

## ENTRÉES / STARTERS

### SALAD PALMIST E ZAVOCAT

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



850

### SALAD ZOURITE

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

### 1 BON TI BOL BOULETTES

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

800

### 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



650

### TI LEZEL POUL

Ailes de poulet croustillantes, sauce piment doux  
Crispy chicken wings with sweet chilli sauce

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

6000

### CARI CAMARON

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

2200

### SIZLING BEF EK CREVETTE SOUFFLÉ MANZÉ

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

1600

### VINDAY POSON

Brochette de poisson, sauce vindaye, fricassée de légumes du jour, riz blanc et dholl puri (crêpes indiennes)  
Fish 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)

1000

### 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

### LA SOUPE MAMA

Soupe de légumes aux lentilles noires  
Vegetable and lentil soup



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

Une déduction de Rs 800 par personne au restaurant Pink Peppercorn est offerte aux résidents du Sands en demi-pension pour le dîner  
Sands residents on half board basis will be offered a Rs 800 deduction per person for dinner at Pink Peppercorn restaurant

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



Plat mauricien / Mauritian dish



Porc / Pork



Epicée / Spicy



Végétarien / Vegetarian