



Cocktails

Homemade with premium alcohol!



VAT included. Should you have any dietary requirement, please let us know
TVA incluse. En cas d'allergies, merci de nous prévenir au préalable

Cocktails

There is always time for a cocktail!



Aperol Spritz Rs. 425

An orange-red liquor pleasantly citrusy and slightly bitter, it is a light and fresh aperitif that owes its flavors and aromas to sweet and bitter oranges, rhubarb, and gentian root.

Liqueur orangé au goût fruité-herbacé et légèrement amère, c'est un apéritif léger et frais qui doit ses saveurs et ses arômes aux oranges douces et amères, à la rhubarbe et à la racine de gentiane.



Old fashioned Rs. 375

Served on the rocks, the «Old fashioned», whisky based cocktail, has a sweet taste with a hint of dry spice and a delicate note of citrus on the finish.

Le «Old Fashioned» à base de Whisky, est une combinaison légèrement sucrée suivi d'un soupçon d'épice et une note délicate d'agrumes en fin de bouche.



Frozen Margarita Rs. 250

Just like the traditional margarita, our frozen version is a nice mix of tequila, orange liqueur, and lime juice blended with crushed ice.

Comme la margarita traditionnelle, notre version givrée est un équilibre entre la tequila, la liqueur d'orange et du jus de citron vert et de la glace pilée.



Dry Martini Rs. 300

Omnipresent in cinema and literature, the Dry Martini evokes elegance and delicacy. The aromas of artemisia and oregano in the vermouth found their balance within the spiciness and liquorice notes of the gin.

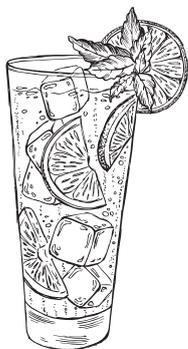
Omniprésent au cinéma et dans la littérature, le Dry Martini évoque à lui seul l'élégance et le raffinement. Les arômes d'armoise et d'origan du vermouth viennent subtilement se marier aux notes d'épices et de réglisse du gin.



Mojito Rs. 225

Mojito, a sparkling cocktail with intense flavors of fresh mint and lemon with local-made rum.

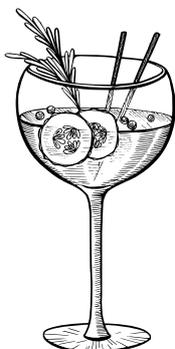
Mojito, un cocktail pétillant aux saveurs intenses de menthe fraîche et de citron à base de rhum local.



Strawberry Passion Fruit Mojito Rs. 275

Feel the freshness of a classic mojito enhanced by the fruitiness of strawberry or by the tropical notes of passion fruit.

Retrouvez toute la fraîcheur d'un mojito classique relevée par des notes fruitées de la fraise ou par des notes tropicales du fruit de la passion.



L'Atelier's Gin Tonic Rs. 350

L'Atelier's Gin Tonic version merges Juniper berries, coriander, citrus aromas of the gin with a touch of freshness of cucumber slices, an olive and a dash of orange bitter. These vibrant aromas are balanced out by the light, bittersweet flavour of tonic water.

Le Gin Tonic de L'Atelier fusionne les arômes de baies de genièvre, de coriandre, et d'agrumes du gin avec une touche de fraîcheur de fine tranches de concombre, d'une olive et une pointe de liqueur d'orange amère. Ces arômes vibrants sont équilibrés par la saveur légère et douce-amère du tonique.



Granny Smith Apple Gin Tonic Rs. 375

Rediscover the flavours of a classic gin tonic enhanced by the fruity and tangy aromas of the Granny Smith apple.

Retrouvez les saveurs d'un gin tonic classique relevées par les arômes fruité et acidulé de la pomme granny smith.



Yuzu Gin Tonic Rs. 375

Rediscover the flavours of a classic gin tonic enhanced by an intense aroma of yuzu lemon.

Retrouvez les saveurs d'un gin tonic classique relevées par l'arôme citronné du yuzu.



Dark & Stormy Rs. 250

Dark & Stormy illustrate a trio of dark rum, ginger ale and lime. This explosive trio finds its balance with tropical notes of fresh pineapple juice and falernum syrup.

Dark & Stormy illustrent un trio de rhum brun, de soda au gingembre et de citron vert. Ce trio explosif trouve son équilibre en s'accordant aux notes exotiques du jus d'ananas frais et du sirop de falernum.



