



Menu

Tapas

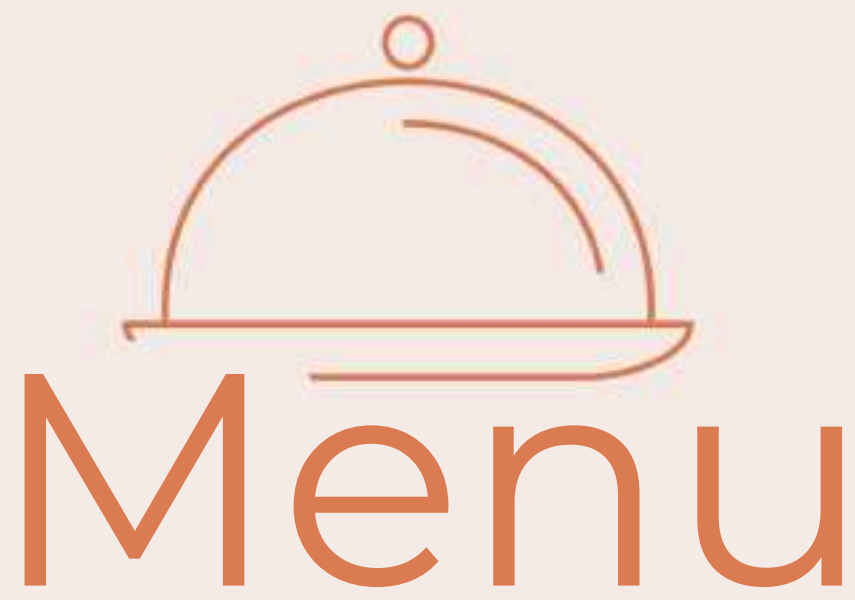
Servi uniquement sur le
créneau sunset
Served only during sunset

Tapas à partager - *To share*

Bœuf sauté à la mauricienne <i>Fried style Beef in Mauritian flavors</i>	450
Enroulé de poisson salé <i>Salted fish roll</i>	450
Gâteaux pima-crevette, sauce satay <i>Prawn chilli bites with satay sauce</i>	450
Tempura de crevette sauce ananas et baies roses <i>Prawn tempura pineapple and pink peppercorn sauce</i>	450
Brochette de poulet sauce sucrée-salée ananas-tamarin <i>Chicken skewer, with a sweet & salty sauce pineapple-tamarind</i>	450
Rilette de marlin fumé <i>Smoked marlin rilette</i>	480
Cornet d'arouille satini cotomili <i>Taro cone with coriander chutney</i>	480
Tartare de crevette exotique <i>Exotic Shrimp tartare</i>	450
Tapas du jour <i>Tapas of the day</i>	600



All prices are quoted in roupies & VAT included.




Menu

Planches à partager - *To share*

Planche de charcuteries <i>Cold meats platter</i>	1800
Planche de fromage <i>Cheese platter</i>	1800
Planche de foie gras <i>Foie gras platter</i>	1600

Entrées - *Starters*

Ceviche de la mer <i>Sea ceviche</i>	550
Tortellini à la bettrave, velouté de giraumon <i>Beetroot tortellini, creamy pumpkin sauce</i>	 550
Fagottini de marlin fumé <i>Smoked marlin fagottini</i>	600
Tataki de thon <i>Tuna tataki</i>	550

All prices are quoted in roupies & VAT included.

Plats

Plats principaux - *Main courses*

Poisson du jour, purée de patate douce et agrumes <i>Fish of the day, sweet potato purée & citrus</i>	850
Gigolette de poulet, mousseline de pomme de terre & légumes <i>Chicken gigolette, potato mousseline & vegetables</i>	850
Pièce de boeuf, purée de pomme de terre & légumes, sauce poivre vert & baies roses <i>Beef cut, potato purée & vegetables, green pepper & pink peppercorn sauce</i>	950
Ravioles maison, champignons & truffe <i>Home made mushrooms & truffle raviolis</i>	750
Camérons au beurre d'ail, petits légumes et riz safrané <i>Garlic & butter sauce camérons, sautéed vegetables & saffron rice</i>	1500
Langouste grillée et riz safrané <i>Grilled lobster with saffron rice</i>	2500
Plateau de fruits de mer pour 2 personnes <i>Seafood platter for 2 persons</i>	4800





