



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. 600

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 orangée 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. 490

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'agrume en fin de bouche.



Mojito

Rs. 350

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 frais et de citron à base de rhum local.

Mint-to-be Mojito

Rs. 450

Feel the freshness of a classic mojito enhanced by fruity notes of our purees and fruits selection. Ask for the flavours of the day.

Retrouvez la fraîcheur d'un mojito classique rehaussée par les notes fruitées de notre sélection de purées et de fruits. Demandez les saveurs du jour.





Dark & Stormy

Rs. 400

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.

Appletini

Rs. 390

Appletini, which became popular in the 1990s with Cosmopolitan, offers a perfect balance of acidity and sweetness provided by the vodka and apple.

Devenu populaire dans les années 90 avec le Cosmopolitan, l'Appletini vous propose un parfait équilibre gustatif entre la vodka et la pomme.



Dry Martini

Rs. 390



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.

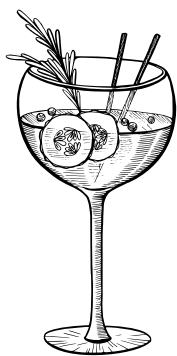
Espresso Martini

Rs. 350

A delightful drink that offers a buzz of a traditional vodka martini combined with the caffeinated richness of an espresso beverage.

Une boisson délicieuse qui offre l'effervescence d'une vodka martini traditionnelle combinée à la caféine d'un espresso.





L'Atelier's Gin Tonic

Rs. 475

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 fines 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.

Apple of my eye Gin Tonic

Rs. 475

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 fruités et acidulés de la pomme granny smith.



Yuzu Gin Tonic

Rs. 475

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.

Gin It Yourself

We all deserve our own cocktail!



HENDRICK'S SCOTLAND GIN

Rs. 650

THE BOTANIST - ISLAY DRY GIN

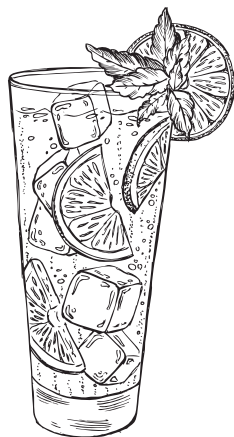
Rs. 600

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN

Rs. 570

*Elaborate your gin and tonic according to your mood :
Gin + Tonic flavour of your choice*

Bitter Lemon, Blue Tonic, Pink Tonic, Cucumber Light Tonic, Elderflower



Mocktails

There is always time for a mocktail !

VIRGIN MOJITO

Rs. 300

VIRGIN MINT-TO-BE MOJITO

Rs. 350



Milkshakes

Real Milkshakes prepared with much love !

MILKSHAKE

Chocolate, vanilla, strawberry, coconut
Chocolat, vanille, fraise, noix de coco

Rs. 250

COFFEE FRAPPE

Rs. 275

CHOCOLATE FRAPPE

Rs. 275

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

Food Menu

Local products & fresh food !



USE THIS SYMBOL ★ TO IDENTIFY THE DISHES INCLUDED IN YOUR HALF-BOARD OR FULL-BOARD FORMULA:

Half board: breakfast & dinner (starter, main course, dessert) included

Full board: breakfast, lunch (starter, main course, dessert) & dinner (starter, main course, dessert) included

For children on half board or full board: breakfast, lunch and/or dinner (one dish from the kids menu, one dessert included)

IDENTIFIEZ GRÂCE À CE SYMBOLE ★ LES PLATS INCLUS DANS VOTRE FORMULE DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE :

Demi-pension : petit déjeuner et dîner (entrée, plat, dessert) inclus

Pension complète : petit déjeuner, déjeuner (entrée, plat, dessert) et dîner (entrée, plat, dessert) inclus

Pour les enfants en demi-pension ou pension complète : petit déjeuner, déjeuner et/ou dîner (un plat du kids menu, avec un dessert inclus)

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 digital Menu

We offer you access to our menu in paper & digital version. Make good use of it!

Nous vous proposons d'avoir accès à notre menu en version papier & en version digitale.