Sex on the Beach Rs. 250

A combination of vodka, tropical flavours of fresh orange juice with a pleasant acidity from cranberry juice

Une combinaison de vodka et de saveurs tropicales du jus d'orange frais avec une légère touche d'acidité du jus de canneberge pilée.

Mocktails

There is always time for a mocktail!



VIRGIN MOJITO	Rs. 200
VIRGIN STRAWBERRY / PASSION FRUIT MOJITO	Rs. 250
VIRGIN COLADA	Rs. 200
VIRGIN PLANTEUR	Rs. 200
VIRGIN FROZEN MARGARITA	Rs. 200

Milkshakes

Real Milkshakes prepared with much love!



MILKSHAKE Chocolate, vanilla, stawberry, coconut, hazelnut <i>Chocolat, vanille, fraise, noix de coco, noisette</i>	Rs. 150
--	---------

Enjoy your cocktail, more is on the way...

Food Menu

Organic, local products, fresh food !



Half Board / Full Board: 2 courses meals (starter/main course/dessert)
Demi-pension / Pension complète : 2 plats au choix (entrée/plat/dessert)

★ Included in full board, for lunch only
Inclus dans la pension complète, uniquement le midi

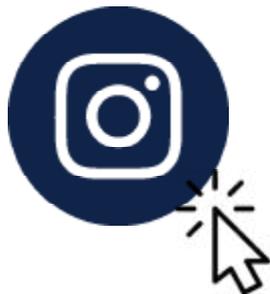
★★ Included in the half board & full board, for dinner only
Inclus dans la demi-pension et pension complète, uniquement le soir

VAT included. Should you have any dietary requirement, please let us know
TVA incluse. En cas d'allergies, merci de nous prévenir au préalable

Discover our Facebook Profile

We invite you to subscribe and follow our news and upcoming events. Even from a distance, take part in our different lives :)

Nous vous invitons à vous abonner et à suivre nos actualités et événements à venir. Même à distance, participez à nos différents lives :)



Join our instagram

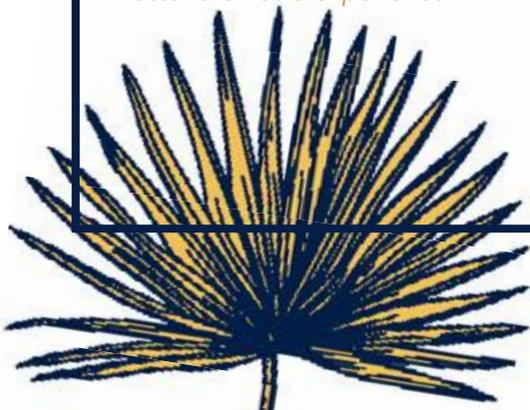
Share your experience in stories, subscribe to our accounts, you won't regret it (advice from the chef, recipes, events, partners...).

Partagez votre expérience via votre story & abonnez-vous à nos comptes, vous ne le regretterez pas (conseils du chef, recettes, événements, partenaires...)!

Give your customer review

Your customer opinion is very precious to us, share your experience now!

Votre avis client nous est très précieux, partagez sans attendre votre expérience !



« C'est une histoire d'amour la cuisine,
il faut tomber amoureux des produits
& puis des gens qui le font. »

Alain Ducasse



Welcome to **L'Atelier Restaurant**, Authentic Foods & Selected Wines !

In a warm and relaxed bistro atmosphere, discover a world that subtly and lightly blends the typical flavors of Mauritius with the standards of international cuisine.

We propose an authentic cuisine that will delight the taste buds of meat, fish and seafood lovers, not forgetting vegetarians.

L'Atelier Restaurant also offers a wide selection of nice wine references.

Fully supporting local producers, L'Atelier showcases freshness and organic ingredients. This is why we have forged privileged links with the producers of the island to favour local production.

Fresh fish, seasonal vegetables and fresh herbs are only a few kilometres from their natural environment to the plate. A pledge of quality to offer our guests the best of our beautiful island while getting involved in the local economic activity.

Bienvenue au Restaurant L'Atelier,

Dans une ambiance bistro chaleureuse & décontractée, découvrez un univers mêlant avec subtilité et légèreté les épices typiques de l'île Maurice aux standards de la cuisine internationale.

