

Starters / Entrées	Rs
Watermelon and feta cheese mille-feuille (v)	500
Mille-feuille de pastèque et feta (v)	
Crusted nuts goat cheese (v)(n)	550
Brioche toasts and spiced honey	
Fromage de chèvre en croûte de noix (v)(n)	
Toasts briochés et miel épice	
Smoked marlin salad	650
Palm heart coated with bread crumbs	
Salade de marlin fumé	
Cœur de palmier pané	
Shrimps, crab meat and pineapple cocktail (w)	600
Cocktail de crevettes, chair de crabe et ananas (w)	
Tuna carpaccio with fresh basil and olive oil	600
Carpaccio de thon au basilic et l'huile d'olive	
Ombrine tataki	580
Green papaya salad and ponzu sauce	
Tataki d'ombrine	
Salade de papaye verte et sauce ponzu	
Beef carpaccio	600
Carpaccio de bœuf	

■ Contains pork      ■ Contains alcohol      ■ Contains nuts      ▼ Vegetarian  
■ Contient du porc      ■ Contient de l'alcool      ■ Contient des noix      ▼ Végétarien

Prices are inclusive of 15% VAT / Prix incluant 15 % de TVA

## Soups / Soupes

---

Rs

Mango and pineapple gazpacho  
Spiced scallop tartar

450

Gaspacho de mangue et ananas  
Tartare de Saint- Jacques épicé

Tomatoes cream with cumin

450

Crème de tomates au cumin

## Specialities / Spécialités

---

Traditional chicken and shrimps curry

650

Curry traditionnel de poulet et crevettes

Fried noodles

600

Lamb and eggs, garlic sauce and chilli

Nouilles frites

Agneau et œufs, sauce à l'ail et piment

## Main Courses / Plats principaux

---

Catch of the day

750

Pêche du jour

Grilled calamari steak with garlic

750

Steamed vegetables and safran rice

Steak de calamar grillé à l'ail

Légumes à la vapeur et riz safrané

■ Contains pork      ■ Contains alcohol      ■ Contains nuts      ▼ Vegetarian  
■ Contient du porc      ■ Contient de l'alcool      ■ Contient des noix      ▼ Végétarien

Prices are inclusive of 15% VAT / Prix incluant 15 % de TVA

## Main Courses / Plats principaux Rs

---

Grilled prawns with garlic and parsley 1350  
Vegetables skewer and plain rice

Camarons grillés à l'ail et au persil  
Brochette de légumes grillés et riz blanc

Grilled Lobster 1950  
Sautéed vegetables with pesto and garlic butter sauce

Langouste grillée  
Légumes sautés au pesto et sauce au beurre d'ail

Duck with orange (w) 920  
Canard à l'orange (w)

Lamb shank 1400  
Souris d'agneau

Lamb rack with five spices 1350  
Jackfruit curry and roasted garlic sauce  
Carré d'agneau aux cinq épices  
Curry de Jacques et sauce à l'ail grillé

Grilled beef tenderloin with garam masala 1150  
Sautéed green beans and tomato salsa with coriander  
Filet de bœuf grillé  
Haricots vert sautés et sauce de tomate à la coriandre

Artichoke chartreuse 700  
Grilled polenta and tomato coulis  
Chartreuse d'artichaut  
Polenta grillée et coulis de tomate

■ Contains pork      ■ Contains alcohol      ■ Contains nuts      ▼ Vegetarian  
■ Contient du porc      ■ Contient de l'alcool      ■ Contient des noix      ▼ Végétarien

Prices are inclusive of 15% VAT / Prix incluant 15 % de TVA

## Pasta / Pâtes

Rs

---

Linguini, spaghetti, penne, tagliatelle and fusilli	590
Tomatoes sauce (V), spicy arabiata (V), vegetables with pesto (V)	590
Four cheeses (V), seafood, bolognese or carbonara (P)	
Linguini, spaghetti, penne, tagliatelle et fusilli	
Sauce tomates (V), arabiata piquante (V), légumes au pesto (V),	
Quatre fromages (V), fruits de mer, bolognese ou carbonara (P)	

## Desserts / Desserts

---

Roasted pineapple with island spices	400
Coconut ice cream	
Ananas rôti aux épices de l'île	
Glace coco	
Mediterranean cheese cake	400
Gâteau au fromage méditerranéen	
Soft chocolate and almond cake (N)	400
Moelleux au chocolat et amandes (N)	
Grapefruit segments salsa and vanilla panacotta	400
Salsa de segments de pamplemousse et panacotta à la vanille	

P Contains pork      W Contains alcohol      N Contains nuts      V Vegetarian  
P Contient du porc      W Contient de l'alcool      N Contient des noix      V Végétarien

Prices are inclusive of 15% VAT / Prix incluant 15 % de TVA