, MLK, GLU, MTD]

Ou
Paneer Makhani 🌿
Riz parfumé au cumin, lentilles
noires, galette indienne, achards
variés
[MLK, GLU, MTD]
[VEG]

DESSERT

Pudding d'ananas-épices 🌿
Sorbet coco, noix de cajou
caramélisées
[NUT, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou
**Profiterole à la compote à la
banane**
Soupe au chocolat, glace à la
vanille
[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]



FRUITS DE MER EN FOLIE

Rs 3300 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Trilogie de fruits de mer

Thon mi-cuit aux épices de garam masala, Brochette de crevettes sautées au curry, Gratin de chair de crabe et salade de fenouille

[FSH, CRU, MTD]

SOUPE

Bouillabaisse de l'Île

Avec du Pastis, aïoli, croûtons aux herbes et à l'ail

[CRU, FSH, MLS, ALC, CEL, MLK]

PLAT PRINCIPAL

Le plateau du pêcheur

Sélection de crevettes, calamar, filet de poisson, moules, poulpe
Servis avec des mini-légumes rôtis, purée de céleri-rave, sauce vierge

[CRU, MLS, FSH, MLK]

DESSERT

Tarte au chocolat blanc

Sorbet au fruit de la passion, compote aux fruits rouges

[SOY, MLK, GLU, EGG]



LANGOUSTES LOVERS

Rs 4300 par personne

AMUSE-BOUCHE

Bruschetta de langouste,
tomate et papaye
[CRU, GLU]

ENTRÉE

Gratin de langouste et
palmiste
Épices de curry, tomates
cerises et herbes fraîches
[CRU, MLK, GLU]

SOUPE

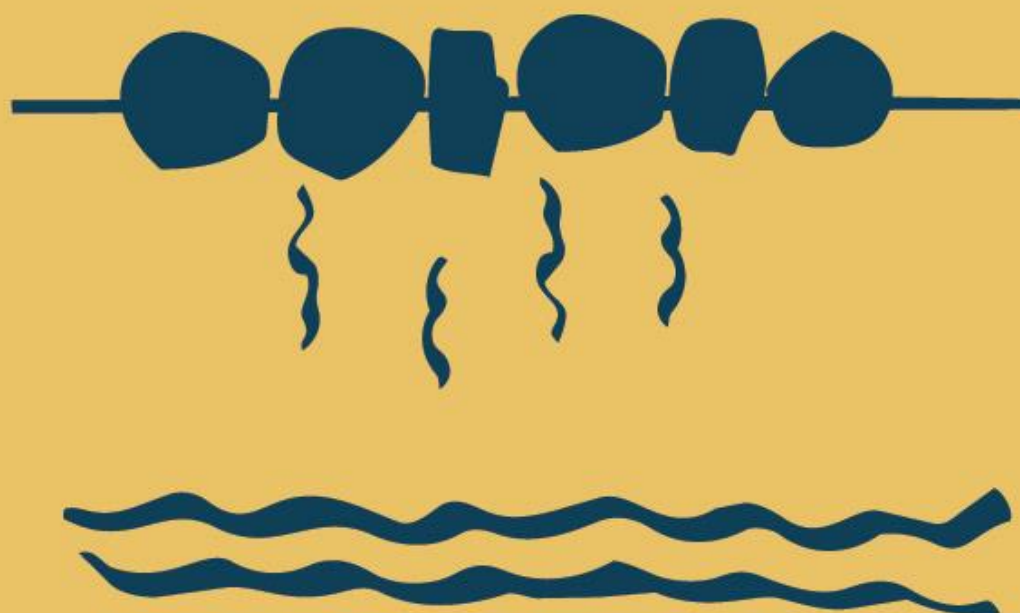
Bisque de langouste
Parfumée à la citronnelle,
croûtons à l’ail et au fromage
[CRU, MLK, ALC, GLU]

PLAT PRINCIPAL

Langouste grillée
Tian de légumes, pesto,
fondant de pommes de terre
au safran et jus de crustacés
[CRU, MLS, FSH, NUT, MLK, ALC]

DESSERT

Parfait au chocolat blanc
Coulis de fruits rouges, gelée
de yuzu & agrumes
[MLK, GLU, EGG]



COIN CARNIVORE

Rs 3650 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Salade de palmiste 

Purée de betteraves rôties aux épices cajun

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Tartare de bœuf

Parfumé à l’ huile de truffe, et roquette

[BEF, MTD]

SOUPE

Consommé de volaille royale

Aux champignons et risotto d’orge

[ALC, MLK, CEL]

PLAT PRINCIPAL

Carré d’agneau, croûte aux herbes

Cannelloni d’aubergines, purée de patate douce, sauce au thym

[MLK, MTD, ALC]

Ou

Boeuf Rossini

Cannelloni d’aubergines, purée de patate douce, jus au vin rouge

[BEF, MLK, ALC, CEL]

DESSERT

Mille-feuille aux pommes caramélisées-épices douces

Crème anglaise

[GLU, MLK, EGG]



VEGGIE LOVERS

Rs 2100 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Tarte aux tomates séchées et aubergines 

Salade mesclun, Foccacia aux flocons d’ail, vinaigrette au rooibois et huile de truffe

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Samoussa croustillant 

Masala de pois chiches au yaourt, chutney de tamarin, et sauce à la menthe

[MLK, GLU]

[VEG]

SOUPE

Cappuccino de chou-fleur 

[MLK]

[VEG]

Ou

Soupe de tomate 

Aux épices indiennes et coriandre fraîche

[PLANT-BASED, VEG]

PLAT PRINCIPAL

Gnocchis sautés 

Aux champignons sauvages et épinards, sauce au fromage

[MLK, GLU]

[VEG]

Ou

Paneer Makhani 

Riz parfumé au cumin, lentilles noires, galette indienne, achards

[MLK, GLU, MTD]

[VEG]

Ou

Poivron farci aux légumes rôtis et au quinoa 

Semoule de chou-fleur safrané, Sauce tahini

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Fer labous kontan  

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

[MLK]

[VEG]

DESSERT

Profiterole à la compote à la
banane

Soupe au chocolat,
Glace à la vanille

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]

Ou

Pudding d'ananas-épices 

Sorbet coco, noix de cajou
caramélisées

[NUT, GLU]

Ou

Salade de fruit de saison 

Sorbet du jour

[PLANT-BASED, VEG]

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



BARESEF

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]