

## SAFRAN A LA CARTE MENU

Guests on half board and full board can choose three-course meal from the following sections (appetisers, main courses and desserts) and items marked with an \* are subject to a supplement of Rs. 1,000 per dish.

Les clients en demi-pension et pension complète peuvent choisir un menu de trois plats des sections suivantes (entrées, plat principaux et desserts) et les plats marqués d'un \* sont soumis à un supplément de Rs. 1,000 par plat.

### Appetisers | Entrées

Tandoori salmon   Saumon tandoori Salmon marinated with spices: Herbs and old-fashioned mustard, lightly smoked with black cardamom, star anise, served with a fennel mayonnaise dip Saumon mariné aux épices : Un mélange d'herbes et de moutarde à l'ancienne, légèrement fumé à la cardamome noire et à l'anis étoilé, servi avec une mayonnaise au fenouil	1,700 *
Parsi fish   Poisson façon parsi Fish in mint and coconut spices, wrapped in banana leaf Poisson à la menthe et aux épices de noix de coco en papillote de feuilles de bananier	1,100
Chicken tikka   Tikka de poulet Chicken marinated with yogurt, chili paste and garam masala, cooked in tandoor oven Poulet mariné au yaourt, pâte de piments et garam masala – cuisson tandoor	950
Nawaabi seekh   Nawaabi seekh Minced lamb, ginger and fresh coriander seekh kebab Kebab d'agneau haché, gingembre et coriandre fraîche	1,200
Okra sambar   Sambar de gombos South Indian yellow lentil, okra and vermicelli soup, mint sauce, tamarind and date chutney, raita Soupe de lentilles corail du sud de l'Inde, gombos et vermicelles, servie avec une sauce à la menthe, chutney de tamarin et dattes, raita	450
Benne Dosa   Benne Dosa South Indian fermented rice and yellow lentil pancake, curry leaves and cumin potato bhaji Riz fermenté du sud de l'Inde et crêpe aux lentilles jaunes, feuilles de curry et bhaji de pomme de terre au cumin	450

## Main courses | Plats principaux

Prawn balchao   Crevettes Balchao Prawn dish flavored with pickles and spices Crevettes dans une sauce rouge épicée	1,600 *
Chaapala pulusu   Chaapala pulusu Poached fish and eggplant in tamarind, garlic and tomato purée Poisson poché et aubergines dans une purée de tamarin, ail et tomates	1,450
Prawn hariyali   Hariyali de crevettes Prawns marinated with herbs and fennel, cooked in baby spinach and coriander paste Crevettes marinées aux herbes et fenouil, cuites avec une pâte de jeunes pousses d'épinards et coriandre	1,600 *
Lamb vindaloo   Vindaloo d'agneau Spicy Goan-style lamb curry with saffron potato Curry d'agneau épicé façon Goan avec des pommes de terre au safran	1,400
Murgh makhni   Murgh makhni Chicken cooked in a tomato, cashew nut and fenugreek sauce Poulet dans une sauce de tomate, noix de cajou et fenugrec	1,100
Paneer tikka masala   Tikka de paneer au masala Stir-fried Indian cottage cheese with creamy honey and fenugreek sauce Fromage indien (paneer) sauté avec une sauce crémeuse composé de miel et fenugrec	750

### Served with your selection of naan or rice | Servi avec votre choix de naan ou riz

- Blue cheese and red onion | Fromage bleu et oignon rouge 300
- Garlic and carom seeds | Ail et graines de carambole 300
- Chili and coriander | Piments et coriandre 300
- Rice | Riz 300
- Mint and coriander pulao | Pulao à la menthe et coriandre 300

## Desserts | Desserts

Rasgulla   Rasgulla Milk-based dumplings soaked in cardamom sugar syrup Boules au lait imbibées dans un sirop de sucre à la cardamome	475
Chocolate delight   Délice au chocolat Chocolate mousse flavoured with cardamom Mousse au chocolat et à la cardamome	475
Carrot halwa   Halwa de carottes Warm carrot pudding with spicy ice cream Pouding de carottes servi avec une glace épicée	475

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.

Certains aliments peuvent contenir des ingrédients qui sont considérés comme des allergènes.

N'hésitez pas à informer un membre de notre équipe, si vous souffrez d'une intolérance alimentaire particulière.

Prices are in Mauritian Rupees (Rs.) and are inclusive of VAT

Les prix sont en roupies mauriciennes (Rs.) et incluent la TVA

Shangri-La is committed to delivering the finest and ethically sourced ingredients including fresh produce, seasonal and local specialties as well as prime imported ingredients. However, please note that some items on our menu may not be available all the time, due to global supply-chain disruptions, currently impacting import delivery on the island. We apologise for any inconvenience this may cause.

Shangri-La s'engage à vous offrir les meilleurs produits et ingrédients en provenance des fournisseurs agréés dont des produits frais, saisonniers et des spécialités locales ainsi qu'un apport sur les ingrédients nobles en provenance de l'étranger. Cependant, l'importation des produits sur l'île est temporairement affectée à la suite du ralentissement imprévu de la chaîne d'approvisionnement au niveau global. Nous ne pouvons pas vous garantir de la disponibilité de tous les éléments mentionnés sur ce menu. Nous nous excusons d'avance pour ce désagrément.