




PINK PEPPERCORN

Notre voyage

RIVAGE


Le voyage a commencé, bienvenue à bord

Thon mi-cuit en salade façon niçoise à la vinaigrette de fruits exotiques **900**

Salade coeur de palmiste croquant aux agrumes pickles d'oignon et poivron,
coulis d'ananas coriandre et menthe **950** 


Tartare de boeuf exotique à la poudre de mangue verte et sauce cocktail iodée **1150**

Moules Frites à La Mauricienne déglacées au vin de litchi **950**

Velouté végétarien coco/citronnelle et vermicelle de riz **600** 


MARÉES BASSES

Douce ou aldente, le target est agréable

Casarecce aux légumes sautés, sauce arrabbiata au masala et feta,
croutons au pesto de coriandre **700** 

Tagliatelle noire aux fruits de mer, brunoise de légumes au pistaches rôties
et crème de truffe vindaye **1600**

Risotto au poulet rôti, lardon de poulet boucané, légumes croquants
et sauce rougail **1100**


Risotto de petits légumes, sauce crémeuse de parmesan tomate
à l'ail confit **800** 

MARÉES HAUTES

Le bonheur vient par vagues

Camaron snackés au pistou de coriandre
et sauce mauricienne **2200**

Poisson du jour cuit en feuille de banane à la marinade
créole et sauce crémeuse de coco **1300**

Filet mignon de porc laqué à la sauce tamarin au miel,
arrosée au rhum arrangé **1200** 

Ballotine de poulet grillée aux épices douces mauriciennes
et jus corsé aux herbes fraîches **1000**

Entrecôte de boeuf (300g) à la plancha, salade de cresson,
sauce aux champignons shiitake
et beurre au achard de limon **1900**

SUR LE RÉCIF

Notre accompagnement

Légumes confits aux herbes | Riz créole | Purée de pomme de terre aux 2 olives

AU-DELÀ DE L'HORIZON

Love to hate or hate to love

Brioche perdue, sauce caramel beurre salé, glace vanille
et noisette croustillante **500**

Mille-feuille au citron, crème mascarpone aux fèves tonka
et éclat de nougatine **500**

Soufflé glacé à la liqueur de rhum mandarine
et croquant d'amande caramélisé **500**

Tiramisu au café de la Fournaise aromatisé au rhum Chamarel
et sablés bretons **500**

Banane flambée sur guéridon au rhum chamarel,
Moelleux à la noix de coco, sauce aux fruits de la passion
rafraichit à la vanille **500**

LA TERRE EN VUE

en 24 heures

Expérience Thali (pour 2 personnes) 3400

Salade de poisson, Bouillon de crabe cassé,
Vinday de poisson, curry de poulet, chutney de chevrette sèche,
Ti puri, riz basmati et trio de fricassés de légumes de saison

Plateau de la mer (pour 2 personnes) 8900

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

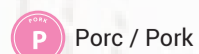
Crémaillère Signature 1800

Brochette géante de fruits de mer en crémaillère,
jardin de légumes poêlés sur son lit de purée de potiron

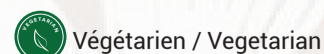
ALLERGIE ALIMENTAIRE / FOOD ALLERGY:

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 roupie mauricienne, 15% de TVA incluse / Prices quoted in Mauritian rupees including 15% VAT



Porc / Pork



Végétarien / Vegetarian



Epicée / Spicy