



**faites vous plaisir  
avec nos menus spéciaux**



# DÎNER AUX CHANDELLES

Rs 2550 par personne

## AMUSE-BOUCHE


### ENTRÉE

Cannelloni au marlin fumé et au fromage de chèvre Salsa melon-céleri, émulsion de mangue et herbes [FSH, MLK]

Ou

Ballotine de poulet en croûte pistaches-herbes Légumes croquants du jardin et sauce peri-peri [NUT, MLK, EGG, GLU]

Ou

Légumes du jardin grillés sur pâte feuilletée croustillante Garnie de basilic, relish de tomates cerises et fromage végétal 

[GLU] [PLANT-BASED, VEG]

### SOUPE

Velouté de céleri-rave Garni de moules

[MLS, CEL, MLK]

Ou

Soupe de citrouille rôtie aux épices Épices chaudes, salsa de lentilles noire 

[PLANT-BASED, VEG]

PLATPRINCIPAL

Filet de poisson perroquet grillé

Sautés de légumes et pousses vertes, ail croustillant,

Écume d'ananas et de noix de coco, légère touche fumée au thym [FSH, MLK]

Ou

Filet de bœuf grillé

Croûte de poivre noir, risotto à la citrouille,

Fricassée aux champignons sauvages, courgettes et tomates confites

[BEF, MLK]

Ou

Risotto aux champignons sauvages 

Servi avec un confit de citrouille, courgette et tomate rôtie

[MLK][VEG]

### DESSERT

Délice noix de coco, cœur de mangue,

Sorbet à la fraise 

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Délice noix de coco, cœur de mangue,

Glace à la vanille 

[MLK] [VEG]





# L'INDE À LA LUEUR DES BOUGIES

Rs 1 900 par personne

## AMUSE-BOUCHE

Papadum épicé, Raïta 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 raïta 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

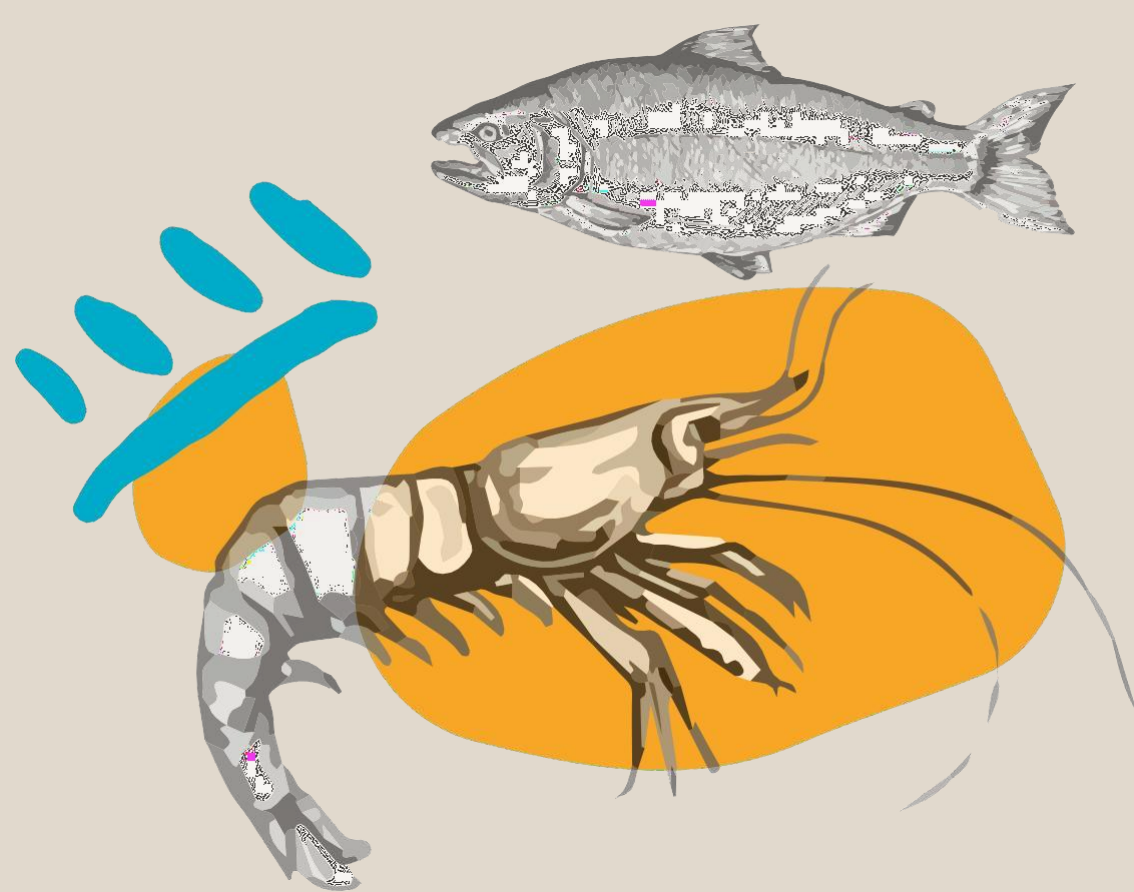
Pudding d'ananas aux épices douces, Sorbet à la noix de coco, Noix de cajou caramélisées

