

# Coast2Coast Restaurant

## Dinner *Dîner*

The Kitchen team of Maradiva invites you to discover our traditional and slightly revisited gastronomy from products of our land and ocean

With all our gourmet wishes


\*\*\*\*\*


*L'équipe de cuisine du Maradiva vous invite à découvrir une gastronomie traditionnelle et légèrement revisitée à l'aide des produits de notre terroir et de l'océan*

*Avec tous nos voeux gourmands*

Pascal Etienne – Executive Chef  
Ravi Gookoolah – Executive Sous Chef

## Soups *Soupes*

Mixed vegetables soup with garden herbs   
*Soupe de légumes aux herbes du jardin*  
Rs. 450

Veloute of roasted and smoked pumpkin with poached eggs   
*Velouté de potiron rôti et fumé avec œuf poché*  
Rs. 450

Red lentils cream with spinach and poached egg  
*Crème de lentilles rouges aux épinards et œuf poché*  
Rs. 450

Carrelet crab soup with sea shells from the lagoon,  
croustini topped with tomato salad and coriander  
*Bouillon de crabe carrelet avec les coquillages du lagon,  
petit croustini de pomme d'amour parfumé à la coriandre*  
Rs. 600

Tapioca katkat with Harvey beef and coriander chutney  
*Katkat de manioc au bœuf Harvey et chutney de coriandre*  
Rs. 500

Cold carrots soup with orange and marinated shrimps  
*Soupe froide de carottes à l'orange et crevettes marinées*  
Rs. 450

Chicken, beef and glass noodles soup with shredded vegetables  
*Bouillon de poulet, bœuf et nouilles de riz et julienne de légumes*  
Rs. 500

Mushroom served like a cappuccino with rock lobster fricassee  
*Champignons servis en cappuccino avec fricassée de langoustes*  
Rs. 500




Indicates vegetarians dishes


*Indique les plats végétariens*

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

## Starters

### *Entrées*

Green mix salad with balsamic dressing   
*Salade verte vinaigrette au balsamique*  
Rs. 350

Nicoise style salad with French beans,   
potato, tomato, olives, bell peppers, roman lettuce  
*Salade façon niçoise avec haricots verts,*  
*pommes de terre, tomates, olives, poivrons et laitue*  
Rs. 500

Palm heart salad with shell fish  
*Salade de cœur de palmier aux coquillages*  
Rs. 800

Homemade tuna pastrami and green salad with gherkins  
*Pastrami de thon fait maison et salade verte aux cornichons*  
Rs. 650

Sauteed shrimps soaked in tandoori spices, green salad and raita sauce  
*Crevettes sautées aux épices tandoori, bouquet de salades verte et sauce 'raïta'*  
Rs. 700

White berry carpaccio flavored with lime juice and coconut topped with garden green salad  
*Carpaccio de Dame Berri parfumé au jus de citron vert et noix de coco, salade de notre jardin*  
Rs. 600

Duck foie gras 'crumble', roasted green apples and balsamic reduction  
*'Crumble' de foie gras de canard, pommes vertes rôties et réduction de balsamique*  
Rs. 950\*

Duck foie gras terrine with crushed black pepper and toasted country bread  
*Terrine de foie gras de canard au poivre noir écrasé et pain de campagne toasté*  
Rs. 950\*

Squid salad with red chili, onion and coriander in Creole style  
*Salade de calamars avec piment rouge, oignons et coriandre à la Créole*  
Rs. 650

Rock lobster with pink pepper and green asparagus salad with tomato dressing  
*Langouste macéré aux baies roses et asperges vertes à la vinaigrette de tomates*  
Rs. 1100\*

\*Residents with prepaid dinner: Rs. 700 supplement per person  
\*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 700 par personne

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

## Our Fish *Nos Poissons*

Mahi-mahi with a black lentils ragout  
'Pointe aux Piments' mussels with 'soulard' salad  
*Darne de Mahi-Mahi, ragoût de lentilles noires,  
moules de Pointe aux Piments et salade du 'soulard'*  
Rs. 900

Pan seared captain served on grilled eggplant caviar and tomato  
with lady finger salad  
*Capitaine poêlé, caviar d'aubergine grillée au feu de bois,  
émulsion de rougaille et salade de gombos*  
Rs. 750

