NOMAD ISLAND RESTAURANT

Tout client en pension-complète peut opter pour un menu de trois plats en choisissant:
Une entrée, un plat principal et un dessert. Chaque plat marqué d'un * est sujet à un supplément.
Guests on full board can choose a 3-course meal as follows:
*A starter, a main dish and a dessert. Some dishes marked with an * are subject to a supplement.*

ENTRÉES | STARTERS

Carpaccio de Bœuf | *Beef Carpaccio*
Betterave aigre-douce, roquette, fromage affiné, vinaigrette citron
Pickled beetroot, arugula, aged cheese, lemon dressing
Rs. 1,655

Salade de Mangue Verte, Marlin Fumé | *Smoked Marlin & Green Mango Salad*
Tomate, coriandre, piment, citron de Rodrigues
Tomato, coriander, chilli, Rodrigues lime
Rs. 1,250

Sacré Chien Mariné aux Agrumes | *Citrus Marinated Ruby Snapper*
Copeaux de fenouil, orange, câpres, aneth
Shaved fennel, orange, capers, dill
Rs. 1,290

Salade de Cœur de Palmier au Crabe | *Heart of Palm & Crab Salad*
Mangue, concombre, coriandre, mayonnaise au citron vert
Mango, cucumber, coriander, lime mayonnaise
Rs. 1,890

Bibimbap Végétarien | *Vegetarian Bibimbap*
Riz brun, tofu, edamame, concombre, carotte aigre-douce, sésame, sauce teriyaki
Brown rice, tofu, edamame, cucumber, pickled carrots, sesame, teriyaki sauce
Rs. 1,190

Salade d'Avocat et Crevettes Grillées | *Grilled Prawns & Avocado Salad*
Salade romaine, cœur de palmier, vinaigrette aux fruits de la passion
Romaine, heart of palm, passion fruit dressing
Rs. 1,815

Salade Fattouche | *Fattoush Salad*
Tomate, concombre, radis, herbes, sumac, pain croustillant, vinaigrette à la framboise
Tomato, cucumber, radish, herbs, sumac, crisp flatbread, raspberry dressing
Rs. 1,190

'Roosterbrood' Grillé au Cheddar | *Cheddar Grilled Roosterbrood*
Cheddar affiné fondu, tomate, oignon
Melted mature cheddar, tomato, onion
Rs. 990

'Roosterbrood' Grillé au Comté | *Comté Grilled Roosterbrood*
Comté fondu, oignons caramélisés, moutarde de Dijon
Melted Comté cheese, caramelised onions, Dijon mustard
Rs. 1,170

Végétarian | *Vegetarian*

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.
Some of our dishes may contain ingredients that are considered allergens. If you have any food allergies, 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.

PIZZAS CUITES AU FOUR À BOIS | WOOD FIRED OVEN PIZZAS

Truffe et Champignons | *Truffle & Mushroom*
Mozzarella, crème de truffe, champignons, crème d'ail, parmesan, roquette
Mozzarella, truffle cream, mushrooms, garlic cream, parmesan cheese, arugula
Rs. 1,950

Jambon de Parme et Petits Piments Doux | *Parma Ham & Sweet Piquanté Peppers*
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, petits piments doux, feta, roquette
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, sweet piquanté peppers, feta, arugula
Rs. 1,510

Poulet Tandoori | *Tandoori Chicken*
Sauce tomate épicée, mozzarella, oignon rouge, yaourt à la menthe
Spiced tomato sauce, mozzarella, red onion, mint yoghurt
Rs. 1,390

Frutti di Mare
Sauce tomate, crevettes, calamars, moules, ail, persil, huile d'olive extra vierge
Tomato sauce, prawns, calamari, mussels, garlic, parsley, extra virgin olive oil
Rs. 1,690

Tomate Rôties et Stracciatella | *Roasted Tomato & Stracciatella*
Ail confit, origan, basilic
Confit garlic, oregano, basil
Rs. 1,390

PÂTES | PASTA

Crevettes Façon Goa | *Goan Prawn*
Linguine, crevettes, lait de coco, tomate, piment doux, coriandre, citron vert
Linguini, prawns, coconut milk, tomato, mild chilli, coriander, lime
Rs. 1,890