Join our networks

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 flavours 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 kilometers 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.

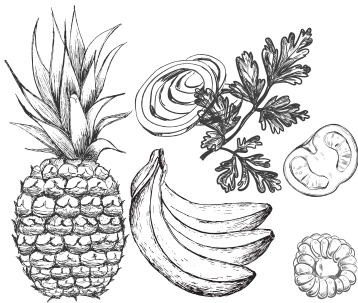


Restaurant
L'Atelier

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.

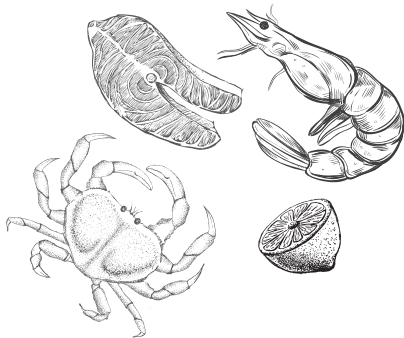
Comme nous vous le disions, nous sélectionnons avec soin les produits affichés sur notre menu. Tout part de là ! Nous avons plaisir à travailler avec des producteurs qui partagent notre vision & à élaborer des recettes à partir de beaux produits pleins de saveurs.



Fruits & Vegetables

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

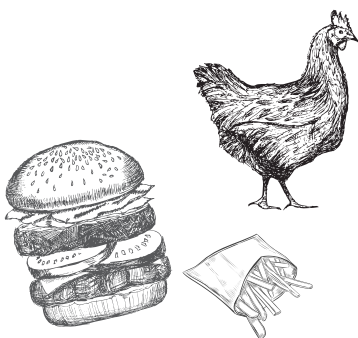
Provenance 100% locale pour nos légumes, ils viennent principalement de la région de Vacoas. Les fruits proviennent en partie des Vergers du Nord : passion, ananas, banane, mangue & litchi.



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 Wagyu meat comes from a farm of excellence in Australia.

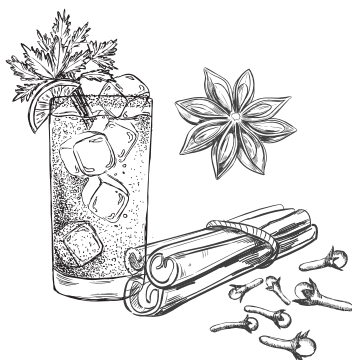
Issus d'élevages raisonnés, nous sélectionnons avec attention une viande de qualité. Le poulet est élevé dans le Sud de l'île et profite d'un beau climat toute l'année. La viande Wagyu proviennent d'un élevage d'excellence en Australie.



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.

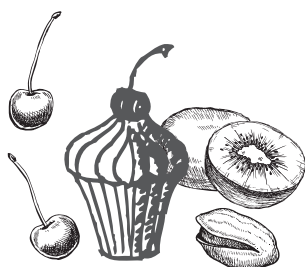
Nos jus de fruits proviennent du «Domaine du Labourdonnais», situé dans le Nord de l'île. Pressés à froid, savourez le travail de planteurs locaux. Le domaine est ouvert aux visites.



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 issus 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 !

Quick bites to share

Petit creux ! Laissez-vous tenter par nos «gajaks» maison
A découvrir et à partager

- ✳ **CHICKEN AND MUSHROOMS VOL-AU-VENT** RS. 390
Vol-au-vent au poulet et aux champignons
- ✳ **CRISPY CALAMARI (5 PCS)** RS. 390
Calamars croustillants
-  ✳ **VEGETABLE SAMOSAS (5 PCS)** RS. 290
Samoussas de légumes
- ✳ **CRISPY CHICKEN WINGS (5 PCS)** RS.350
Ailes de poulet

Chef's Speciality:

- FRESH SPRING ROLLS STUFFED WITH SEAFOOD & SWEET AND SOUR SAUCE (4 PCS)** RS. 425
Nems frais servi froid farcis aux fruits de mer et sauce aigre-douce

Wine Pairing Suggestion With Our Chef's Speciality

Takamaka Aquarel/Apérichy, Vin de Litchi – 2022

Come and discover a unique lychee-based wine in white or rosé that will highlight the delicate flavors of seafood and bring a welcome freshness to this snack.