Roasted seabass served with taro leaves mashed, light tamarind sauce and  
sauteed seasonal vegetables  
*Bar rôti, purée de brèdes songes relevées à la sauce allégée de tamarin  
et sauté de légumes de saison*  
Rs. 900

Seared yellow tuna with 'vindaye' sauce, garden vegetables confit and saffron rice  
*Thon jaune poêlé, sauce vindaye, légumes confits de notre jardin et riz safrané*  
Rs. 850

Seared Emperor red snapper fillet sprinkled with thyme blossom, pumpkin gnocchetti  
*Filet de Vivaneau Bourgeois poêlé à la fleur de thym, gnocchetti de potiron*  
Rs. 900

Pan fried Ruby Snapper with clams, shallots and Chinese cabbage with saffron emulsion  
*Sacréchien poêlé aux palourdes, échalotes et chou chinois avec émulsion au safran*  
Rs. 950\*

Top fried Black-Saddled Coral Grouper fillet, black truffle risotto, veal jus  
*Filet de Babonne rôti, risotto aux truffes noires, jus de veau*  
Rs. 1250\*

All grilled dishes are sprinkled with natural sea salt from Tamarin and freshly ground black pepper  
*Après la cuisson, toutes nos grillades sont parsemées de fleurs de sel marin de Tamarin et de poivre noir écrasé*

\*Residents with prepaid dinner: Rs. 900 supplement per person  
*\*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 900 par personne*

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

## Our crustacean *Nos crustacés*

Seared king tiger prawns with mild spices, tomato chutney and ginger infusion  
*Camarons poêlés aux épices douces, chutney de tomate et infusion au gingembre*  
Rs. 900

Pan-fried giant king prawns layered over Garoupa 'brandade' with pumpkin leaves and  
Chicken gravy enhanced with truffle  
*Camarons géants poêlés sur une brandade de Babonne, feuilles de potiron au beurre,  
jus de volaille parfumé à la truffe*  
Rs. 1400\*

King prawns 'Carri' with eggplant, basmati rice homemade pickles and chutneys  
*'Carri' de camarons à l'aubergine, riz basmati avec achards et chutney*  
Rs. 1100\*

Langouste tail glazed with orange powder served with crispy vegetables  
in a Chardonay butter sauce  
*Queue de langouste glacé à la poudre d'orange, étuvée de légumes croquants  
dans une réduction de Chardonay monté au beurre salé*  
Rs. 1350\*

Octopus 'vindaye' with small onions, parsley basmati rice and black lentils  
*Vindaye de poulpe aux petits oignons fondants, riz basmati persillé et lentilles noires*  
Rs. 850

\*Residents with prepaid dinner: Rs. 900 supplement per person  
*\*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 900 par personne*

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

## Our meat, game meat and poultry *Nos viandes, gibiers et volailles*

Roasted farm raised chicken breast served with curry sauce and ratte potatoes  
with saffron topped with chinese potato pickles  
*Blanc de poulet fermier rôti, sauce curry, petite ratte safranée, pickles de patates Chinoise*  
Rs. 750

Asian style lamb shoulder confit served with mashed taro and glazed green asparagus  
*Épaule d'agneau confite aux saveurs asiatique, purée d'arouille et asperges vertes glacées*  
Rs. 1300\*

Wild boar curry served with white jasmine rice, dholl fricassee and  
selection of chutneys  
*'Carri' forestier de cochon marron servi avec riz blanc au jasmin, fricassée de dholl,  
et assortiment de chutneys*  
Rs. 1100\*

Farm raised duck 'salmis' served with white rice, black lentils fricassee  
and roasted root vegetables  
*Salmis de canard fermier et riz blanc, fricassée de lentilles noires  
et tubercules rôties*  
Rs. 1000\*

Australian lamb shank poached and glazed with garlic, green asparagus and mashed potatoes  
*Jarret d'agneau Australien poché et glacé à l'ail, asperges vertes et purée de pomme de terre*  
Rs. 900

Roasted Australian Beef tenderloin with four spices, chayote leaves confit  
*Filet de bœuf d'Australie rôti aux quatre épices, feuilles de christophine confites*  
Rs. 1250\*

\*Residents with prepaid dinner: Rs. 900 supplement per person  
*\*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 900 par personne*

