

# Beach Bar & Grill

*creole flavours*

## STARTERS/ ENTRÉES

Poached tiger prawns, passion fruit dressing, local avocado salad with citrus zest  
*Crevettes tigrées pochées, vinaigrette au fruit de la passion, salade d'avocat aux zestes d'agrumes*  
SCR 270

Half cooked fish, Creole garnish, coconut and ginger dressing  
*Poisson mi-cuit, garniture à la créole, vinaigrette à la noix de coco et gingembre*  
SCR 220

Chicken & breadfruit croquette, local lettuce, bilimbi dressing  
*Croquette de poulet & fruit à pain, laitue locale, vinaigrette au bilimbi*  
SCR 185

La Digue octopus salad, red bellpepper roasted with garlic and mesclun leaves  
*Salade de pieuvre de La Digue, poivron rouge rôti à l'ail et feuilles de mesclun*  
SCR 185

## CHEFS SPECIAL

Home-made samosas with rock lobster and prawns,  
tomato chutney, Praslin market vegetables pickle

### LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

*Samoussas maison à la langouste et aux crevettes, chutney de tomate, achards de légumes du marché de Praslin*  
SCR 270

## PASTA / PÂTES

Creole seafood penne

*Penne aux fruits de mer, façon Créole*  
SCR 310

Local spinach and chicken spaghetti, spicy tomato sauce  
*Spaghetti au poulet et épinards locaux, sauce tomate piquante*  
SCR 290

## INDIAN OCEAN SPECIALITIES/ NOS SPÉCIALITÉS DE L'OCÉAN INDIEN

Salted sausage fricassée, yellow lentils soup with coconut milk  
*Fricassée de saucisse salée, soupe de lentilles jaunes au lait de coco*  
SCR 345

Seychellois seafood curry, rice, chutney, spicy lentils  
*Curry de fruits de mer à la Seychelloise, riz, chutney, lentilles aux épices*  
SCR 380

# Beach Bar & Grill

*creole flavours*

## FROM THE GRILL/ *GRILLADES*

Each course is served with local vegetable rougail,  
Creole sauce and a selection of Seychellois chutneys

*Toutes nos grillades sont servies avec un rougaille de légumes locaux,  
sauce Créole et une sélection de chutneys à la Seychelloise*

Whole small reef fish  
*Petit poisson du récif entier*  
SCR 320

Catch of the day in brochette or pavé  
*Retour de la pêche au gros en brochette ou en pavé*  
SCR 320

Farm chicken picatta skewer marinated with honey & sweet spices  
*Brochette de picatta de poulet fermier marinée au miel & épices douces*  
SCR 335

King prawn brochettes  
*Brochette de gambas géantes*  
SCR 415

Lobster with Cajun spices  
*Langouste aux épices Cajun*  
SCR 1000

## SIDE DISHES / *GARNITURES*

Green or mixed salad  
*Salade verte ou mélangée*  
SCR 110

Sautéed vegetable with seeds  
*Légumes du marché sautés aux graines variées*  
SCR 110

## DESSERTS

SCR 220

TRADITIONAL LIÉGEOIS CHOCOLATE /  
*CHOCOLAT LIÉGEOIS TRADITIONNEL*

Chocolate ice-cream and chocolate sauce, whipped cream,  
chocolate beans, cookies, chocolate vermicelli

*Glace et sauce au chocolat, crème fouettée, grains de chocolat,  
cookies, vermicelles de chocolat*

TROPICAL CUP / *COUPE TROPICALE*

Trio of sorbets: passion fruit, mango and raspberry, whipped cream,  
caramelised banana, exotic tuile

*Trio de sorbets: fruit de la passion, mangue et framboise,  
crème fouettée, banane caramélisée, tuile exotique*

Coconut flan & passion fruit crémeux

*Flan coco & crémeux passion*

## DESSERTS

SCR 220

### VICTORIA CUP / *COUPE VICTORIA*

Pineapple sorbet, roasted pineapple, mango sauce,  
exotic tuile, whipped cream

*Sorbet à l'ananas, ananas rôti, sauce à la mangue,  
tuile exotique, crème fouettée*

### MANGO MELBA CUP / *COUPE MANGUE MELBA*

Vanilla ice-cream, raspberry coulis, mango,  
whipped cream, grilled almond, exotic tuile

*Glace à la vanille, coulis de framboise, mangue,  
crème fouettée, amandes grillées, tuile exotique*