Fruits de Mer | *Seafood*
Tagliatelle, fruits de mer, courgette, carotte, tomate, olives noires, jus safrané, estragon, piment
Tagliatelle, seafood, courgette, carrot, tomato, black olives, saffron jus, tarragon, chilli
Rs. 1,910

Pasta Primavera
Penne Rigate, légumes de saison, ail, huile d'olive extra vierge, citron, basilic, parmesan
Penne Rigate, seasonal vegetables, garlic, extra virgin olive oil, lemon, basil, parmesan cheese
Rs. 1,490

Végétarian | *Vegetarian*

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.
Some of our dishes may contain ingredients that are considered allergens. If you have any food allergies, 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.

GRIL AU FEU DE BOIS | WOOD FIRED GRILL

Nomad
Thon, crevettes, calamar, poulpe, riz à la noix de coco, beurre au citron vert et piment
Tuna, prawns, squid, octopus, coconut rice, chilli-lime butter
Rs. 2,890

Capitaine | *Sand Snapper*
Poisson entier, pomme de terre écrasée, courgette, tomate, olives, basilic
Whole fish, crushed potatoes, courgette, tomato, olives, basil
Rs. 2,490

Côtes d'Agneau | *Lamb Chops*
Aubergine fumée, labneh, oignon, sumac, jus d'agneau à la menthe
Smoked aubergine, labneh, onion, sumac, mint lamb jus
Rs. 2,990

Langouste | *Rock Lobster**
Cœur de palmier grillé, riz à la noix de coco, beurre blanc au citron vert
Charred palm heart, coconut rice, lime beurre blanc
Rs. 6,000 Suppl. Rs. 3.500

Cœur d'Entrecôte | *Beef Rib-Eye*
Chimichurri, pomme de terre aux herbes, tomates rôties
Chimichurri, herb potato wedges, roasted tomatoes
Rs. 3,050

Poulet Piri-Piri | *Peri-Peri Chicken*
Riz épicé, maïs grillé, citron
Spicy rice, grilled corn, lemon
Rs. 2,290

DESSERTS

Banane Flambée à la Mauricienne | *Mauritian BBQ Banana Flambé*
Grillée avec la peau, flambée au rhum Mauricien
Grilled in its skin, finished with Mauritian rum
Rs. 695

Assiette de Fruits Tropicaux | *Fresh Tropical Fruit Platter*
Sélection de fruits de saison fraîchement coupés
Seasonal selection of freshly sliced tropical fruits
Rs. 695

Île Flottante à la Vanille | *Vanilla Floating Island*
Meringue pochée, crème anglaise à la vanille, caramel au muscovado
Poached meringue, vanilla custard, muscovado caramel
Rs. 695

Ananas Rôti | *Roasted Pineapple*
Ananas rôti aux épices, crème glacée à la vanille
Spice-roasted pineapple, vanilla ice cream
Rs. 695

Crème Brûlée Nomad | *Nomad Crème Brûlée*
Vanille, rhum, citron vert
Vanilla,rum, lime
Rs. 695

Glaces et Sorbets | *Ice Cream & Sorbet*
Notre sélection de glaces et sorbets
Our ice cream and sorbet selection
Rs. 200 par boule / per scoop

Végétarian | *Vegetarian*

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.
Some of our dishes may contain ingredients that are considered allergens. If you have any food allergies, 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.

BOISSONS | BEVERAGES

THÉ GLACÉ NOMAD | NOMAD ICE TEA

Framboise | Mangue | Pêche | Fruit de la passion
Raspberry | *Mango* | *Peach* | *Passion Fruit* - Rs. 420

ISLAND TASTE

Mangenie Caipirovska - Rs. 890
Absolut Blue Vodka, citron vert
frais, citron, orange, pamplemousse, agave
Absolut Blue Vodka, fresh
lime, lemon, orange, grapefruit, agave

Shangri-La Colada - Rs. 890
Cubes d'ananas et jus, coco et sirop de
vanille, purée d'ananas, crème de coco
New Grove 5 Rum, Malibu, pineapple
cubes & juice, coconut & vanilla syrup,
pineapple purée, coconut cream