Venez découvrir un vin unique à base de litchi en blanc ou en rosé qui mettra en valeur les saveurs délicates des fruits de mer et apportera une fraîcheur bienvenue en bouche.



RS. 350 RS.1600

Kids menu

Pour les petits !

Children's menu with half board or full board: One dish from the kids menu, one dessert with ✳
.Menu enfant en demi-pension ou pension complète : Un plat du kids menu, avec un dessert ✳

- ✳ **HOMEMADE CHICKEN NUGGETS** RS. 500
*Breaded chicken fillet & homemade fries
Filet de poulet pané & frites maison*
- ✳ **FISH & CHIPS** RS. 570
*Home made breaded fish & homemade fries
Poisson pané maison & frites maison*
-  ✳ **MARGARITA PIZZA** RS. 390
*Tomato sauce, fresh tomato, basil & mozzarella
Sauce tomate, tomate fraîche, basilic et mozzarella*
- ✳ **BOLOGNESE SPAGHETTI** RS. 425
*Homemade minced beef, carrot, tomato sauce, celery, onion,
garlic, persley
Spaghetti bolognaise, bœuf haché maison, carotte, sauce
tomate, céleri, oignon, ail, persil*



Salads

Pause fraîcheur !

★ RED TUNA CEVICHE

Fresh red tuna, onions, cucumber, red bells peppers, ginger, coriander, wasabi, sesame & kikkoman sauce

Thon rouge frais, oignons, concombre, poivrons, gingembre, coriandre, wasabi, sésame & sauce soja

★ AVOCADO SALAD WITH SMOKED SALMON, GRAPEFRUIT JUICE VINAIGRETTE

Avocado, smoked salmon, lemon, Tomato, onion, coriander, spring onion, orange, grapefruit

Salade d'avocat au saumon fumé, citron, Tomate, oignon, coriandre, ciboulette, orange & pamplemousse

PALM HEART & SMOKED MARLIN SALAD

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

★ MYTHIC'S CAESAR

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)

Chef's Speciality:

CRAB TARTARE AND GREEN PAPAYA COMPOTE

Crab meat, gherkins, caper, onion, garlic, parsley, mayonnaise & green papaya
Salade de Chair de crabe, cornichons, câpres, oignon, ail, persil, mayonnaise & papaye verte

Wine Pairing Suggestion With Our Chef's Speciality

Bellingham Homestead Chardonnay - 2020

Enhance the freshness of our crab tartare by pairing it with the Bellingham Homestead Chardonnay. It's complexity will surprise you with orange peel aromas and roundness in the mouth.

Soulever la fraîcheur de notre tartare de crabe en l'accompagnant du bellingham homestead Chardonnay qui vous surprendra par ces arômes d'écorces d'orange et sa rondeur en bouche.

Starter Main-Course

RS. 450 RS. 790

RS. 450 RS. 890

RS. 650 RS. 990

RS. 500 RS. 770

Starter Main-Course

RS. 450 RS. 770



RS. 430 RS. 2000



Sandwiches

Sur le pouce !

All our sandwiches are served with : mixed salad or traditional home-made fries
Nos sandwichs sont accompagnés de : mesclun ou frites maison

- ★ **CLASSIC CHICKEN BURGER** RS. 650
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)
- ★ **MYTHIC CLUB SANDWICH** RS. 590
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)
- ★ **MYTHIC CLUB SANDWICH - The light version !** RS. 400
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)
- ★ **CROQUE MADAME** RS. 470
Butter, cheddar cheese, chicken or pork ham, fried egg
Beurre, fromage cheddar, jambon de poulet ou de porc, oeuf au plat
- ★ **GRILLED VEGGIE CLUB SANDWICH** RS. 450
Cheddar cheese, grilled seasonal vegetables, pesto
Cheddar, légumes de saison grillés, pesto

Chef's Speciality:

- ★ **AUSTRALIAN BEEF BURGER** RS. 800
Australian Beef with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)
Viande de boeuf australien, oeuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons & cheddar (Bacon en option)

Wine Pairing Suggestion With Our Chef's Speciality

Kanonkop kadette stellenbosch – 2019

Enjoy a rare dining experience enriched by the combination of the dark chocolate aromas and red fruits found in this unique blend of Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot & carbenet Franc which will pair perfectly with the juiciness and black pepper aromas of your meat.

