

MEZZE

Dip & Pita

En rotation : Hummus/ Baba ghanoush/ Tzatziki

Pain pita croustillant

[VEGAN, VEG, SSE, MLK, GLU]

Rs 580

ENTRÉE

Verdure D'été

Légumes verts locaux, compote de pomme verte, fromage,

noix de pecan, et vinaigrette au vinaigre de cidre

[VEGAN, VEG, MTD, NUT, SUL]

Rs 620

Salade Océane Méditerranéenne

Fruits de mer, coulis de poivron rouge, salsa de melon, fenouil

[CRU, EGG, MLS, FSH]

Rs 680

Trilogie De Thon Rouge

Fèves vertes croquantes, pomme de terre, olive, œuf de

caille, poivron, vinaigrette citronné au sumac

[FSH, MTD, EGG]

Rs 620

Carpaccio De Bœuf Au Dukka

Épices dukka égyptiennes, salade de fenouil, artichauts,

huile d'olive et copeaux de Parmesan

[BEF, MLK]

Rs 650

Salade Marocaine De Betterave

Roquette, cumin, chutney de prunes, noix de pécan

caramélisées et salsa de pomme

[VEGAN, VEG, NUT]

Rs 510

Bourek Au Fromage

Feta, Gruyère, épinard, muscade, menthe, coulis de tomate, crudités

[VEG, MLK, GLU]

Rs 540

Halloumi grillé

Citrouille glacée miel-citron, marmelade d'oignons rouges, pignons de pin torréfiés

[VEG, MLK, NUT]

Rs 580

SOUPE

Soupe De Courge Butternut

Tahini, noisette, pesto de tomate séchée & Bruschetta

[VEG, MLK, CEL, NUT, GLU]

Rs 500

Chaudrée O-beach

Fruits de mer, pomme de terre au safran, croûtons à l'ail

[FSH, MLK, ALC, GLU]

Rs 500

PLAT PRINCIPAL

Poulet Au Baharat

Légumes rôtis et poivrons confits, sauce crémeuse aux noix

[GLU, ALC, MLK, NUT]

Rs 810

Bœuf Braisé & Gravy

Compotée de chou rouge, purée de patate douce, olives Kalamata et sauce au romarin

[BEF, GLU, ALC, MLK]

Rs 940

Mahi-mahi À La Grecque

Compotée de tomate, légumes sautés, sauce aux poivrons rouges

[FSH, ALC, SUL]

Rs 845

Méchoui d' Agneau

Jarrets d'agneau braisés pendant 3 heures, semoule aux fruits secs et à la menthe, jus corsé

[ALC, GLU]

Rs 1100

Moussaka D' Aubergine

Lasagne d' aubergines, compote de tomate et fromage

[VEG, MLK]

Rs 680

Caponata

Servi avec des tagliatelles au jalapenos sautés, basilic frais

[VEG, GLU, MLK]

Rs 680

Ziti

Penne Ziti cuite au four et aubergines

[VEGAN, VEG, GLU]

Rs 680

Tajine Végétarienne

Légumes de saison, pois chiches, sauce au harissa

[VEGAN, VEG, GLU]

Rs 680

DESSERT

Umm Ali

Pudding feuilleté, glace à la pistache

[VEG, GLU, MLK, NUT]

Rs 540

Pudding Muhalabiya Noix De Coco

Espaël espuma, biscotti

[VEG, VEGAN, GLU]

Rs 540

Tarte Au Citron

Tarte au citron meringuée à l'italienne

[MLK, GLU, EGG]

Rs 540

Crème glacée

Sélection du jour

[MLK]

Rs 400

Plateau de fruits

Assortiment de fruits de saison

[VEGAN]

Rs 300

Salade de fruits

Salade de fruits de saison

[VEGAN]

Rs 300

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

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.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUES	[NUT]
ARACHIDES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT	[MLK]
OEUFS	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUES	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]