Nous vous proposons une cuisine authentique qui ravira les papilles des amateurs de viande, de poissons, de fruits de mer sans oublier les végétariens. Partie prenante de L'Atelier avec ses références rigoureusement sélectionnées, la Cave à Vin s'offre à la vue des convives pour des mariages harmonieux de saveurs.

Partisan des filières courtes & directes, L'Atelier réserve une place de choix aux fournisseurs locaux. C'est pourquoi nous avons noué des liens privilégiés avec les producteurs de Grand Gaube et des alentours afin de privilégier la production locale.

Pêche du jour, légumes de saisons et herbes fraîches ne font que quelques kilomètres entre leur milieu naturel et l'assiette. Un gage de qualité pour offrir à nos convives ce que notre belle île a de meilleur tout en s'impliquant dans l'activité économique de proximité.

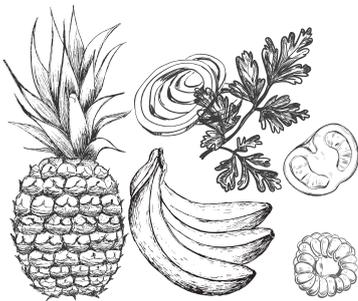


Restaurant
L'Atelier

Origin of our fresh products

As we told you, we carefully select the products displayed on our menu. Everything starts from there! We enjoy working with producers who share our vision & developing recipes from beautiful products full of flavours.

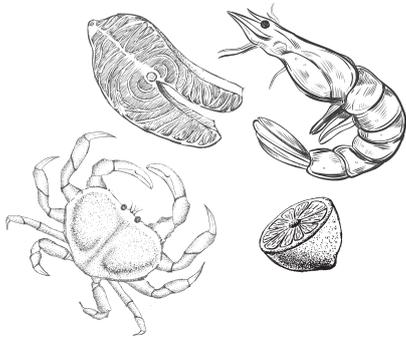
Comme nous vous le disions, nous sélectionnons avec soin les produits affichés sur notre menu. Tout part de là ! Nous avons plaisir à travailler avec des producteurs qui partagent notre vision & à élaborer des recettes à partir de beaux produits pleins de saveurs.



Fruits & Vegetables

Our vegetables are 100% local and come mainly from the Vacoas region. The fruit comes partly from the Northern Orchards: passion fruit, pineapple, banana, mango & lychee.

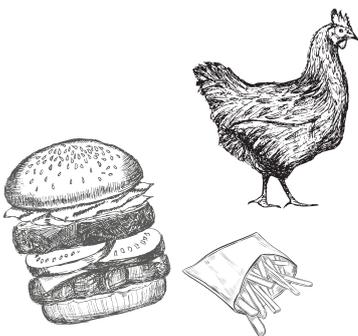
Provenance 100% locale pour nos légumes, ils viennent principalement de la région de Vacoas. Les fruits proviennent en partie des Vergers du Nord : passion, ananas, banane, mangue & litchi.



Fish & seafood

Fresh & seasonal fish is caught in the North of the island every morning in the Trou-aux-biches & Coin de mire area.

Le poisson frais & de saison est pêché dans le Nord de l'île chaque matin dans les régions de Trou-aux-biches & Coin de Mire.



Meat

We carefully select quality meat from reasoned managed farms. Chicken is raised in the south of the island and enjoys a beautiful climate all year round. The Angus rib steak & Wagyu meat comes from a farm of excellence in Australia.

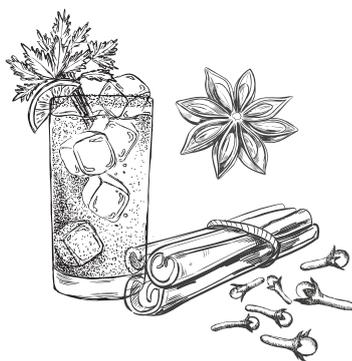
Issus d'élevages raisonnés, nous sélectionnons avec attention une viande de qualité. Le poulet est élevé dans le Sud de l'île et profite d'un beau climat toute l'année. L'entrecôte Angus & la viande Wagyu proviennent d'un élevage d'excellence en Australie.



Pastas

Based on old flours, this selection of Italian pastas will delight your taste buds.

A base de farines anciennes, cette sélection de pâtes italiennes ravira vos papilles.



Beverages

Our fruit juices come from the «Domaine du Labourdonnais», located in the North of the Island. Cold pressed, enjoy the work of local planters. The estate is open to visitors.