Laissez-vous porter par une experience chaleureuse prodiguée par les notes de chocolat noir et de fruits rouge de ce bel assemblage de Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot et Carbenet Franc qui se marinera parfaitement avec votre viande juteuse et ces notes de poivre noir.



RS. 450 RS. 1900

For a fully flavoured adventure

Pour une aventure pleine de saveurs !

- L'Atelier's Specialities -

- ★ **GRILLED FISH FILLET** RS. 790
Grilled fish fillet, grilled vegetables, creole sauce
Filet de poisson, légumes grillés, sauce créole
- ★ **PRAWNS & CHICKEN CURRY** RS. 800
Prawns & chicken curry served with white rice & black lentils
Curry de crevettes et poulet accompagné de riz blanc et de lentilles noires
- ★ **ROAST CHICKEN SUPREME** RS. 600
Roasted chicken breast, marinated in chimichurri, creamy polenta with parmesan, honey mustard sauce
Suprême de volaille rôti, mariné au chimichurri, polenta crémeuse au parmesan, sauce moutarde et miel
- ★ **FISH VINDALOO** RS. 800
Fresh Dorado vindaloo served with white rice & black lentils
Vindaye de Dorade fraîche accompagné de riz blanc et de lentilles noires
- AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN** RS. 1490
Australian beef tenderloin, truffle oil mashed potatoes, peppercorn sauce
Filet de bœuf d'Australie, purée de pommes de terre à l'huile de truffe, sauce poivre

Chef's Speciality:

CONFIT DUCK LEG

Confit Duck Leg, Mashed Sweet Potato, Tomato Compote, Tamarind Sauce
Cuisse De Canard Confite, Purée De Patate Douce, Compote de pomme d'amour, Sauce Tamarin

RS. 1290

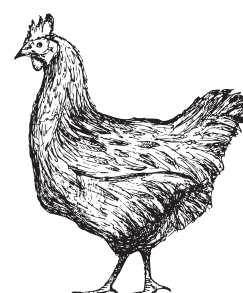
Wine Pairing Suggestion With Our Chef's Speciality

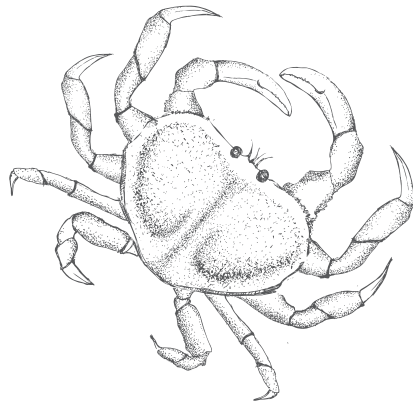
Thelema - Merlot - 2019

Merlot, sturdy to face the fat and confit, with powerful tannins that harmonize, a lingering presence without disturbing acidity. A subtle balance to enhance our flavorful dish
Le Merlot, solide pour affronter le gras et le confit du canard, avec des tanins puissants qui s'harmonisent, et laissant une présence persistance et une légère note d'acidité. Un équilibre subtil pour sublimer ce plat gourmand.