[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  
garammasala, Brochette de  
crevettes sautées au curry,  
Gratin de chair de crabe et  
salade defenouille

[FSH,CRU,MTD]

## SOUPE

Bouillabaisse de l'Ile 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 4250 par personne

## ENTRÉE

Queue de langouste pochée

Salsa melon-ananas, vinaigre d'orange infusé à l'anis étoilé

[CRU, MLK]

OU

Tartare de palmiste & Mille-Feuille de betterave

Salsa avocat-tomate, zeste de citron vert et huile de basilic

[MLK]

[VEG]

## SOUPE

Bisque de langouste

Mousse à la truffe et croûtons de pain de campagne

[GLU, MLK, CRU]

OU

Soupe crémeuse de potiron fumée

Avec des raviolis au potiron et écume de crème de coco

[GLU, MLK]

[VEG]

## PLAT PRINCIPAL

Langouste grillée

Tian de légumes, purée de citrouille au beurre noisette,

Et écume de langouste

[CRU, MLK]

OU

Côtelettes d'agneau grillées

Purée de petits pois, eunes carottes glacées à l'orange,

Et jus de menthe-poivreé

[GLU, MLK]

## DESSERT

Chocolat au cœur coulant

Compote de fruits rouges, glace à la vanille

[GLU, MLK, EGG]

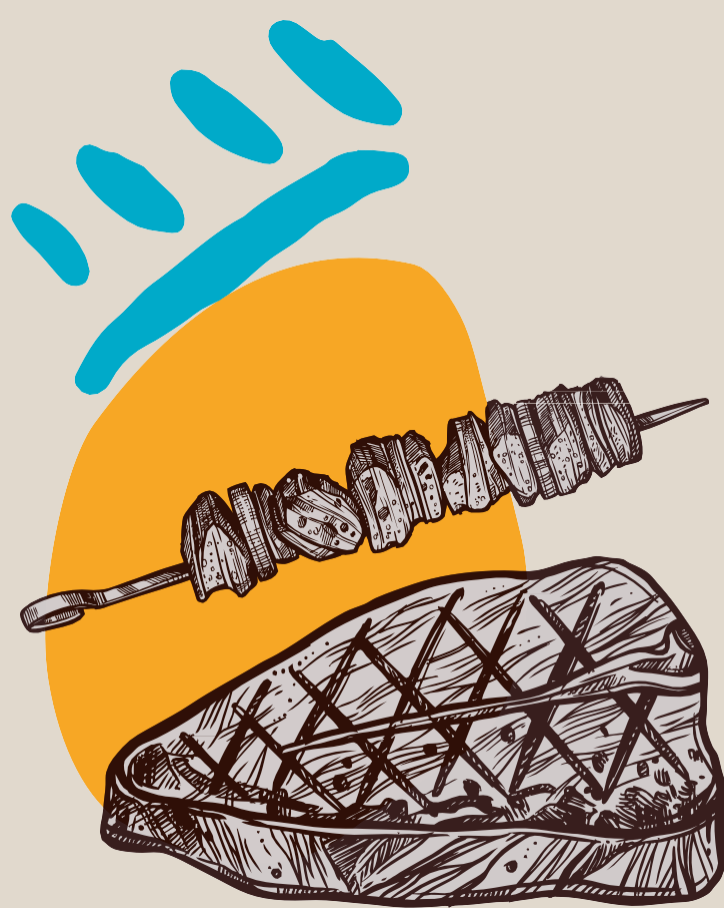
OU

Panna Cotta à la noix de coco

Compote d'ananas, sorbet au citron



[PLANT-BASED, VEG]



# 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 encroûte 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 1 900 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, Acharés variés


[VEG, MLK, GLU, MTD]

Ou

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

[VEGAN]

Ou

Fer labouskontan  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]
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]
VÉGÉTARIEN	[ VEG]
PORC	[ PRK]
BŒUF	[ BEF]

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