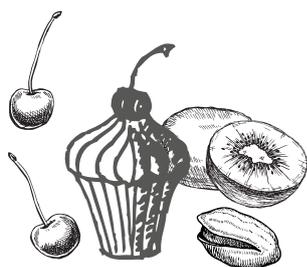
Nos jus de fruits proviennent du «Domaine du Labourdonnais», situé dans le Nord de l'Île. Pressés à froid, savourez le travail de planteurs locaux. Le domaine est ouvert aux visites.



Alcohol

Our Wine Cellar brings together rigorously selected French & South African references. Discover a selection of Agricultural Rums from several local distilleries.

Notre Cave à Vin regroupe des références françaises & sud africaines rigoureusement sélectionnées. Découvrez une sélection de Rhums Agricoles issu de plusieurs distilleries de l'Île.



Dessert

All our desserts are homemade directly at L'Atelier Restaurant. The sorbets are made with fresh fruit from the «Domaine du Labourdonnais». Freshness, strength of taste & sweetness are the order of the day!

Tous nos desserts sont faits-maison directement à L'Atelier Restaurant. Les sorbets sont fabriqués à base de fruits frais du «Domaine Labourdonnais». Fraîcheur, puissance des goûts & douceur sont au rendez-vous !

Snacks

Petit creux !

	PRAWN SPRING ROLLS <i>Rouleaux de printemps aux crevettes</i>	RS. 275
✱	FISH TEMPURA <i>Tempura de poisson</i>	RS. 250
 ✱	FRESH VEGETABLE TEMPURA <i>Tempura de légumes frais</i>	RS. 200
	CRISPY CALAMARI <i>Calamar croustillant</i>	RS. 250
 ✱	VEGETABLE SAMOSA <i>Samosa de légumes</i>	RS. 150

& choose your sauce

Aioli - Tartar - Cocktail - BBQ - Ketchup - Coriander - Sweet Chilli
Aioli - Tartare - Cocktail - Barbecue - Ketchup - Coriandre - Piment Doux



Kids menu

Pour les petits !

One fruit juice is included for the children's menu on half and full board.
Un jus de fruit est inclus pour le menu enfant en demi-pension et pension complète

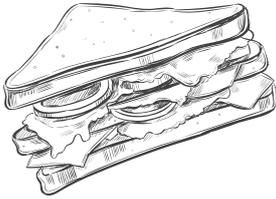
✱	CHICKEN NUGGETS Breaded chicken fillet & fries <i>Filet de poulet pané & frites</i>	RS. 250
✱	CHICKEN BURGER Chicken burger, cheddar, lettuce & fries <i>Burger au poulet, cheddar, laitue & frites</i>	RS. 300
✱	FISH & CHIPS Home made breaded fish & french fries <i>Poisson pané maison & frites</i>	RS. 275
 ✱	MARGARITA PIZZA Tomato sauce, fresh tomato, basil & mozzarella <i>Sauce tomate, tomate fraîche, basilic et mozzarella</i>	RS. 275
✱	HAWAIIAN PIZZA Tomato sauce, mozzarella cheese chicken & pineapple <i>Sauce tomate, mozzarella, Poulet & Ananas</i>	RS. 350



Salads

Pause fraîcheur !

- ★ **MYTHIC'S CAESAR** RS. 450
Classic salad with juicy grilled chicken, crisp lettuce, anchovy dressing, topped with shaved parmesan & crunchy croutons tapenade (Bacon optional)
Laitue croquante, poulet grillé juteux, parmesan râpé, croûtons croustillants à la tapenade & vinaigrette aux anchois (Bacon en option)
- PALM HEART & SMOKED MARLIN SALAD** RS. 450
Fresh palm heart, smoked marlin, orange & grapefruit segments and lime vinaigrette
Cœur de palmier frais, marlin fumé, suprêmes d'orange et de pamplemousse & vinaigrette au citron vert
- ★ **RED TUNA CEVICHE** RS. 350
Red tuna, onions, cucumber, red peper bells, ginger, coriander, wasabi, sesame & kikkoman sauce
Thon rouge, oignons, concombre, poivrons, gingembre, coriandre, wasabi, sésame & sauce soja
- ★ **NIÇOISE SALAD** RS. 350
Fresh red tuna, fresh beans, hard-boiled eggs, tomatoes, potatoes, black olives, crunchy lettuce & mustard vinaigrette
Thon rouge frais, haricots vert, oeufs dur, tomate, pomme de terre, olives noires, laitue croquante et vinaigrette à la moutarde



Sandwiches

Sur le pouce !

