

**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

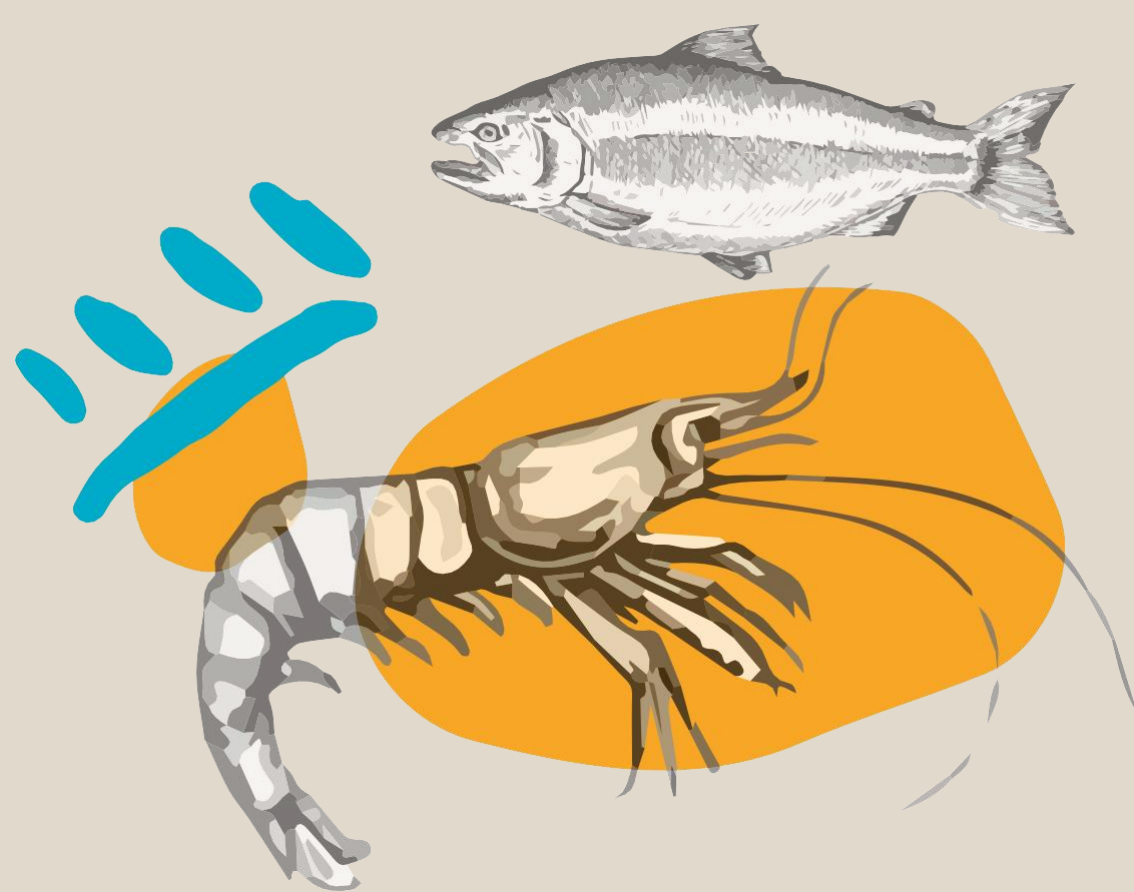
Pudding d'ananas aux épices douces, Sorbet à la noix de coco, Noix de cajou caramélisées

[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  
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, Aïoli,  
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

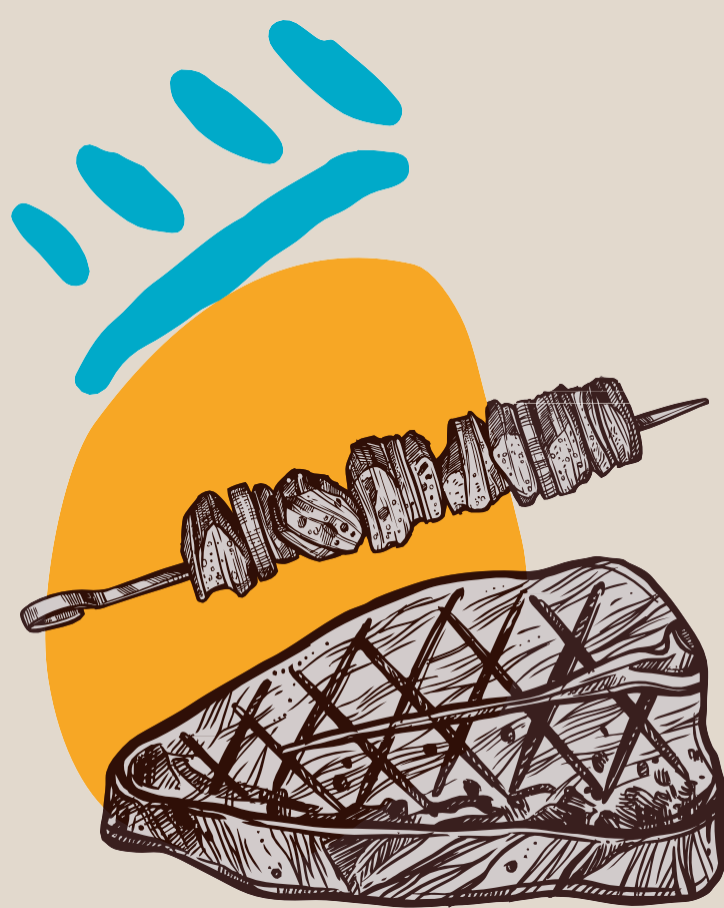
Langouste grillée  
Tian de légumes, Pesto,  
Fondant de pommes de terre  
au safran et Jus de crustacés

[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 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 Rooibos 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.