

DÎNER / DINNER

Nu Lakwizimu Morisien

Pink
Peppercorn

ENTRÉES / STARTERS

SALAD ZOURITE MORICIEN

Salade de poulpe grillée et laquée au citron aigre-doux, chutney de pomme d'amour fumée à la coriandre et aux croquettes de dholl
Grilled octopus salad lacquered with sweet and sour lime smoked tomato chutney with coriander and peas fritters

800

SALAD PALMIST E ZAVOCAT

Salade au coeur de palmier, avocat et tomates confites
Heart of palm, avocado and preserved tomatoes salad

800

ROULÉ MARLIN FASON MORICIEN

Roulade de marlin fumé à l'ananas, mayonnaise à l'ail et curcuma
Smoked marlin and pineapple roll with garlic and turmeric mayonnaise

800

* 1 BON TI BOL BOULETTES

Bouillon Sui Kow au poulet, crevettes et chou pak choï
Sui Kow soup with chicken, shrimps and bok choy

700

* SALAD POSON

Salade de poisson au citron confit et à la coriandre fraîche
Fish salad with candied lemon and fresh coriander

700

* SAMOUSA SO SO

Samoussa fait maison au chutney de pommes de terre épicé, salade d'avocat, maïs et grains
Home-made samosa with spicy potato chutney served with avocado, corn and beans salad

600

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

LANGOUST NU LAGON

Langouste grillée, sauce créole, riz basmati et accompagnement du jour
Grilled lobster with creole sauce, basmati rice and garnish of the day

4200

CARI CAMARON

Camaron grillé, sauce curry, grains secs du jour
Grilled prawn with curry sauce and dry beans of the day

2200

SIZLING BEF SOUFFLÉ MANZÉ

Sizzling de boeuf aux 3 poivrons, oeuf parfait et baguette grillée au beurre d'ail
Beef sizzling with 3 capsicums, perfect egg and grilled French bread with garlic butter

1400

VINDAY POSON E CREVETTES

Brochette de poisson et crevettes, sauce vindaye, fricassée de légumes du jour, riz blanc et dholl puri (crêpes indiennes)
Fish and shrimps skewer with vindaye sauce, stewed vegetables of the day, rice and dholl puri (Indian pancakes)

1200

* CARI POULE FASON GRA-MER

Crémaillère de poulet, sauce au curry-lait de coco, potiron grillé, chatini de chevrettes séchées et paratha (pain indien poêlé)
Chicken skewer with curry-coconut milk sauce, grilled pumpkin, dried prawns chutney and paratha (pan-fried Indian flatbread)

950

* POSON GRILLÉ

Pavé de poisson du jour grillé, tombée de chou pak choï à la sauce d'huître, riz blanc et crème à l'ail rôti
Grilled fish of the day steak, bok choy with oyster sauce, rice and roasted garlic cream sauce

950

* MINES FRIRE LAKAZ

Nouilles frites snackés aux légumes, pickles de teokon, sauce aigre-douce à l'ail
Fried noodles snacked with vegetables, teokon pickles and garlic sweet & sour sauce

600

DESSERTS

ZANANA DOU

Quartiers d'ananas caramélisés à la cannelle rafraîchis à la glace coco
Caramelized pineapple wedges with cinnamon refreshed with coconut ice-cream

450

* TART BANANE

Tarte fine tiède à la banane et amandes nappée d'une crème vanillée
Warm thin-crust banana and almond tart with vanilla ice cream

450

1 BOL DEVIRÉ MANG

Crème renversée à la mangue et au caramel
Mango cream with caramel

450

* Tous les plats ci-dessus marqués d'un astérisque sans frais supplémentaire sont inclus pour les clients en demi-pension

* All above items marked with an asterisk without supplement are included with no extra charge for guests on half board

Prix net en roupies, 15% de TVA incluse / Prices quoted in rupees including 15% VAT

ALLERGIE ALIMENTAIRE / FOOD ALLERGY:

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, veuillez informer notre Chef ou le responsable du restaurant
For any food allergy or intolerance, kindly inform our Chef or Restaurant Manager