All our sandwiches are served with : mixed salad or potato wedges or traditional fries
Nos sandwichs sont accompagnés de : mesclun, pommes de terre ou frites

- ★ **MYTHIC CLUB SANDWICH** RS. 350
Sliced chicken, fried egg, tomato, cheddar cheese, lettuce, premium mayonnaise (Crispy bacon optional)
Poulet émincé, oeuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise (Bacon croustillant en option)
- WAGYU BEEF BURGER** RS. 550
Wagyu beef with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)
Boeuf Wagyu, oeuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons & cheddar (Bacon en option)
- ★ **CLASSIC CHICKEN BURGER** RS. 350
Chicken with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)
Poulet, oeuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons & cheddar (Bacon en option)
- ★ **CHICKEN & CHEESE PANINI** RS. 250
Chicken, cheddar, tomatoes, lettuce, pesto, onion rings & mayonnaise accompanied with fries
Poulet, cheddar, tomates, laitue, pesto, rondelles d'oignons et mayonnaise, accompagné de frites
- ★ **GRILLED VEGGIE CLUB SANDWICH** RS. 300
Cheddar cheese, grilled seasonal vegetables, pesto
Cheddar, légumes de saison grillés, pesto

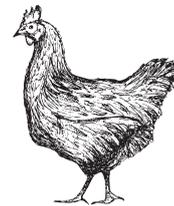
For a fully flavoured adventure

Pour une aventure pleine de saveurs !

1. Choose your dish :

- L'Atelier's Specialties -

- | | |
|---|---------|
| ANGUS BEEF ENTRECOTE
<i>Entrecôte de bœuf Angus</i> | RS. 900 |
| ★ GRILLED FISH FILLET
<i>Filet de poisson</i> | RS. 450 |
| ★ PRAWNS & CHICKEN CURRY
Curry poulet crevette accompagné de riz blanc et grain sec
<i>Chicken & prawn curry accompanied with white rice & dry grain</i> | RS. 475 |
| ★ FISH VINDALOO
Vindaye de Poisson accompagné de riz blanc et grain sec
<i>Fish vindaye accompanied with white rice & dry grain</i> | RS. 450 |



- Seafood Specialities -

- | | |
|--|---------------------|
| GRILLED PRAWNS
<i>Camérons grillés</i> | RS. 800 |
| SEAFOOD MIXED GRILLED
Shrimp skewer, fish, squid, camarones, mussels & scallop
<i>Brochette de crevettes, poisson, calamars, camarons, moules & saint-jacques</i> | RS. 1300 |
| SEAFOOD MIXED GRILLED FOR 2
Grilled Mixed Seafood platter for 2 persons
<i>Assiette de fruits de mer grillés pour 2 personnes</i> | RS. 2400 |
| CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH
<i>Poisson entier - Demandez la sélection du jour</i> | RS. 790 |
| FRESH LOBSTER
Grilled or Thermidor
<i>Langouste fraîche grillée ou thermidor</i> | RS. 400
for 100g |

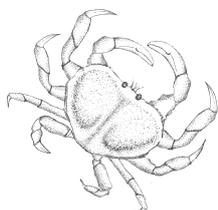
2. Choose your side dish & your sauce:

Steamed/grilled Veggies - Parsley flavoured white Basmati rice - Mixed Salad -
Potato Wedges - Parmesan French Fries - Truffle oil mashed potatoes
*Légumes vapeur ou grillés - Riz basmati au persil - Mesclun - Potatoes -
Frites au parmesan - Purée de pommes de terre à l'huile de truffe*

CREOLE SAUCE : Local tomato based sauce with some noble veggies
Sauce tomates locales & quelques autres légumes de saison

BUTTER & LEMON SAUCE : Creamy sauce with white butter & lemon
Sauce crémeuse au beurre blanc & citron

PEPPERCORN SAUCE : Red wine & green pepper sauce
Sauce au Vin rouge & poivre vert



Pizzas

Au rythme italien...