Passion Fruit Rock & Rey - Rs. 890
Chamarel Classic Rum, Cointreau, fresh
passion fruit, passion fruit purée,
lemon juice, sirop d'hibiscus
Chamarel Classic Rum, Cointreau,
fresh passion fruit, passion fruit purée,
lemon juice, hibiscus syrup

Apple & Ginger Stormy - Rs. 890
Green Island Spice Rum, menthe,
jus de pomme et de citron, ginger beer
Green Island Spice Rum, mint,
apple & lime juice, ginger beer

CHAMPAGNE & SPARKLING

Veuve Clicquot-Ponsardin 'Carte Jaune'
Verre/*Glass* - Rs. 1,700 | Btl - Rs. 8,350

Deutz Brut Rosé
Verre/*Glass* - Rs. 1,850 | Btl - Rs. 9,200

Stellenbosh, Graham Beck Wines Brut / Rosé
Verre/*Glass* - Rs. 750 | Btl - Rs. 3,750

VINS BLANC | WHITE WINES

2024 Swartland Secateurs - A.A.
Badenhorst (Chenin Blanc)
Verre/*Glass* - Rs. 790 | Btl - Rs. 3,950

2023 AOP Bourgogne - Domaine Albert
Bichot (Chardonnay)
Verre/Glass - Rs. 800 | Btl - Rs. 4,000

VINS ROUGE | RED WINES

2023 Elgin, Iona "Mr P" (Pinot Noir)
Verre/*Glass* - Rs. 790 | Btl - Rs. 3,950

2022 Swartland,
Mullineux 'Kloof Street' (Syrah)
Verre/Glass - Rs. 800 | Btl - Rs. 4,000

VINS ROSÉ | ROSÉ WINES

2024 Côtes-de-Provence Château la
Tour de l'Évêque Sainte-Anne
Verre/Glass - Rs. 700 | Btl - Rs. 3,500

2024 Côtes-de-Provence
Château Sainte Marguerite
Verre/*Glass* - Rs. 890 | Btl - Rs. 4,500

BIÈRE | BEER

Phoenix 33cl - Rs. 370

CAPI

Blood Orange - Rs. 460
Cranberry Soda - Rs. 460
Dry Ginger Ale - Rs. 505
Dry Tonic - Rs. 505
Lemonade - Rs. 460
Low Sugar Lime - Rs. 460
Spicy Ginger Beer - Rs. 505
Yuzu Soda - Rs. 460

BOISSONS GAZEUSES | SOFT BEVERAGES

Coke | Coke zero | Ginger ale | Sprite
Fanta | Grapetiser | Appletiser - Rs. 320
Red Bull - Rs. 340

JUS DE FRUIT FRAIS | FRESH PRESSED JUICE

Orange - Rs. 260
Ananas / *Pineapple* - Rs. 260

JUS | JUICES

Canneberge | Pomme | Mangue | Pêche
Fruit de la passion | Pamplemousse |
Goyave Tomate | Litchi
Cranberry | *Apple* | *Mango* | *Peach*
Passion fruit | *Grapefruit* | *Guava* |
Tomato | *Lychee - Rs. 250*

CAFÉ | COFFEE

Macchiato | Expresso | Ristretto |
American coffee | Latte | Cappuccino
Hot chocolate - Rs. 280

THÉ | TEA

English Breakfast | Green Tea
Biluochun | Jasmine Tea | Osmanthus
Shangri-La Signature Blend - Rs. 280

INFUSIONS

Camomille | Menthe fraîche |
Gingembre | Citron
Chamomile | *Fresh mint* |
Ginger | *Lemon* - Rs. 280

CAFÉ GLACÉ | ICED COFFEE

Macaroon | Frappuccino - Rs. 310

MILKSHAKE

Noix de coco | Vanille | Chocolat
Banane | Fraise
Coconut | *Vanilla* | *Chocolate* |
Banana | *Strawberry* - Rs. 310

EAU | WATER

Evian 750 ml - Rs. 390
San Pellegrino 750 ml - Rs. 340