

Guests on half board and full board can choose a 3-course meal as follows: An appetiser, a main course with either naan or rice and a dessert.
A supplement is applicable for meals with an asterix*

*Tout client en demi-pension et pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant : Une entrée, un plat principal avec en option du naan ou riz et un dessert.
Un supplément est applicable pour les plats avec un astérix**

Entrées - Appetisers

Tandoori salmon

Rs 1845 230*

Marinated with herbs & mustard seeds, smoked with aromatic dry black cardamom and start anise, fennel

Tandoori de saumon

Mariné aux baies roses et graines de moutarde, fumé à la sarriette noire et à l'anis étoilé, accompagné d'une mayonnaise au fenouil

Paneer skewers

Rs 835

Grilled cubes of paneer marinated in a flavorful blend of yogurt, spices, and herbs, served with a side of tangy chutney. A perfect vegetarian appetizer with a smoky, charred finish

Brochettes de paneer

Cubes de paneer grillés, marinés dans un mélange savoureux de yaourt, d'épices et d'herbes, servis avec un chutney acidulé en accompagnement. Une parfaite entrée végétarienne au goût fumé et légèrement grillé

Tandoori chicken

Rs 1290

Chicken marinated in a rich blend of yogurt, aromatic spices, and herbs, then chargrilled to perfection. Served with a side of refreshing mint chutney

Poulet Tandoori

Poulet mariné dans un mélange généreux de yaourt, d'épices aromatiques et d'herbes, puis grillé à la perfection au charbon de bois. Servi avec un chutney à la menthe rafraîchissant

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you. Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT
Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière. Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

Guests on half board and full board can choose a 3-course meal as follows: An appetiser, a main course with either naan or rice and a dessert.
A supplement is applicable for meals with an asterix*

*Tout client en demi-pension et pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant : Une entrée, un plat principal avec en option du naan ou riz et un dessert.
Un supplément est applicable pour les plats avec un astérix**

Entrées - Appetisers

Galouti kebab

Rs 1495

Minced lamb, green papaya , cheddar cheese , garam masala tamarind , coriander , mint

Galouti kebab

Agneau haché, papaye verte, cheddar cheese, garam masala, tamarin, coriandre et menthe

Onion pakora

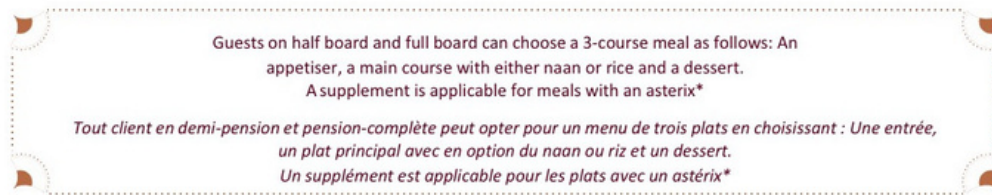
Rs 815

Onion pakora fritter , cumin powder , coriander powder , dry chilli powder , curcuma powder, coriander and mint yogurt

Onion pakora

Beignet d'oignon, assaisonné de poudre de cumin, de coriandre, de piment sec et de curcuma, accompagné d'un yaourt à la coriandre et à la menthe

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you. Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT
Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière. Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.



Plats - Mains

Butter chicken

Rs 1625

Chichen tandoori curry , tomato , dried fenugreek , butter , cream

Butter Chicken

Poulet tandoori, tomate, fenugrec séché, beurre, crème

Rs 1625

Dakshin kori grassi

Chicken stew , homemade spice mix , roasted red chilli , coriander seeds , coconut

Dakshin kori grassi

Poulet mijoté, mélange d'épices maison, piment rouge rôti, graines de coriandre, noix de coco

Lamb curry

Rs 2055

Slow cooked lamb , clove , cinnamon , dry chilli

Curry d'agneau

Agneau mijoté lentement, clou de girofle, cannelle, piment sec

Bengal fish curry

Rs 2545

Catch of day , tomato , onion , garlic , eggplants

Curry de poisson du Bengale

Poisson du jour, tomate, oignon, ail, aubergines.

Rs 1085

Dhaaba paneer

Cottage cheese , tomato , garlic , cashew nuts , cream , butter , honey , spice mix

Dhaaba paneer

Fromage paneer, tomate, ail, noix de cajou, crème, beurre, miel, mélange d'épices

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you. Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT
Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière. Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

Guests on half board and full board can choose a 3-course meal as follows: An appetiser, a main course with either naan or rice and a dessert.
A supplement is applicable for meals with an asterix*

*Tout client en demi-pension et pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant : Une entrée, un plat principal avec en option du naan ou riz et un dessert.
Un supplément est applicable pour les plats avec un astérix**

Plats - Mains

Kofta

Rs 980

Green peas, potatoes, candied fruits, cashew nuts, cream, butter, honey, mix spices

Kofta

Petits pois, pommes de terre, fruits confits, noix de cajou, crème, beurre, miel, mélange d'épices

Veg kadhai

Rs 980

Green beans, carrot, bell pepper, tomato, onion, garlic, green chilli, curry leaves

Veg kadhai

Haricots verts, carotte, poivron, tomate, oignon, ail, piment vert, feuilles de curry