MARGARITA

Tomato sauce, mozzarella cheese & pesto
Sauce tomate, mozzarella & pesto

RS. 300

FRUTTI DI MARE

Tomato sauce, mixed seafood (fish, prawns & calamari), origano & mozzarella cheese
Sauce tomate, poisson, crevettes, calamars, origan & mozzarella

RS. 490

REINE

Tomato sauce, mozzarella cheese, parme ham, rucola & parmesan shavings
Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette & copeaux de parmesan

RS. 550



CHORIZO

Tomato sauce, chorizo, bell pepper & mozzarella cheese
Sauce tomate, chorizo, poivron & mozzarella

RS. 400



QUATRE SAISONS

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, black olive & mushroom
Sauce tomate, mozzarella, artichaut, olive noir & champignons

RS. 450

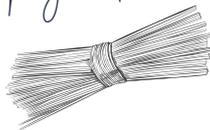


Pastas

Sélection italienne!

1. Choose your pasta :

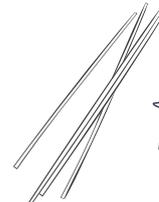
Spaghetti



Penne



Tagliatelle



2. Choose your sauce :



PASTA SAUCE CREOLE

Homemade Tomato Sauce
Sauce Tomate fait-maison

RS. 300



SEAFOOD

Prawns, Calamari & Fish prepared in a safran pistil based creamy sauce
Crevettes, calamars & poisson, sauce crémeuse au safran

RS. 475



ARABIATA

Fresh tomato based sauce with black olives, gherkins & dried local red chillies
Sauce à base de tomates fraîches, olives noires, cornichons & piments rouge locaux séchés

RS. 300



CARBONARA

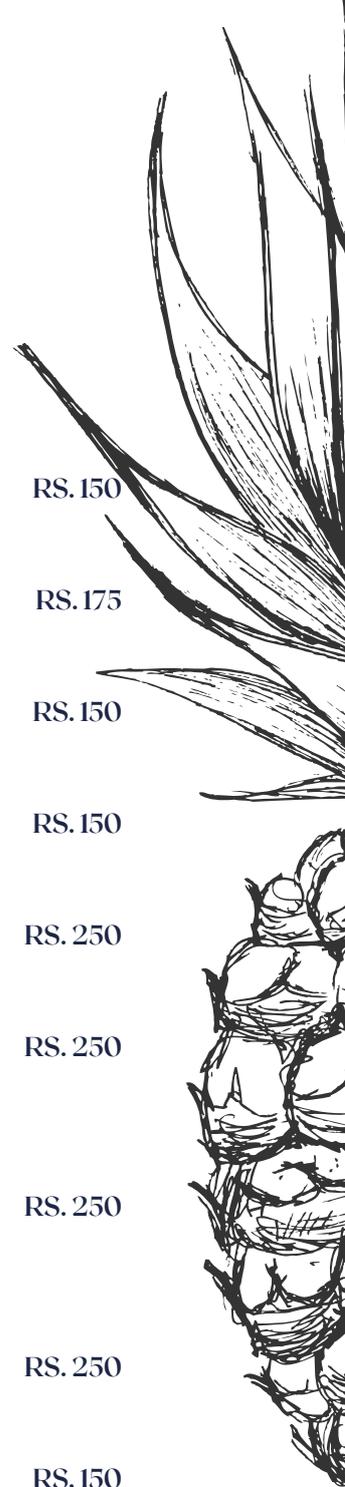
Carbonara homemade sauce, pancetta, parmesan & egg
Sauce carbonara maison, pancetta, parmesan & œuf

RS. 350

Desserts

Une note de douceur !

- ★ **"A LA MINUTE" BANANA FLAMBÉE** RS. 150
Instantly prepared banana dessert flambée with Mauritian Rhum & premium vanilla ice cream
Banane flambée minute au rhum mauricien & glace vanille premium
- ★ **FRUIT PLATTER** RS. 175
Fresh saisonnal fruit served & premium vanilla ice cream
Fruits frais de saison et glace vanille premium
- ★ **PREMIUM HANDCRAFTED ICE CREAM SCOPESS** RS. 150
3 flavors to choose : vanilla, chocolate, coco, strawberry, peach, lychee
3 boules de glace artisanale premium au choix: vanille, chocolat, noix de Coco, fraise, pêche, litchi
- SELECTION OF SORBET** RS. 150
Ask for the flavour of the day
Demandez la sélection du jour
- ★ **MOELLEUX AU CHOCOLAT** RS. 250
Chocolate fondant with vanilla or red fruits ice cream
Moelleux au chocolat accompagné d'une boule de glace vanille ou fruits rouges
- ★ **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** RS. 250
Crème brulée with Madagascar Vanilla, better known as «Vanille Bourbon». The perfume & aroma of this dessert is a real sweetness
Crème brulée à la Vanille de Madagascar, plus connu sous le nom de «Vanille Bourbon». Le parfum & l'arôme de ce dessert est une véritable douceur
- TIRAMISU** RS. 250
Creamy Tiramisu where the coffee liqueur from Mauritius & the Bourbon Vanilla from Madagascar make this Italian dessert, a marvel
Tiramisu onctueux où la liqueur de café de l'île Maurice & la Vanille Bourbon de Madagascar font de ce dessert italien, une merveille
- PANACOTTA** RS. 250
Homemade panacotta, ask for the flavour of the day
Panacotta fait-maison, demandez la saveur du jour
- ★ **CARAMELISED PINEAPPLES** RS. 150
Caramelized pineapple with star anise & sugar
Ananas caramélisés à l'anis étoilé & au sucre
- ASSIETTE DE FROMAGES** RS. 400
Ask for the flavour of the day
Demandez la sélection du jour