RS. 600 RS. 2700





- Seafood Specialities -

SEAFOOD MIXED GRILLED

Prawns skewer, fresh fish, squid, tiger prawns, mussels, octopus, mix salad & lemon butter sauce

Brochette de crevettes, poisson frais, calamars, gambas, moules, ourite, mesclun de salade, sauce au beurre citronné

RS.1800

SEAFOOD MIXED GRILLED FOR 2

Grilled Mixed Seafood platter for 2 persons, mix salad & lemon butter sauce

Assiette de fruits de mer grillés pour 2 pers., mesclun de salade, sauce au beurre citronné

RS. 3200

CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH

Whole grilled fish, seasonal grilled vegetables, garlic butter sauce

Pêche du jour, légumes de saison grillés, sauce beurre d'ail

As from
RS. 290/100g

FRESH LOBSTER

Grilled or Thermidor, saffron rice, lemon butter sauce

Langouste fraîche grillée ou thermidor, riz saffrané, sauce au beurre citronné

As from
RS. 490/100g

Chef's Speciality:

TIGER PRAWNS THERMIDOR

Grilled tiger prawns, seasonal sauteed vegetables, mushrooms, bechamel sauce

Gambas, légumes de saison sautés, champignons, sauce béchamel

RS.1600

Wine Pairing Suggestion With Our Chef's Speciality

Domaine de l'Églantière - Chablis - 2020

Tender prawns that call for a lively and fruity white wine. Discover our carefully selected choice.

Des gambas moelleuses qui demandent un blanc vif et fruité. Découvrez notre choix soigneusement sélectionné.



RS. 2900

Pizzas

Au rythme italien...



MARGARITA

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

RS. 550

FRUTTI DI MARE

Tomato sauce, mixed seafood (fish, prawns & calamari), origano & mozzarella cheese

Sauce tomate, poisson, crevettes, calamars, origan & mozzarella

RS. 790

CHORIZO

Tomato sauce, chorizo, bell pepper & mozzarella cheese

Sauce tomate, chorizo, poivron & mozzarella

RS. 730



QUATRE SAISONS

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, black olive & mushroom

Sauce tomate, mozzarella, artichaut, olive noire & champignons

RS. 690

★ BBQ CHICKEN PIZZA

Tomato Sauce, Chicken, Bell pepper, pineapple, BBQ sauce and mozzarella

Sauce tomate, poulet, poivron, ananas. sauce barbecue & mozzarella

RS. 690

Chef's Speciality:

MONSIEUR SEGUIN

Tomato, mozzarella, goat cheese & honey sauce

Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre & miel

RS. 690

Wine Pairing Suggestion With Our Chef's Speciality

De Grendel - Pinot Noir -2020

Our light, fruity, and low-tannin red wine: perfect to accompany your pizza and enhance its flavors.

Notre vin rouge léger, fruité et peu tannique : parfait pour accompagner cette pizza et en rehausser les saveurs.



RS. 600 RS. 2500

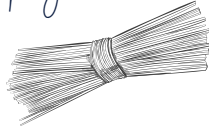


Pastas

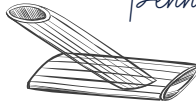
Sélection italienne!

1. Choose your pasta :

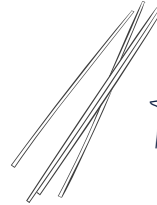
Spaghetti



Penne



Tagliatelle



2. Choose your sauce :

★ MAC & CHEESE (PENNE RECOMMENDED)

Creamy Sauce with cheddar, basil pesto, emmental & mozzarella
Sauce crémeuse au cheddar, sauce pesto maison, emmental & mozzarella

RS. 550

SEAFOOD

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

RS. 990



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. 590

CARBONARA

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

RS. 650

Chef's Speciality:

CREAMY CHICKEN SPINACH PASTA

Chicken, spinach, onion, garlic, basil pesto, creamy sauce
Pâtes au poulet et épinard, oignon, ail, sauce pesto maison & sauce crémeuse

RS. 600

Wine Pairing Suggestion With Our Chef's Speciality

The Beach House- 2021

Enhance your creamy pasta with the freshness & elegant acidity of this sauvignon blanc.
Relever vos pâtes crémeuses en l'accompagnant de la fraîcheur et l'élégante acidité de ce sauvignon blanc.



RS. 370 RS. 1700

Desserts

Une note de douceur !

