

Faites-vous plaisir avec nos
menus spéciaux





DÎNER ROMANTIQUE

Rs 2550 par personne

ENTRÉE

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

Ou
Ballotine de poulet, 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 noires
[PLANT-BASED, VEG]

PLAT PRINCIPAL

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]



DÎNER ROMANTIQUE AUX SAVEURS INDIENNES

Rs 2100 par personne

AMUSE-BOUCHE

Papadum épicé, raïta,
et sauce au piment 🌿

[MTD, MLK]

[VEG]

ENTRÉE

Samoussa croustillant 🌿

Masala de pois chiches au
yaourt, chutney de tamarin et
sauce à la menthe

[MLK, GLU]

[VEG]

Ou

Poulet Tandoori

Légumes croquants et sauce
raïta à la menthe

[MTD, MLK]

Ou

Paneer grillé

Salade de crevettes tikka masala
aux oignons et citron

[CRU, MLK]

SOUPE

Soupe de tomate crémeuse 🌿

Aux épices indiennes et
coriandre fraîche

[PLANT-BASED, VEG]

PLAT PRINCIPAL

Kebab De Poulet Malaï

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

[MLK, GLU, MTD]

[VEG]

DESSERT

Pudding d'ananas-épices 🌿

Sorbet coco, noix de cajou
caramélisées

[NUT, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

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 3300 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
Avec du Pastis, aïoli, croûtons
aux herbes et à l'ail

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

PLAT PRINCIPAL

Le plateau du pêcheur
Sélection de crevettes, calamar,
filet de poisson, moules, poulpe
Servis avec des mini-légumes
rôtis, purée de céleri-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
[VEG]

SOUPE

Bisque de langouste
Mousse à la truffe et croûtons
de pain de campagne
[CRU, MLK, GLU]

Ou
Soupe crémeuse de potiron
fumée 
Avec des raviolis au potiron et
écume de crème de coco
[MLK, GLU]
[VEG]

PLAT PRINCIPAL

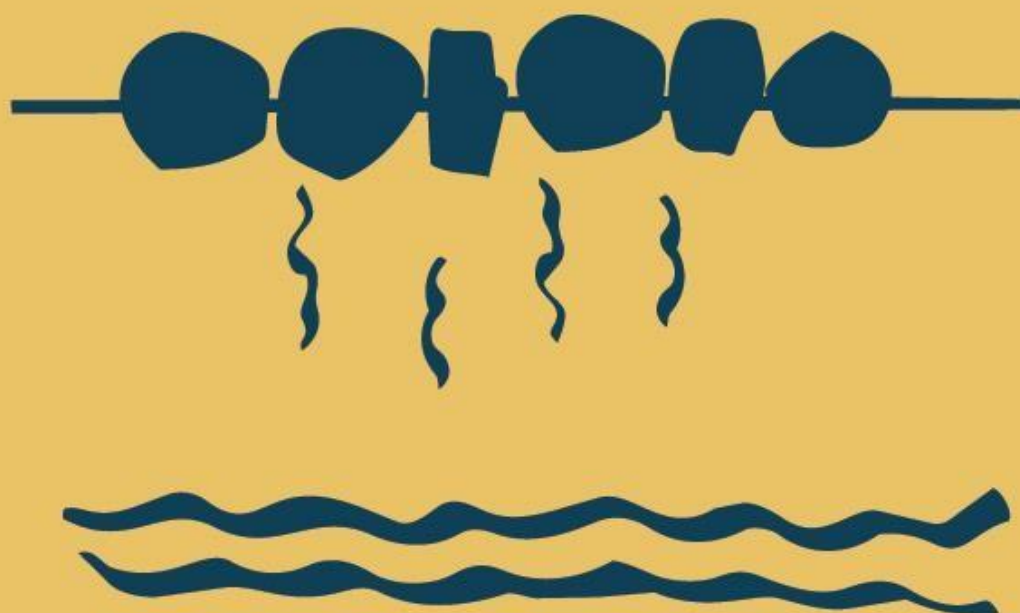
Langouste grillée
Tian de légumes, purée de
citrouille au beurre noisette,
et écume de langouste
[CRU, MLK]

Ou
Côtelettes d'agneau grillées
Purée de petits pois, jeunes
carottes glacées à l'orange,
Et jus de menthe-poivré
[MLK, GLU]

DESSERT

Chocolat au cœur coulant
Compote de fruits rouges,
glace à la vanille
[GLU, EGG, MLK]

Ou
Panna cotta à la noix de coco 
Compote d'ananas, sorbet au
citron
[PLANT-BASED, VEG]



COIN CARNIVORE

Rs 3650 par personne

AMUSE-BOUCHE

Signature du Chef

ENTRÉE

Salade de palmiste 

Purée de betteraves rôties aux
épices cajun

[PLANT-BASED, VEG]

Ou
Tartare de bœuf
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, 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-épices douces
Crème anglaise

[GLU, MLK, EGG]



VEGGIE LOVERS

Rs 2100 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

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Samoussa croustillant 

Masala de pois chiches au yaourt, chutney de tamarin, et sauce à la menthe

[MLK, GLU]

[VEG]

SOUPE

Cappuccino de chou-fleur 

[MLK]

[VEG]

Ou

Soupe de tomate 

Aux épices indiennes et coriandre fraîche

[PLANT-BASED, VEG]

PLAT PRINCIPAL

Gnocchis sautés 

Aux champignons sauvages et épinards, sauce au fromage

[MLK, GLU]

[VEG]

Ou

Paneer Makhani 

Riz parfumé au cumin, lentilles noires, galette indienne, achards

[MLK, GLU, MTD]

[VEG]

Ou

Poivron farci aux légumes rôtis et au quinoa 

Semoule de chou-fleur safrané, Sauce tahini

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Ferlabous kontan  

Paneer, courgette farcie au chutney de pomme de terre, fruit à pain

[MLK]

[VEG]

DESSERT

Profiterole à la compote à la
banane

Soupe au chocolat,
Glace à la vanille

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]

Ou

Pudding d'ananas-épices 

Sorbet coco, noix de cajou
caramélisées

[NUT, GLU]

Ou

Salade de fruit de saison 

Sorbet du jour

[PLANT-BASED, VEG]

*Plat gagnant Baresef 2019.
Baresef est une compétition
annuelle interne réunissant les
meilleurs Barmen et Chefs des
hôtels Attitude*



PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.ne, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète. Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l’autre.

CONVIENT AUX VÉGÉTARIEN.NE.S 
100% VÉGÉTAL 

[VEG]
[PLANT-BASED]

AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d’allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment — sans s’y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d’en informer notre équipe avant de commander.

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]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]