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

# Traditions

## *Les Traditions*

### **Line catch of the day, price changing upon availability and seasons**

*La pêche du jour, prix selon la disponibilité et la saison*

Grilled hand caught rock spiny lobster from our lagoon  
*Langouste du récif pêchée à la main et grillée dans sa coque*

Rs. 2300\*

24 hours advance order (as from 2 persons)  
*A commander la veille (à partir de 2 convives)*

Traditional muslim chicken briani served at your table with all garnished

*Briani traditionnel musulman accompagné de garnitures*

Rs. 1300

For 2 persons

*Pour 2 personnes*

Oven-roasted Australian Angus beef rib carved at your table  
*Côte de bœuf Angus d'Australie rôtie au four et tranchée à votre table*

Rs. 2200\*

For 2 persons

*Pour 2 personnes*

Crushed salt baked whole fish served with condiments

*Poisson en croûte de sel avec ses accompagnements*

Rs. 1900\*

For 2 persons

*Pour 2 personnes*

\*Residents with prepaid dinner: Rs. 1800 supplement for 2 persons  
*\*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 1800 pour 2 personnes*

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

**Vegetarian Mauritian special**   
*Specialité végétarienne à la mauricienne* 

Garden vegetables curry of the day served with plain rice,  
black lentils fricasse, chutney, pickles and papadam  
*'Carri' de légumes du jardin, riz blanc,  
fricassée de lentilles noires et chutney, achards et 'papadam'*  
Rs. 850

**Asian vegetarian twist**   
*Touche végétarienne d'Orient* 

Thai green or red garden vegetables curry  
*Curry vert ou rouge Thai aux légumes du jardin*  
Rs. 550

Stir fried noodles with island vegetables  
*Nouilles à la chinoise sautées aux légumes du terroir*  
Rs. 550

Sauteed garden mixed vegetables with mushroom soy sauce  
*Légumes du jardin sautés à la sauce champignon au soja*  
Rs. 450

**Side Orders**

***Les accompagnements***

Rs. 300 each / *par choix*

Green mix salad with balsamic dressing  
*Salade verte vinaigrette au balsamic*

Tepid french green beans with shallots and mustard  
*Haricots verts servis tièdes avec échalotes et moutarde*

Broccoli sauteed with butter and garlic  
*Brocolis sautés au beurre et à l'ail*

Local spinach sauteed with garlic and dried chilli  
*Epinards locaux sautés à l'ail et piment séché*

French Fries  
*Pommes frites*

Garlic Bread  
*Pain à l'ail*

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

**24 HOURS ADVANCED ORDER (AS FROM 2 PERSONS)**  
*A COMMANDER LA VEILLE (A PARTIE DE 2 CONVIVES)*

Traditional vegetables Briani served at your table with all garnished  
*Briani traditionnel musulman accompagné de garnitures*

Rs. 1450

Pumpkin soup with truffle oil  
*Velouté de potiron à l'huile de truffle*

Tandoori spiced paneer tikkis  
Green peas naan roll, star anis and red capsicum coulis  
*Tikkis de paneer épicé au tandoori, naan aux petit pois,  
anis étoilé et coulis de poivron rouge*

Rs. 700

Stuffed morel dumplings and baby carrots simmered in rich onion gravy,  
finished with rose extract and edible gold leaves

*Dumplings aux morels, carottes primeurs, oignon façon gravy,  
extrait de rose et feuilles d'or*

Rs. 900

Tempered yellow lentils with curry leaves, tomatoes, red chillies and root ginger  
*Lentilles jaunes mijotées aux feuilles de curry, tomates, piments rouges et gingembre*

Rs. 450

Basmati rice with a tempering of cumin seeds

*Riz basmati aux graines de cumin*

Rs. 300

Plain Naan in the request / *Naan nature à discretion*

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

**Maradiva's Chef Live Pizza Station**  
*Les Pizzas du Chef*

Truffle cream and Fontina cheese with green salad  
*Crème de truffe et fromage de Fontina, petite salade verte*  
Rs. 1000\*

Tandoori chicken served with mint salad and 'raïta' sauce  
*Poulet tandoori servi avec salade de menthe et sauce 'raïta'*  
Rs. 450

Organic vegetables with Feta, Mozzarella cheese, topped with 'rocket' salad  
*Légumes du jardin avec Féta et Mozzarella, salade de roquette*  
Rs. 600

