




Salads / Salades

	For one Pour un Rs	For two Pour deux Rs
Thai-style salad with crispy vegetables and transparent vermicelli,  Shrimp with sesame Salade façon Thaï aux légumes croquants et vermicelles transparent, Crevettes « papillon » aux sésames	590	950
Prince Maurice salad Thin slices of bresaola and parmesan shavings, preserved sweet bell-peppers, Fine tranche de bresaola et copeaux de parmesan, poivrons doux confits	550	880
Classic Caesar salad / Salade César classique 	490	780
With chicken breast slices / Aux aiguillettes de poulet 	540	860
With Curry tiger shrimps / Aux crevettes tigrées au curry	620	990
With lobster / Aux langoustes	900	1400


To accompany your salad you could choose among a choice of home made dressing:

Prince Maurice, balsamic, preserved lemon, mustard





Pour accompagner nos salades nous vous proposons un choix de vinaigrettes maison :

Prince Maurice, balsamique, citron confit, moutarde

Sandwiches / Sandwiches

	Rs
Classic Club sandwich / Club sandwich classique	540
With grilled vegetables / Aux légumes grillés 	490
With Albacore tuna and herbs / Au thon Albacore et aux herbes	540
Hamburger or cheeseburger with Black Angus beef, shredded salad, potato chips	890
Hamburger ou Cheeseburger au Bœuf « black Angus » panaché de salade, pommes allumettes	

Classic / Incontournables

Australian Beef carpaccio with extra virgin Bormano oil and parmesano Reggiano 	640
Carpaccio de bœuf d'Australie à l'huile Bormane extra vierge et au parmesan Reggiano	
Selection of Sushi, Sashimi, Maki served with Miso soup 	1100
Une sélection de Sushi, Sashimi, Maki servie avec une soupe Miso	
Seychelles bourgeois tartar with ginger and preserved lemon, Extra virgin oil 	590
Tartare de bourgeois des Seychelles au gingembre et citron confit, huile d'olive extra vierge	
Cantonese Dim Sum and sauce 	
Dim Sum et sauces à la cantonaise	490



Low calorie / Basse Calorie



Spicy / Epicé



Vegetarian / Végétarien



Pasta and Pizza / Pâtes et pizzas

	Rs
Pizza Prince Maurice: Lagoon seafood, capers, tarragon and lemon marmalade Pizza Prince Maurice : Fruits de mer de nos lagons, câpres, estragon et marmelade de citron	690
Pizza with ingredients of your choice / Pizza avec ingrédients au choix: Tomato, basil, olive, anchovy, cheese, ham, capers mushrooms, roasted bell-peppers, Tuna, pineapple, chicken, shrimps, squid, scallops, parmesan. Thin crust or calzone Tomate, basilic, olive, anchois, fromage, jambon, câpres, champignon, poivron rôti, Thon, ananas, poulet, crevette, calamar, St jacques, parmesan. En pate fine ou en calzone.	690
Penne or spaghetti with garnish of your choice / Penne ou spaghetti avec garniture de votre choix :	
Pistou and pine seeds / Pistou et pignon de pin ●	580
Neapolitan with basil and olives / Napolitaine au basilic et olives ●	580
Bolognese or carbonara / Bolognese ou carbonara	620

Mauritian Flavours / Le goût de l'île Maurice

Sautéed Chinese noodles with chicken and vegetables, fried egg on top Mines sautées à la volaille et aux légumes, recouverts d'un œuf au plat	620
Mauritian-style prawn rougail, basmati rice, black lentil and "malabar brèdes" ● Rougail de camaron à la Mauricienne, riz Basmati Kohinoor, lentille noire et brèdes malabar	1050
Vegetarian chop suey, Kohinoor basmati rice ●● Chop suey végétarien, riz basmati Kohinoor	490
Sirloin beef steak chop suey, Kohinoor basmati rice ● Chop suey au faux filet de bœuf, riz basmati Kohinoor	980

On the charcoal / Sur la braise

Albacore tuna steak with Sarawak pepper, grilled vegetables, ● Tomato and preserved lemon Steak de thon Albacore au poivre Sarawak, légumes grillés, condiment de tomates et citron salé	950
Lobster in its shell marinated with Mauritian herbs, sauce and accompaniment of BBQ ● Langouste marinée aux aromates mauriciens, sauce et accompagnements de notre BBQ	1700
Black Angus beef ribsteak, sauce and accompaniment of BBQ Entrecôte de bœuf « black angus », sauce et accompagnements de notre BBQ	1750