

ENTRÉES / STARTERS

DÎNER / DINNER

Carpaccio de marlin fumé, coeurs de palmier, guacamole et salsa de tomates au coulis de fruits de la passion Smoked Marlin carpaccio, hearts of palm, guacamole and tomato salsa with passion fruit coulis	900
Gravlax de trois poissons en mosaïque, mayonnaise au wasabi et réduction d'agrumes Mosaic-style three fishes gravlax with wasabi mayonnaise and citrus reduction	750
Marbré de filet de boeuf tataki, sauce teriyaki Marbled beef fillet tataki with teriyaki sauce	750
Gaspacho exotique de tomates-ananas, cubes de pastèque confites  Exotic tomato-pineapple gazpacho with candied watermelon cubes	500

PLATEAU DE FRUITS MER (POUR 2 PERSONNES) / SEAFOOD PLATTER (FOR 2 PERSONS)*

Langouste, gambas, poisson du jour, crevettes, calamar, crabe et moules, épis de maïs grillés pommes de terre au four, pain grillé au beurre à l'ail, sauce créole et crème d'ail rôti Lobster, prawns, fish of the day, shrimps, squid, crab and mussels, grilled corn on the cob, baked potato, garlic butter toast, Creole sauce and roasted garlic cream	7200
---	------

* Préavis de 24 heures requis pour les réservations
* 24 hours' notice pre booking is required

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Fruits de mer en crémaillère, poêlée de légumes au porc boucané nappés d'une sauce cheddar  Seafood «crémaillère», pan-fried vegetables with smoked pork and cheddar cheese sauce	1250
Travers de porc au barbecue, «Mac and cheese», et maïs au beurre  Barbecue pork ribs, Mac and cheese and buttered corn	1200
Darne de saumon en ciabatta aux olives, fromage à la crème, oignons frits et cornichons Salmon steak in ciabatta with olives, cream cheese, fried onions and gherkins	1100
Risotto aux champignons, parmesan et aux truffes râpées  Mushroom and Parmesan cheese risotto with grated truffles	950
Tartare de thon albacore yellowfin minute au lait de coco, moutarde, pickles d'ananas, oeuf parfait, frites et salade Minute Yellowfin tuna tartare with coconut milk, mustard, pineapple pickles, perfect egg, French fries and salad	900
Filet de poisson selon arrivage, brèdes tropicales à l'ail rôti, risotto et champignons de paris au barbecue Fish fillet depending upon availability, sautéed tropical greens with roasted garlic, risotto and barbecue button mushrooms	900

DESSERTS

Crêpes Suzette à saveurs exotiques flambées au rum local, glace marbré vanille-mangue Crêpes Suzette with exotic flavors flambéed with local rum and marbled vanilla-mango ice cream	500
Sablés bretons, crème de pistaches caramélisées Breton shortbreads with caramelized pistachio cream	500
«Sphère»: fondant au chocolat et à l'orange, crème glacée au caramel au beurre salé Sphère: Chocolate and orange «fondant» showcase with salted butter caramel ice cream	500

Une déduction de Rs 1600 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 1600 deduction per person for dinner at Pink Peppercorn restaurant

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

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



Végétarien / Vegetarian



Porc / Pork



Epicée / Spicy