Desserts

Desserts

Perle de Lune **500**

Entremet coco et chocolat blanc, insert ananas-
vanille en 2 façons, crumble coco

Moon Pearl

*Coconut and white chocolate entremet with dual pineapple-
vanilla insert and coconut*

Moelleux au chocolat **350**

Chocolate lava cake

Dessert du jour **350**

Dessert of jour

All prices are quoted in roupies & VAT included.



Cocktail maison

Handcrafted Cocktail

Bao Tai 420

Rhum, sirop de baobab, jus d'orange et de citron, ananas
Rum, baobab syrup, orange lime juice, pineapple

Kreol Smash 400

Rhum, basilic doux, jus de citron, miel
Pure cane rum, sweet basil, lime juice, honey

Curry & Berry 420

Rhum, limon, feuille de curry, sirop de baies
Rum, lime, curry leaves, berries syrup

Coco Fashioned 450

Whisky « fat-wash » à la noix de coco, bitter, sirop de cacao
Fat washed coconut whisky, bitter, cocoa syrup

Tropical mango 400

Rhum, limon, purée mangue, sirop de canne, menthe
Rum, lime, mango purée, sugar cane syrup, mint

Cocktail classique

Classic Cocktail

Mari T-Punch 300

Rhum, limon, sirop de cardamome

Rum, lime, cardamom syrup

Negroni 420

Gin, vermouth doux, Campari

Gin, sweet vermouth, Campari bitter

Mojito 350

Rhum, limon, sirop de canne, menthe, eau pétillante

Rum, lime, sugar cane syrup, mint, soda water

Aperol Spritz 400

Aperol, prosecco, eau pétillante

Aperol, prosecco, soda water

Jagerbomb 500

Jagermeister, red bull

Jagermeister, red bull

Espresso Martini 500

Vodka, café, liqueur café, sirop de vanille

Vodka, coffee, coffee liqueur, vanilla syrup

Screwdriver 300

Vodka, jus d'orange

Vodka, orange juice

Margarita 400

Tequila, triple sec, limon

Tequila, triple sec, lime

Gin & Tonic 300

Whisky & Coke 300

Mocktail 280

Gin

verre **bouteille**
3cl 70cl
Mix excluded

London dry gin	290	3800
Antidote Orange de Corse	350	
Six Dogs Blue Gin	350	5500
Hendrick's Gin	450	

Vodka

Absolut	300	4500
Belvedere	450	6500

Rhum

New Grove	200	
New Grove 5 Y .O	250	
New Grove savoir faire (whisky)	350	
Chamarel V.S.O.P	350	
Eminente Reserva Cubain	850	
Plantation XO 20th Anniversary	650	
New Grove Emotion 1969 <i>(Élu meilleur rhum au monde)</i>	1200	

Tequila

Xquisito	250	4200
El jimador	500	

Whisky

Ballantines Finest	250	3800
Jameson Black Barrel	300	
Johnnie Walker Black Label	350	5200
IWAI Japanese Whisky	550	
Glenfiddich 15 Y.O	650	

Bière - Beer

Phoenix - 33cl	170
KAP10 IPA - 33 cl	220
KAP10 Blonde - 33 CL	220

Boisson fraîche - Cold drink

Coca-Cola	120
Sprite	120
Schweppes Tonic	120
Jus - Juice	120
Pêche - Pomme - Orange - Ananas Apple - Peach - Orange - Pineapple	
Eau Plate - Still water	120
Eau pétillante - Sparkling water	120

Boisson chaude - Hot beverage

Café long - Long coffee	150
Espresso	150
Cappuccino	200
Latte	200
Thé - Tea	200



mOon
barK