Lobster balcho

Rs 6000 3500*

Lobster, bell pepper, chilli, garlic, onion, coconut

Langouste balcho

Langouste, poivron, piment, ail, oignon, noix de coco

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you. Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT

Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière. Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

Guests on half board and full board can choose a 3-course meal as follows: An appetiser, a main course with either naan or rice and a dessert.
A supplement is applicable for meals with an asterix*

*Tout client en demi-pension et pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant : Une entrée, un plat principal avec en option du naan ou riz et un dessert.
Un supplément est applicable pour les plats avec un astérix**

Signatures

Chicken biryani (For 2 persons)

Rs 4330

Basmati rice, green cardamom, cinnamon, cloves, saffron, turmeric, onion, tomatoes, chilli, coriander, mint chutney

Biryani de poulet (Pour 2 personnes)

Riz basmati, cardamome verte, cannelle, clous de girofle, safran, curcuma, oignon, tomates, piment, coriandre, servi avec un chutney à la menthe

Lucknowi raan (For 2 persons)

Rs 7350 1350*

Marinated lamb shoulder, garlic, ginger, chilli, mix spices, slow cooked (48hrs pre-order)

Lucknowi raan (Pour 2 personnes)

Épaule d'agneau marinée, ail, gingembre, piment, mélange d'épices, mijotées lentement (Précommande 48h à l'avance)

Haryali prawns

Rs 5490 2490*

Fresh water prawn, fresh mint, coriander, yogurt, spices

Crevettes Haryali

Crevettes d'eau douce, menthe fraîche, coriandre, yaourt et épices

Ghee roast chicken

Rs 1950

Tender chicken marinated in a blend of spices, then cooked in generous amounts of ghee (clarified butter) for a rich and smoky flavour

Poulet rôti au ghee

Le poulet rôti au ghee se compose de morceaux tendres de poulet marinés dans un mélange d'épices, puis cuits dans une généreuse quantité de ghee (beurre clarifié) pour une saveur riche et fumée

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you. Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT
Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière. Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

Guests on half board and full board can choose a 3-course meal as follows: An appetiser, a main course with either naan or rice and a dessert. A supplement is applicable for meals with an asterix*

Tout client en demi-pension et pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant : Une entrée, un plat principal avec en option du naan ou riz et un dessert. Un supplément est applicable pour les plats avec un astérix*

Accompagnements - Sides

Brinjal baaji

Rs 600

Mashed eggplant, red onion, garlic, mustard seeds

Brinjal baaji

Aubergine écrasée, oignon rouge, ail, graines de moutarde

Tadaka dal

Rs 600

Yellow lentil, garlic, cumin, dried red chilli, fenugreek

Tadaka dal

Lentilles jaunes, ail, cumin, piment rouge séché, fenugrec

Raita

Rs 490

Yoghurt, cucumber, tomato, onion

Raita

Yaourt, concombre, tomate, oignon

Pilau et riz - Pulao and rice

Pulao rice

Rs 545

Riz Pulao

Roasted coconut rice

Rs 545

Riz à la noix de coco rôtie

Steamed rice

Rs 325

Riz vapeur

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you. Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT
Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière. Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

Guests on half board and full board can choose a 3-course meal as follows: An appetiser, a main course with either naan or rice and a dessert.
A supplement is applicable for meals with an asterix*

*Tout client en demi-pension et pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant : Une entrée, un plat principal avec en option du naan ou riz et un dessert.
Un supplément est applicable pour les plats avec un astérix**

Naan

Plain naan

Rs 380

Classic indian bread in tandoori oven

Naan nature

Pain indien classique cuit au four tandoor

Lasooni naan

Rs 495

Classic indian bread in tandoori oven

Lasooni naan

Pain indien classique cuit au four tandoor

Cheese naan

Rs 545

Classic indian bread in tandoor oven with cheese

Naan au fromage

Pain indien classique cuit au four tandoor, garni de fromage

Some of our dishes may contain ingredients that are considered as allergens. If you have any food allergy, we invite you to inform one of our team members, who will be pleased to assist you. Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT
Certains aliments peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière. Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA.

Guests on half board and full board can choose a 3-course meal as follows: An appetiser, a main course with either naan or rice and a dessert. A supplement is applicable for meals with an asterix*

Tout client en demi-pension et pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant : Une entrée, un plat principal avec en option du naan ou riz et un dessert. Un supplément est applicable pour les plats avec un astérix*

Desserts

“Valrhona dark” chocolate fondant

Rs 670

Indian spiced crumble and kulfi ice cream

Fondant au chocolat noir “Valrhona”

Crumble aux épices indiennes et glace au kulfi

Rasmalai

Rs 670

Served with vanilla ice cream, sprinkled with mixed dried flower petals

Rasmalai

Servi avec de la glace à la vanille, saupoudré de pétales de fleurs séchées

Ice cream or sorbet selection - 1 scoop

Rs 190

Sélection de glaces ou sorbets - 1 boule

Seasonal fresh fruits salad

Rs 670

Salade de fruits de saison

Gullab jamun

Rs 670

Served with saffron cream anglaise

Gullab jamun

Servi avec une crème anglaise au safran