Bar Menu

Rigorously selected to match with your food !



VAT included. Should you have any dietary requirement, please let us know
TVA incluse. En cas d'allergies, merci de nous prévenir au préalable

Red Wine

Si le vin manque, il manque tout !

South Africa

KANONKOP, KADETTE, STELLENBOSCH - 2018

THELEMA, MERLOT, STELLENBOSCH - 2015

DE GREDEL, PINOT NOIR, TYGERBERG - 2013

SUTHERLAND, CABERNET SAUVIGNON, STELLENBOSCH - 2013



RS. 275

RS. 350

RS. 300

RS. 300



RS. 1200

RS. 1500

RS. 1600

RS. 1400

France

- Bordeaux -

CHÂTEAU TAILLEFER, POMEROL - 2017

RS. 2400

CHÂTEAU FRANC LE MAINE, SAINT ÉMILION GRAND CRU - 2014

RS. 1850

CHÂTEAU CITRAN, HAUT MÉDOC - 2015

RS. 1650

CHÂTEAU TOUR PIBRAN, PAUILLAC - 2012

RS. 2100

CHÂTEAU GERMAN MARBUZET, SAINT ESTÈPHE - 2012

RS. 2000

CHÂTEAU GISCOURS GRAND CRU CLASSÉ, MARGAUX - 2011

RS. 4950

- Bourgogne-

CHÂTEAU DE MERCEY, HAUTES CÔTES DE BEAUNE - 2017

RS. 1950

SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU, LES PEUILLETS - 2017

RS. 2900

- Vallée du Rhône-

NICOLAS BADEL, SYRAH, VALLEE DU RHONE (BIO) - 2019 

RS. 1800

FAMILLE BROTTÉ, DOMAINE MARANDY, SAINT-JOSEPH - 2016

RS. 1880

DOMAINE BRUN AVRIL, CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 2014

RS. 3200

Rose Wine

Vivre d'amour & de rosé!

France

PERLE DE ROSELINE, CÔTES DE PROVENCE - 2019

RS. 1300

FAMILLE J-M CAZES, L'OSTAL ROSÉ, PAYS D'OC - 2019

RS. 300

RS. 950

CHÂTEAU MINUTY, PRESTIGE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE - 2018

RS. 1600

White Wine & Sweet Wine

Le vin c'est de la poésie en bouteille !



South Africa

KANU, SAUVIGNON BLANC, STELLENBOSCH - 2019	RS. 300	RS. 950
DOUGLAS GREEN, THE BEACH HOUSE, SAUVIGNON, WESTERN CAPE - 2019	RS. 300	RS. 850
BELLINGHAM HOMSTEAD, CHARDONNAY - 2018	RS. 300	RS. 1000
B. FINLAYSON 2017, BLANC DE MER, WESTERN CAPE - 2018	RS. 300	RS. 950

France

DOMAINE DE L'ÉGLANTIÈRE, CHABLIS - 2018		RS. 1600
L. CROCHET, LE CHÊNE MARCHAND, SANCERRE - 2015		RS. 2000
DOMAINE DE LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉE - 2018		RS. 2300
NICOLAS BADEL, SAINT JOSEPH (BIO) - 2016 		RS. 2200
DOMAINE DURIEU, CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 2016		RS. 3200
PIERRE & REMY GAUTHIER, ELEGANCE CHARDONNAY, PAYS D'OC - 2018		RS. 950
- Sweet Wine -		
DOMAINE TARIQUET, PREMIÈRES GRIVES IGP, COTE DE GASCOGNE, 2019	RS. 250	RS. 1200

Champagne

A la méthode champenoise !

