

# Coast 2 Coast Restaurant

## Lunch *Déjeuner*

For centuries, the island of Mauritius have been linked to an exquisite Emerald necklace flung out across a sea of azure velvet.

We invite you to discover and enjoy the colours and flavours of the World where we exploit the very best of fresh local ingredients to a gastronomic journey through this exotic region from north to south.

Chefs have assembled a host of indigenous dishes, which are sure to excite your palate. Whether they are finger food hawked in the fishing villages of Mauritius Or coming from the finest producers from the Island; you will discover and enjoy it.

*Pendant des siècles, l'île Maurice a été lié à un magnifique collier d'Emeraudes jeté dans une mer azur.*


*Nous vous invitons à découvrir et à apprécier les couleurs et les saveurs du monde où nous exploitons le meilleur de la fraîcheur des ingrédients locaux et internationaux, À travers un voyage gastronomique dans les régions exotiques du nord au sud.*


*Les Chefs ont réuni une foule de plats autochtones, qui sont sûrs d'exciter vos papilles. Vous pourrez les sécouvrir et les apprécier, qu'ils soient en bouchées, colportés dans les villages de pêche de l'île Maurice, ou en provenance des meilleurs producteurs de l'île.*


Didier Jacob Executive Chef  
Ravi Gookoolah Executive Sous Chef

## *Salads /Salades*

All classical salads can be made on request, depending on fresh product availability  
*Toutes les salades traditionnelles peuvent être préparées, dépendant de nos approvisionnements journaliers*

Green mix salad with balsamic dressing   
*Salade verte vinaigrette au balsamic*  
Rs. 300

Caesar salad with homemade dressing   
*Salade César avec vinaigrette faite maison*  
Rs. 450

Nicoise style salad with french beans, potato,   
tomato, olives, bell peppers, roman lettuce  
*Salade façon niçoise avec haricots verts,  
pomme de terre, tomate, olives,  
poivrons et laitue*  
Rs. 450

Fresh palm heart salad with herbs  
*Salade de cœur de palmiste et herbes*  
Rs. 600

Caesar salad with shrimps or grilled chicken  
*Salade César aux crevettes ou grillés*  
Rs. 450



Fresh baby lobster salad on avocado puree  
*Salade de langouste sur une purée d'avocat*  
Rs. 800

Home smoked blue marlin with herbs salad and palm heart  
*Marlin bleu fumé maison petite salade d'herbes et coeur de palmiste*  
Rs. 400

Roasted goat cheese with arugula salad, cherry tomatoes, pine nuts and parmesan shaving  
*Fromage de chèvre rôti à la salamandre, feuilles de roquette, tomates cerise/pignons de pin et copeaux de parmesan*  
Rs. 450

Niçoise style salad, with French beans, potato, tomato, onion, olives, tuna, bell peppers, boiled egg and roman lettuce  
*Salade façon Niçoise avec haricot vert, pommes de terre, tomate, oignon, olives thon, poivron, œuf dur et romaine*  
Rs. 450

Palm heart tartar with smoked salmon carpaccio, herbs salad with Oscetra caviar  
*Tartare de cœur de palmiste, carpaccio de saumon fumé, salade d'herbes et caviar Oscetra*  
Rs. 800

  Indicates vegetarians dishes or that can be served as vegetarian  
*Indique les plats végétariens ou qui peuvent être adapté à la préférence végétarienne*

## Otantic bread /*Pain rustique*

Bruschetta with dried tomato tapenade, arugula, mozzarella,  
parma ham and “confit” cherry tomato  
*Bruschetta avec tapenade de tomate sèche, roquette, mozzarella  
jambon de parme et tomate cerise confite*  
Rs. 600

French baguette sandwich with romaine, onion, tomato, camembert and roasted beef  
*Baguette avec salade romaine, oignon, tomate, camembert et bœuf rôti*  
Rs. 700

Open face yellow fine tuna “confit”, in baguette with tomato, coriander and Bombay onion  
*Baguette au thon confit maison avec tomate, coriandre et petit oignon de Bombay*  
Rs. 600

“Croque Monsieur” in country bread with home smoked chicken, topped with Emmental cheese,  
lightly gratinated with Mornay sauce, garden green salad on the side  
*Croque monsieur au pain de campagne, poulet fume maison, fromage Emmental, légèrement gratiné  
à la sauce Mornay, accompagné d’une salade verte*  
Rs. 700

## Vegetarian Burger and Bruschetta *Burger et Bruschetta végétarien*

All sandwiches are served with French fries and salad  
*Tous les sandwichs sont accompagnés de frites et salade*

Vegetarian burger served with onion, cucumber, iceberg lettuce,  
tomato and gherkins  
*Burger végétarien servi avec oignon, concombre, laitue,  
tomate et cornichons*  
Rs. 700

Bruschetta with dried tomato tapenade, arugula,  
mozzarella and confit cherry tomato  
*Bruschetta avec tapenade de tomate sèche, roquette,  
mozzarella et tomate cerise confite*  
Rs. 600

## From the grill / De la grillade

Fresh fish of the day :

Roasted, grilled or poached with creole or lemon white butter, seasonal vegetables

*Poisson frais du jour :*

*Rôti, grillé ou poché service avec sauces creoles ou beurre blanc et legumes de saison*

