



**faites vous plaisir  
avec nos menus spéciaux**



# DÎNER AUX CHANDELLES

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.*



# L'INDE À LA LUEUR DES BOUGIES

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]



# FRUITS DE MER EN FOLIE

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]



# LANGOUSTES 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]



# COIN CARNIVORE

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]



# VEGGIE 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.