- ★ **"À LA MINUTE" BANANA FLAMBÉE**
 Instantly prepared banana dessert flambée with Labourdonnais Dark Rum & Vanilla ice cream
Banane flambée minute au rhum brun de la distillerie de labourdonnais & glace à la vanille

RS. 300
- ★ **FRUIT PLATTER**
 Fresh seasonal fruit served & vanilla ice cream
Fruits frais de saison et glace vanille

RS. 300
- ★ **LOCAL-MADE ICE CREAM SCOPES**
 3 flavors to choose : vanilla, chocolate, coco, strawberry, peach
3 boules de glaces au choix : vanille, chocolat, noix de Coco, fraise, pêche

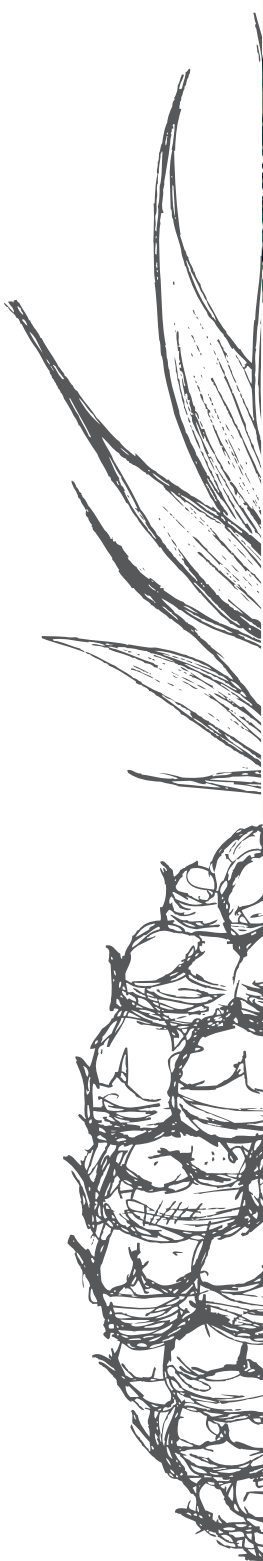
RS. 250
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE**
 Crème brûlée with Madagascar Vanilla, better known as «Vanille Bourbon». The perfume & aroma of this dessert is a real sweetness!
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar, plus connu sous le nom de «Vanille Bourbon». Le parfum & l'arôme de ce dessert est une véritable douceur !

RS. 375
- ★ **CHOCOLATE PIE**
 Tarte au chocolat

RS. 325
- LA VICTORIA**
 ★ Pineapple slice roasted in butter, homemade shortbread, caramel sauce & vanilla ice cream
Rondelle d'ananas rôti au beurre, sablé fait-maison, sauce caramel et sa boule de glace à la vanille

RS. 350
- ★ **CRÊPE SUZETTE**
 Crêpe suzette flambée with Labourdonnais Dark Rum & vanilla ice cream
Crêpe suzette flambée au rhum brun de la distillerie de labourdonnais & glace à la vanille.

RS. 300



Chef's Speciality:

MOELLEUX AU CHOCOLAT RS. 375
 Chocolate fondant with vanilla or red fruit ice cream
Moelleux au chocolat accompagné d'une boule de glace vanille ou fruits rouges

Pairing

Savor our sweet delight in harmony with our homemade rum, and for the daring souls, dare the smoked version.
Savourez notre délice sucré en harmonie avec notre rhum maison, et pour les âmes audacieuses, osez la version fumée.