Home smoked salmon with Parmesan shavings topped with market green  
*Saumon fumé maison, petite salade verte et copeaux de Parmesan*  
Rs. 700

\*Residents with prepaid dinner: Rs. 900 supplement per person  
*\*Résidents avec dîner prépayé: supplément de Rs. 900 par personne*


All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA


## **Pasta** *Pâtes*

Homemade seafood ravioli served in bouillabaisse sauce  
*Ravioli maison aux fruits de mer dans un velouté de bouillabaisse*  
Rs. 900

**Spaghetti, linguini, penne or fassili**  
*Spaghetti, linguini, penne ou fassili*

Maradiva style carbonara  
*Carbonara façon Maradiva*  
Rs. 700

Cherry tomatoes, black olive, fresh basil topped with Parmesan   
*Tomates cerises, olive noire, basilic frais saupoudré de Parmesan*  
Rs. 700

Caramelized Karo Chef seasonal vegetables, garlic and olive oil   
*Légumes de saison du Karo Chef caramélisés, ail et huile d'olive*  
Rs. 700

Seafood and tomatoes concasse with chilli flakes topped with fresh basil  
*Fruit de mer et concassé de tomates parsemés de piment rouge séché et de basilic frais*  
Rs. 850

Maradiva's special with a light curry sauce, langouste and tiger prawns in pieces, fresh herbs salad  
*Le special Maradiva avec sa sauce curry légère, langouste et camarons en morceaux, salade aux herbes*  
Rs. 850

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

**Old time's favourite sweets**  
*Saveur et douceur d'antan*

Gaufrette with spiced Moka cream and coffee ice cream  
*Gaufrette à la crème de Moka épicé et glace au café*  
Rs. 550

Light orange and Grand Marnier mousse with crispy chocolate tuile  
*Mousse légère à l'orange et au Grand Marnier, tuile de chocolat*  
Rs. 550

Sweet potatoes cake filled with fresh coconut served with 'Malai' ice cream  
and foam of cooked milk  
*Chausson de patate douce fourré à la noix de coco, glace 'Malai' et  
lait de cuisson en émulsion*  
Rs. 550

Corn pudding layered with honey and spices, Baileys' ice cream  
*Pudding de maïs en mille feuilles, réduction de miel et d'épices, glace au Baileys*  
Rs. 550

Ravi's apple tart enhanced with cinnamon, green apple sorbet, crispy lemon grass  
*La tarte aux pommes façon Ravi, parfumée à la cannelle,  
sorbet de pomme verte, croustillant de citronnelle*  
Rs. 550

Madagascar vanilla 'crème brûlée' with seasonal fruits  
*Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fruits de saison*  
Rs. 650

Cheese cake with lime sorbet and mint salad  
*Gâteau fromage blanc, sorbet citron vert, petite salade de menthe*  
Rs. 650

Crispy 'Moutaille' with macerated old rum and raisin ice cream  
*Gâteau croustillant de 'Moutaille', glace au vieux rhum et raisin*  
Rs. 600

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA

**Selection of homemade ice cream**  
*Sélection de crèmes glacées maison*

	Rs.		Rs.
Vanilla Bourbon from Madagascar <i>Vanille Bourbon de Madagascar</i>	450	Chocolate Valrhona Manjari <i>Chocolat Valrhona Manjari</i>	400
Ginger bread with five spices <i>Pain d'épice</i>	500	Caramel	400
Macadamia nuts <i>Noix de Macadamia</i>	550	Garden coconut <i>Noix de coco du jardin</i>	400
Mascarpone with strawberry coulis <i>Mascarpone au coulis de fraise</i>	400	Marshmallow <i>Guimauve</i>	450
Baileys'	500	Rum and raisin <i>Rhum et raisin</i>	400

**Selection of homemade sorbet**  
*Sélection de sorbets fait maison*

	Rs.		Rs.
Rodrigues' lime and green apple <i>Citron vert de Rodrigues et pomme verte</i>	200	Mango and fresh chilli <i>Mangue et piment frais</i>	400
Chocolate <i>Chocolat</i>	400	Chinese guava <i>Goyave de chine</i>	400
Papaya and fresh basil <i>Papaye et basilic</i>	300		
Olive oil with crushed black pepper <i>Huile d'olive et poivre noir</i>	300		

All prices are subject to 15% VAT  
Nos prix excluent 15% de TVA