DESCÔTES -GIOT, BLANC DE BLANCS, GRAND CRU		RS. 3100
TAITTINGER, BRUT RÉSERVE		RS. 3600
TAITTINGER, BRUT PRESTIGE ROSÉ		RS. 3900

Sparkling Wine

Vin pétillant

GRAHAM BECK, BRUT	RS. 350	RS. 1500
GRAHAM BECK, BRUT ROSÉ		RS. 1500
(HALF BOTTLE) GRAHAM BECK BRUT WHITE		RS. 800

Spirits

Boire un verre entre amis, c'est le plaisir de le partager !



Gin

BOMBAY SAPHIRE GIN WITH 4 TONIC WATER

Rs. 2000

Vodka

SMIRNOFF VODKA WITH SOFT

Rs. 275

Rs. 1300

CIROC VODKA WITH SOFT

Rs. 350

Rs. 2700

Tequila

TEQUILLA

Rs. 200

Rs. 1900

Rum

HOME-MADE RHUM (Ask your flavour)

Rs. 150

LAZY DODO RHUM

Rs. 250

Rs. 1900

NEW GROVE DOUBLE CASK MERISIER

Rs. 300

Rs. 2300

NEW GROVE SPICED

Rs. 200

Rs. 950

NEW GROVE EXOTIC OAK

Rs. 200

Rs. 950

Whisky & Whiskey

JACK DANIEL'S NO 7 WITH SOFT

Rs. 300

Rs. 2900

JACK DANIEL'S HONEY WITH SOFT

Rs. 300

Rs. 2900

JOHNNIE WALKER RED LABEL WITH SOFT

Rs. 300

Rs. 2000

MONKEY SHOULDER «TRIPLE MALT» WITH SOFT

Rs. 350

Rs. 3600

Liquor

COINTREAU

Rs. 175

SAMBUCCA WHITE

Rs. 175

Rs. 975

AFRICAN SECRET MARULA CREAM LIQUOR

Rs. 175

Martini

MARTINI ROSATO

Rs. 250

Rs. 1200

MARTINI BLANCO

Rs. 250

Rs. 1200

MATINI ROSSO

Rs. 250

Rs. 1200



Beers

HEINEKEN DRAFT (25CL)

Rs. 100

HEINEKEN DRAFT (50CL)

Rs. 175

HEINEKEN 0.0 (33CL)

Rs. 75

PHOENIX (33CL)

Rs. 125

Eau-de-vie

CLE DES DUCS VIEIL ARMAGNAC V.S.O.P

Rs. 350

Rs. 3500

POIRE WILLIAMS VIEILLE RESERVE EAU DE VIE

Rs. 300

Soft drinks

Boissons rafraîchissantes



COCA-COLA

Rs. 80

COCO-COLA LIGHT

Rs. 80

SPRITE

Rs. 80

FANTA

Rs. 80

SCHWEPPEs

Schweppes Tonic, Soda or Ginger Ale

Schweppes Tonic, Soda ou Ginger Ale

Rs. 80

HOME-MADE ICED TEA

Lemon, mint or peach home-made iced tea

Thé glacé fait-maison au citron, à la menthe ou à la pêche

Rs. 80

JUICE

Jus de fruit

Rs. 80

BE.EAU WATER

Rs. 60

Hot beverages

Coffee is always a good idea!



EXPRESSO/RISTRETTO
RS. 80



DOUBLE EXPRESSO
RS. 120



AMERICANO
RS. 100



CAPPUCCINO
RS. 125



CAFE LATTE
RS. 125



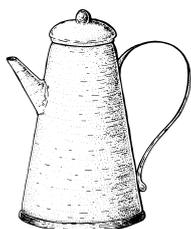
MOCHA
RS. 125



HOT CHOCOLATE
Chocolat chaud
RS. 125



HAZELNUT HOT CHOCOLATE
Chocolat chaud à la noisette
RS. 125



BLACK OR VANILLA TEA
Thé noir ou à la vanille
RS. 80



**INFUSION VERBENA, MINT,
LINDEN, CHAMOMILLE,
HOME-MADE LEMONGRASS &
GINGER, PEACH**
*Infusion Verveine, menthe,
tilleul, camomille, citronnelle &
gingembre fait-maison, pêche*
RS. 80