RS. 300 RS. 400





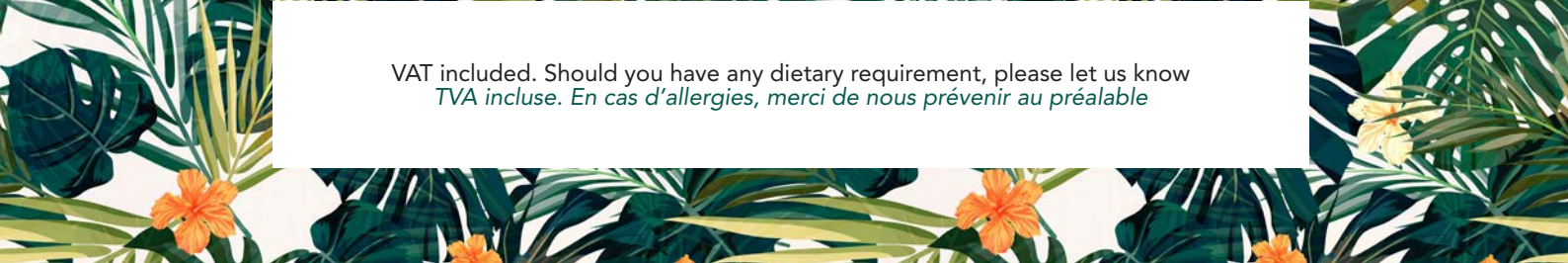



Bar Menu

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 Wines

Si le vin manque, il manque tout !

South Africa

KANONKOP, KADETTE, STELLENBOSCH - 2019

THELEMA, MERLOT, STELLENBOSCH - 2019

DE GREDEL, PINOT NOIR, TYGERBERG - 2020

SUTHERLAND, CABERNET SAUVIGNON, STELLENBOSCH - 2016



RS. 450

RS. 600

RS. 600

RS. 500



RS. 1900

RS. 2700

RS. 2500

RS. 2400

France

- Bordeaux -

CHÂTEAU CITRAN, HAUT MÉDOC - 2015

RS. 4300

CHÂTEAU TAILLEFER, POMEROL - 2018

RS. 5500

CHÂTEAU FRANC LE MAINE, SAINT ÉMILION GRAND CRU - 2014

RS. 3600

CHÂTEAU TOUR PIBRAN, PAUILLAC - 2012

RS. 3900

CHÂTEAU GERMAN MARBUZET, SAINT ESTÈPHE - 2015

RS. 3500

- Bourgogne -

CHÂTEAU DE MERCEY, HAUTES CÔTES DE BEAUNE - 2019

RS. 3000

SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU, LES PEUILLETS - 2017

RS. 3700

- Vallée du Rhône -

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

RS. 2300

LES CHARMILLES PERE ANSELME VALLEE DU RHONE - 2018

RS. 1500

FAMILLE BROTTTE, DOMAINE MARANDY, SAINT-JOSEPH - 2017

RS. 3000

Rosé Wines

Vivre d'amour & de rosé !

France

CHÂTEAU MINUTY, PRESTIGE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE - 2020

RS. 3100

PERLE DE ROSELINE, CÔTES DE PROVENCE - 2020

RS. 2500

FAMILLE J-M CAZES, L'OSTAL ROSÉ, PAYS D'OC - 2020

RS. 370

RS. 1700

Île Maurice

TAKAMAKA APÉRICHY, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE - 2022

RS. 350

RS. 1600

White Wines & Sweet Wines

Le vin c'est de la poésie en bouteille !

South Africa

B. FINLAYSON, BLANC DE MER, WESTERN CAPE - 2019



RS. 400



RS. 1800

BELLINGHAM HOMSTEAD, CHARDONNAY - 2020

RS. 430

RS. 2000

DOUGLAS GREEN, THE BEACH HOUSE, SAUVIGNON,
WESTERN CAPE - 2021

RS. 370

RS. 1700

KANU, SAUVIGNON BLANC, STELLENBOSCH - 2020

RS. 400

RS. 1900

France

DOMAINE DE LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉE - 2018

RS. 3500

DOMAINE DE L'ÉGLANTIÈRE, CHABLIS - 2020

RS. 2900



NICOLAS BADEL, SAINT JOSEPH (BIO) - 2016

RS. 3800

L. CROCHET, LE CHÊNE MARCHAND, SANCERRE - 2015

RS. 4000

- Sweet Wine -

DOMAINE TARIQUET, PREMIÈRES GRIVES IGP,
COTE DE GASCOGNE, 2020

RS. 400

RS. 1900

Île Maurice

TAKAMAKA AQUAREL, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE – 2022

RS. 350

RS. 1600

Ask more info about this local-made wine to our team

Demandez plus d'informations sur ce vin local à notre équipe

Champagnes

À la méthode champenoise !