Price changing upon availability and seasons / *Prix selon la disponibilité et la saison*

Australian lamb chop with roasted vegetables and mashed potatoes

*Côtelettes d'agneau, légumes rôtis et purée de pommes de terre*

Rs. 1300

Australian beef tenderloin with green vegetables, béarnaise and 'pinot noir' sauces

*Filet de bœuf d'Australie, légumes verts, sauces béarnaise et pinot noir*

Rs. 1200

Lobster with cherry tomato salsa and mix lettuce

*Langouste avec « salsa » de tomate et salade verte*

Rs. 2300

Barbequed chicken legs with coleslaw and roasted potato wedges

*Cuisses de poulet, salade de chou vert et pommes de terre rôties*

Rs. 750

## **Asian twist / Touches d'Orient**

Thai green chicken and prawns curry with coconut milk and basmati rice

*Curry vert Thai aux poulet et crevettes, lait de coco et riz basmati blanc*

Rs. 750

Stir fried noodles with chicken, beef or vegetables topped with fried eggs

*Nouille à la chinoise sautées au poulet, bœuf ou légumes servies avec des œufs frits*

Rs. 500

Fresh Crab with shell Thai style curry served with white rice

*Crabe entier au curry Thai accompagné de riz blanc*

Rs. 900

Sauteed garden mixed vegetables with oyster sauce

*Légumes du jour sautés à la sauce aux huîtres*

Rs. 400

## Wood Oven Pizzas

### *Pizza au feu de bois*

#### **Tropicale**

Sliced ham and chunks of pineapple  
*Tranche de jambon blanc et des morceaux d'ananas*

Rs. 400

#### **Tricolore**

Margherita base topped with fresh tomato, rocket and a pesto drizzle  
*Base de margherita ,tomate ,roquette et huile de pesto*

Rs. 400

#### **BBQ Americano**

Barbecue smoked chicken with crispy bacon  
*Poulet fumé aux BBQ avec bacon croustillant*

Rs. 450

#### **Prawn fresca**

Prawns, fresh spinach, mozzarella cheese served with fresh lemon  
*Crevettes et épinards ,mozzarella légèrement citroné*

Rs. 450

#### **Lobster**

Margherita base with mozzarella and parmesan, lobster and arrugula leaves  
*Sauce tomate ,mozzarella, parmesan et langouste avec petite salade de roquette*

Rs. 800

#### **Spicy chicken**

Chicken breast, fresh chilli peppers and tricolore bell peppers on a tomato base  
*Blanc de volaille ,piment et poivron tricolore sur une sauce de tomate*

Rs. 450

#### **Mushroom and cheese**

Blue cheese and mozzarella on a light, creamy base with sliced mushrooms and finished with a balsamic drizzle  
*Fromage Blue et mozzarella , champignons sautées, d'un filet de vinaigre de balsamic*

Rs. 400

#### **Prosciutto and Rocket**

Mozzarella, then topped off straight out of the oven with sliced tomatoes, prosciutto and fresh rocket.  
*Mozzarella, fines tranches de prosciutto et de roquette*

Rs. 500

## Pasta *Pâtes*


Spaghetti, linguini, penne or fussili with the sauce of your choice:  
*Spaghetti, linguini, penne ou fussili avec la sauce de votre choix :*


Maradiva style carbonara  
*Carbonara façon Maradiva*  
Rs. 700

Bolognese sauce with fresh basil and cherry tomatoes  
*Sauce de bolognaise, basilique fraiche et tomate cerise*  
Rs. 700

Seafood and tomato 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. 800

Maradiva's special with a light curry sauce, lobster 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. 800

Cherry tomato, black olive, fresh basil topped with parmesan   
*Tomate cerise, olive noire, basilic frais saupoudré de parmesan*  
Rs. 600

Caramelized Karo Chef seasonal vegetables, garlic and olive oil   
*Légumes saisonnés du Karo Chef, ail et huile d'olive*  
Rs. 600

## For two sharing / A partager

Whole roasted farm raised chicken served with mashed potatoes, béarnaise sauce and green salad  
*Poulet fermier rôti, purée de pommes de terre, sauce béarnaise et salade verte*  
Rs. 1400

Grilled seafood selection composed of:  
“lobster, tiger prawns, calamari, catch of the day, sea scallops” simply sauteed in a garlic butter  
topped with freshly chopped parsley  
*Sélection de la mer grillée :*  
“Langouste, grosses crevettes, calamar, pêche du jour, coquilles Saint Jacques’ juste sautés au  
beurre d’ail et persil frais  
Rs. 2300

Whole sea bass “meunière” with fondant potatoes, green salad with lemon dressing  
*Bar entier façon meunière, pommes de terre fondantes et salade verte, vinaigrette au citron*  
Rs. 1600

## Sweets / Desserts

Fresh fruit tart of the day, bourbon vanilla ice cream  
*Tarte du jour aux fruits, glace vanille de bourbon*  
Rs. 500

Vanilla crème brûlée  
*Crème brûlée à la vanille*  
Rs. 500

New York cheese cake with strawberry coulis  
*Gâteau fromage blanc traditionnel, coulis de fraises*  
Rs. 600

Fresh seasonal fruit platter  
*Assiette de fruits frais de saison*  
Rs. 450

## 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 <i>Caramel</i>	400
Macadamia <i>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		