

SMALL

Slim Tartar

Tuna tartar marinated in coconut milk & lime

Tartare de thon mariné au lait de coco et citron vert

S

Rs 310
(100 gr)

M

Rs 440
(180 gr)

Beef Tartar

Beef & rosemary tartar

Tartare de boeuf au romarin

Rs 390
(100 gr)

Rs 510
(180 gr)

Palm d'Or

Palm heart salad with exotic fruits and ayapana coulis

Salade de coeur de palmiste aux fruits exotiques et son coulis d'ayapana

Rs 350

Chick on a Stick

Grilled chicken skewers with herbs of Provence

Brochettes de poulet grillé aux herbes de Provence

Rs 290

Bouyon Krab

Typical Mauritian style crab soup

Soupe de crabe à la mauricienne

Rs 380

Nems Bien

Prawn 'camaron' spring rolls, with vietnamese style vegetables and pineapple chutney

Nems de Camaron, mélimélo de légumes sautés à la vietnamienne, chutney d'ananas

Rs 350

Extra :
Riz / Frites / Salade verte
Rice / French Fries / Green salad

Rs 75
(each)

VAT 15% Included

Service not included



LES SALADES / SALADS

Caesar

Lettuce, anchovies, grilled chicken, bacon, parmesan, boiled eggs and croutons

Laitue, anchois, poulet grillé, bacon, parmesan, œuf dur et croutons

S M
Rs 360 Rs 490

Aztec

Quinoa, cherry tomatoes, spinach, asparagus and sautéed beef

Quinoa, tomates cerises, épinard, asperges et boeuf sauté

Rs 390 Rs 510

Isla Mauricio

Mixed leaves, cashews, palm heart, cucumber, banana and a mix of grilled seafood

Salade verte, noix de cajoux, coeur de palmiste, concombre, banane et fruits de mer grillés

Rs 390 Rs 510

EI TACOS

Tous les tacos sont servis avec tomates, trio de poivrons et oignons

All focos are served with tomatoes, bell peppers trio and onions

Mo soizir / I choose

Beef & guacomole
Bœuf & guacomole

Spicy chicken
Poulet épicé

Fish & lime
Poisson & citron vert

Grilled veg (zucchini, carot, 'tom pouce' brede)
Légumes grillés (courgette, carotte, br̄ de 'tom pouce')

Rs 490

Rs 310

Rs 380

Rs 300

OUR BURGERS - served with Fries & salad / *Servis avec frites et salade*

Beef & Blue / bœuf & bleu d'auvergne

Rs 490

100% beef patty, sesame bread, blue cheese, tomato, caramelized onions, lettuce, bacon and fried eggs

pain aux graines de sésames, steak haché frais 100% pur boeuf, bleu d'auvergne, tomate, oignons caramélisés, salade, bacon et œuf au plat

Spicy chicken & pineapple / poulet épicé & ananas

Rs 430

Spicy chicken breast, sesame bread, emmental cheese, tomato, onions, pineapple, lettuce, bacon and fried eggs

pain aux graines de sésames, blanc de poulet épicé, emmental, tomate, oignons, ananas, salade, bacon et œuf au plat

#36 - 'wild boar' burger / #36 - au cochon marron

Rs 530

Our signature local boar from Chamarel burger served with caramelized onions

Burger de cochon marron de Chamarel avec sa marmelade d'oignons

VIVA PASTA...

1. Je choisi ma pate | Choose your pasta

Penne | Tagliatelle | Spaghetti

2. Je choisi ma sauce | Choose your sauce

Creamy seafood with light curry notes

Rs 485

Fruits de mer | la crème de curry

Fresh basil and diced tomatoes with olive oil and parmesan shavings

Rs 340

Tomates et basilic frais, huile d'olive vierge et copeaux de parmesan

Spicy Boar Civet

Rs 510

Civet de cochon marron épicé

BIG...

Risotto (v)

Grilled veg, sundried tomatoes risotto and parmesan emulsion

Risotto aux légumes grillés , tomates séchées et son émulsion de parmesan

Rs 380

Le Steak #36

Fillet steak, sabayon black pepper sauce, and chips

Filet de bœuf, sabayon de poivre noir, et pommes frites

Rs 710 (200 gr)

Rs 990 (300 gr)

Mine Bourzwa

Local chinese noodles boiled in foie gras juice and truffle served with duck confit and fried egg

Mine bouilli au confit de canard, dans son bouillon parfumé au foie gras, huile de truffe et œuf miroir'

Rs 470

Bol Déviré

Thai style chicken curry with rice and grilled Rosenbergi served 'up - side - down'

Riz parfumé avec son curry thai au poulet et Kamaron grillé] 'la bol Renversé'

Rs 520

Red Steak

A seared tuna steak, on a bed of peanut purée, sautéed 'chayote' with ginger and beansprout

Steak de thon, sur son lit de 'pistache', chouchou sauté au gingembre et germes de soja déglacé au Kikoman

Rs 410

Mirador

Venison dry curry, with safron rice and condiments

Dry curry de cerf, avec son riz safrané et ses condiments

Rs 480

HAPPY ENDING...

Kfé fine bouss

Coffee / tea and local mignardises
Café / thé et ses mignardises locales

Rs 190

Choc - O - lit

Soft chocolate cake with a coconut ice-cream heart and toppings overload...
Moelleux au chocolat revisité, cœur glacé au coco et ses 'toppings' de folies...

Rs 255

Mystik Mille Feuille

Filo dough 'Mille Feuille' of sagoo with a cardamom flavour
Mille Feuille de pâte filo au sagoo parfumé à la cardamome

Rs 210

Banamousa

Homemade banana samosas with vanilla ice-cream
Samosas à la banane fait maison avec sa glace à la vanille

Rs 190

Tête brulée au caramel beurre salé

The Chef's special creme brulé
Crème brulée du Chef

Rs 210

Péna Kota

The Chef's secret panacotta
Panacotta 'Mystik' du Chef

Rs 170

Frozen

Selection of ice-creams & sorbets - per scoop
Sélection de glaces et sorbets - à la boule

Rs 50

Fruit salad / Salade de fruits

Rs 190