

Beach Bar & Grill
creole flavours

STARTERS/ENTRÉES

**Crab meat satini with lime leaves,
home made tomato confit, mild spice oil**

Satini de chair de crabe aux feuilles de citron vert,
tomates confites maison, huile d'épices douces
SCR 285

Fruit and vegetable tagliatelle, prawn vindaye, red bell pepper confit

Tagliatelles de fruits et légumes, vindaye de crevettes, poivrons rouges confits
SCR 220

Raw fish marinated with coconut milk & ginger, bilimbi compote

Poisson cru mariné au lait de coco & gingembre, compote de bilimbi
SCR 185

Octopus galette, turned papaya, local pumpkin salad

Galette de poulpe, papaye tournée, salade de potiron local
SCR 220

Prawn broth with spinach, Creole salted fish

Bouillon de crevettes au « Brède » et poisson salé à la Créole
SCR 185

Saffron root and bread fruit soup, crispy bacon

Soupe de fruit à pain et racine de safran, tranche de lard croustillant
SCR 185

MAIN COURSE/ PLATS PRINCIPAUX

**Red snapper filet roasted on a Praslin pink granite stone,
vegetable gratin, spicy lemon and saffron sauce**

Bourgeois rôti sur un granite rose de Praslin,
gratin de légumes, sauce épicée au citron et safran

SCR 515

**Grilled calamari and prawns flambéed with Takamaka rum, braised bread fruit,
carry pillay sauce**

Calamar et crevettes flambés au rhum Takamaka, fruit à pain braisé,
sauce au carry pillai

SCR 590

**Spare ribs grilled on the barbecue,
oven roasted potatoes in cinnamon leaves and bacon**

Travers de porc grillés sur le barbecue,
pommes de terre rôties au four dans des feuilles de cannelle
avec une tranche de bacon

SCR 450

****Grilled beef tenderloin, vegetable ragoût, barbecue sauce**

**Filet de boeuf grillé, ragoût de légumes, sauce barbecue

SCR 715

** *(Supplement of 230 SCR per person for HB guests)*

** *(Supplément de 230 SCR par personne pour les clients en 1/2 pension)*

*****Roasted rock lobster with ginger, vegetables rougail, spices from the archipelago**

***Langouste rôtie au gingembre, rougail de légumes aux épices de l'archipel

SCR 1000

*** *(Supplement of 460 SCR per person for HB guests)*

*** *(Supplément de 460 SCR par personne pour les clients en 1/2 pension)*

Praslinoise duck civet, traditional garnish

Civet de canard à la Praslinoise, garniture traditionnelle

SCR 400

Beach Bar & Grill
creole flavours

DESSERTS

Caramelised banana flan, coconut ice-cream

Flan de banane caramélisée, glace à la noix de coco

SCR 195

Praline Genoa bread, arabica Crémeux,
mocha ice-cream

*Pain de Gênes praliné, crémeux arabica,
glace moka*

SCR 250

Iced 'Fromage Blanc' terrine,
tropical fruit skewer

*Terrine glacée au fromage blanc,
brochette de fruits tropicaux*

SCR 195

Beach Bar & Grill
creole flavours

DESSERTS

Chocolate fondant, coconut ice-cream

Fondant au chocolat, glace à la noix de coco

SCR 250

Fresh fruit platter

Assiette de fruits frais

SCR 185

Selection of ice-creams and sorbets

Sélection de glaces et sorbets

SCR 185