TAITTINGER, BRUT RÉSERVE

RS. 5800

TAITTINGER, BRUT PRESTIGE ROSÉ

RS. 6300

Sparkling Wines

Mettez des bulles dans votre vie !

GRAHAM BECK, BRUT

RS. 500

RS. 2200

GRAHAM BECK, BRUT ROSÉ

RS. 2200

(HALF BOTTLE) GRAHAM BECK BRUT WHITE

RS. 1400

Spirits

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

Gin + tonic included

HENDRICK'S SCOTLAND GIN

THE BOTANIST - ISLAY DRY GIN

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN



Rs. 4700

Rs. 4500

RS. 3700

Vodka

SMIRNOFF VODKA SERVED WITH MIXERS

Rs. 350

Rs. 3000

Tequila

TEQUILLA XQUISITO BLANCO

Rs. 350

Rs. 3000

Rum

HOME-MADE RHUM ARRANGÉ (Ask your flavour)

Rs. 300

SMOKY HOME-MADE RHUM ARRANGÉ (Ask your flavour)

Rs. 400

LAZY DODO RHUM

RS.350

Premium rums - by glass or in a smoky version

1774 2 YEARS AGED

Rs.350

AMELIA 2 YEARS AGED

Rs. 350

LABOURDONNAIS XO RUM

Rs. 450

LABOURDONNAIS LADY BLUE RUM

Rs. 350

GENTLEMAN 12 YEARS AGED

Rs. 450

Whisky & Whiskey

JACK DANIEL'S NO 7

Rs. 700

Rs. 4500

JACK DANIEL'S HONEY

Rs. 700

Rs. 4500

JOHNNIE WALKER RED LABEL

Rs. 500

Rs. 3800

JAMESON IRISH WHISKY

Rs. 530

Rs. 4000

MONKEY SHOULDER «TRIPLE MALT»

Rs. 750

Rs. 4900

Liquor

COINTREAU



Rs. 350

SAMBUCCA WHITE

Rs. 250



Martini

MARTINI ROSATO

Rs. 350

Rs. 2000

MARTINI BLANCO

Rs. 350

Rs. 2000

MATINI ROSSO

Rs. 350

Rs. 2000

Beers

BLUE MARLIN 33CL

Rs. 200

PHOENIX 33CL

Rs. 200

Eau-de-vie

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

Rs. 500

POIRE WILLIAMS VIEILLE RESERVE EAU DE VIE

Rs. 500

Soft drinks

Boissons rafraîchissantes



COCA-COLA

Rs. 125

SODA AROMATISE (SIROP)

Rs. 125

SPRITE

Rs. 125

FANTA

Rs. 125

SCHWEPPEs

Schweppes Tonic or Ginger Ale
Schweppes Tonic ou Ginger Ale

Rs. 125

HOME-MADE ICED TEA

Lemon or Tamarind home-made iced tea
Thé glacé fait-maison au citron ou au Tamarin

Rs. 125



FRESH JUICE

Jus de fruit frais

Rs. 150

BE.EAU WATER

Rs. 75

Hot beverages

Coffee is always a good idea !



ESPRESSO/RISTRETTO
RS. 100



DOUBLE EXPRESSO
RS. 150



AMERICANO
RS. 100



CAPPUCCINO
RS. 190



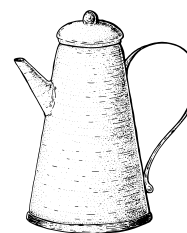
CAFE LATTE
RS. 190



MOCHA
RS. 220



HOT CHOCOLATE
Chocolat chaud
RS. 200



BLACK OR VANILLA TEA
Thé noir ou à la vanille
RS. 100



HOME-MADE INFUSION
Mint or lemongrass & ginger
from our ecogarden
Menthe, citronnelle & gingembre
de notre jardin éco-responsable
RS. 150



IRISH OR CREOLE COFFEE
Café au whisky ou au rhum
RS. 450