

Salads / Salades

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

	For one Pour un	For two Pour deux
	Rs	Rs
<p>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</p>	590	950
<p>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</p>	550	880
<p>Classic Caesar salad / Salade César classique</p>	490	780
<p>With chicken breast slices / Aux aiguillettes de poulet</p>	540	860
<p>With Curry tiger shrimps / Aux crevettes tigrées au curry</p>	620	990
<p>With lobster / Aux langoustes</p>	900	1400

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	

Incontournables du déjeuner

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

Low calorie / Calorie basse

Vegetarian / Végétarien

Spicy / Épicé



Pasta and Pizza / Pâtes et pizzas

	Rs
Pizza Prince Maurice : Lagoon seafood, capers, tarragon and lemon marmalade	690
Pizza Prince Maurice : Fruits de mer de nos lagons, câpres, estragon et marmelade de citron	
Pizza with ingredients of your choice / Pizza avec ingrédients au choix :	690
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.	
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 / bolognaise ou carbonara	620

Mauritian Flavours / Le goût de l'île Maurice

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

On the charcoal / Sur la braise

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

ℳ *Low calorie / Calorie basse*

✓ *Vegetarian / Végétarien*

§ *Spicy / Epicé*