



**faites vous plaisir
avec nos menus spéciaux**



CANDLE LIGHT DINNER

Rs 2350 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

BARÉSEF

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

[VEG, VEGAN, GLU]

Ou

Poulet Tandoori avec ses
légumes croquants, Sauce
raïta à la menthe

[MTD, MLK]

SOUPE

Cappuccino de chou-fleur

[VEG, MLK]

Ou

Bouillon de crabe à la tomate,
au gingembre et à la coriandre

[CRU]

PLAT PRINCIPAL

Filet de Boeuf, Purée
d'arouille, Confit de légumes
et Jus aux épices douces

[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

[VEG, MLK, EGG, GLU]

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]

BARÉSEF

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



CANDLE LIGHT INDIAN DINNER

Rs 1900 par personne

AMUSE-BOUCHE

Papadum épicé, Raita et Sauce au piment
[MTD]

ENTRÉE

Samoussa croustillant, Masala de pois chiches au yaourt, Chutney de tamarin et Sauce à la menthe
[VEG,MLK,GLU]

Ou
Poulet Tandoori avec ses légumes croquants et Sauce raita à la menthe
[MTD,MLK]

Ou
Paneer grillé, Salade de Crevettes Tikka masala aux oignons et citron vert
[CRU,MLK]

SOUPE

Soupe de tomate crémeuse aux épices indiennes et coriandre fraîche

PLAT PRINCIPAL

Kebab de Poulet Malai, 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
[VEG, MLK, GLU, MTD]

DESSERT

Pudding d'ananas aux épices douces, Sorbet à la noix de coco, Noix de cajou caramélisées
[NUT,GLU]

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



SEAFOOD LOVERS

Rs 2950 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 aux fruits
de mer avec du Pastis, Aioli,
Croûtons aux herbes et à l'ail

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

PLAT PRINCIPAL

Le plateau du pêcheur
Selection de Crevettes,
Calamar, Filet de poisson,
Moules, Poulpe,
Servis avec des mini légumes
au four, Purée de celeri-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]



LOBSTER LOVERS

Rs 3900 par personne

AMUSE-BOUCHE

Bruschetta de langouste,
tomate et papaye

[CRU, GLU]

ENTRÉE

Gratin de langouste et
palmiste parsemé d'épices de
curry, tomate cerise 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]



MEAT LOVERS

Rs 3300 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Salade de palmiste, Purée de betteraves rôties aux épices Cajun

[VEG]

Ou

Tartare de boeuf 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 en 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 saupoudré d'épices douces, Crème anglaise

[GLU,MLK,EGG]



VEGETARIAN LOVERS

Rs 1900 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

[VEGAN, GLU]

Ou

Samoussa croustillant, Masala de pois chiches au yaourt, Chutney de tamarin et Sauce à la menthe

[MLK, GLU]

SOUPE

Cappuccino de chou-fleur

[VEG, MLK]

Ou

Soupe de tomate aux épices indiennes et coriandre fraîche

[VEGAN]

PLAT PRINCIPAL

Gnocchis sautés aux champignons sauvages et épinards, Sauce au fromage

[VEG, EGG, MLK, GLU]

Ou

Paneer Makhani, Riz parfumé au cumin, Lentilles noires, Galette indienne, Achards variés

[VEG, MLK, GLU, MTD]

Ou

Poivron farci aux légumes rôtis et au quinoa, Semoule de chou-fleur safrané, Sauce Tahini

[VEGAN]

Ou

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

[MLK]

DESSERT

Profiterole à la compote à la banane, Soupe au chocolat, Glace à la vanille

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]

Ou

Pudding d'ananas aux épices douces, Sorbet à la noix de coco, Noix de cajou caramélisées

[NUT, GLU]

Ou

Salade de fruits de saison, Sorbet du jour



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.