



## STARTER/ ENTRÉES

Tomato and mozzarella di Buffala  
*Tomates et mozzarella de Bufflonne*  
SCR 220

Smoked big game fish carpaccio, potato and chive salad, honey mustard dressing  
*Pêche au gros fumée en carpaccio, salade de pommes de terre et ciboulette,*  
*condiment miel moutarde*  
SCR 195

**Souvenirs from Italy / Souvenirs d'Italie**  
Parma ham, Galia melon, mesclun and olive oil  
*Jambon de Parme, melon vert, mesclun et huile d'olive*  
SCR 270

**Lemuria Club Sandwich / Le club Sandwich du Lémuria**  
Roasted chicken, crunchy lettuce, tomato, egg, bacon and french fries  
*Poulet rôti, laitue iceberg, tomate, œuf, bacon, pommes frites*  
SCR 290

**Beef Burger / Notre burger de boeuf fait maison**  
Egg, bacon, onion, lettuce, cheddar cheese, tomato, sesame bun and French fries  
*Oeuf, bacon, oignon, laitue, cheddar, ananas, tomate, pain au sésame, pommes frites*  
SCR 310

## PIZZA

**Cheese Pizza / La Pizza aux fromages**  
Gorgonzola, goats' cheese, mozzarella, oregano, tomato sauce  
*Gorgonzola, fromage de chèvre, mozzarella, origan, sauce tomate*  
SCR 335

**La Seychelloise**  
Chicken, coconut shavings, papaya, pineapple, mozzarella, tomato sauce  
*Poulet, copeaux de noix de coco, papaye, ananas, mozzarella, sauce tomate*  
SCR 310

**Vegetarian Pizza/ La Pizza Végétarienne**  
Roasted bell peppers, pumpkin, eggplant, sun dried tomatoes,  
mushrooms, olives, mozzarella, tomato sauce  
*Poivron rôti, potiron, aubergine, tomates séchées, champignons,*  
*olives, mozzarelle, sauce tomate*  
SCR 300

**Seafood Pizza/ Notre pizza fruits de mer**  
Shrimps, calamari, red snapper, scallops, mozzarella, tomato sauce  
*Crevettes, calamars, bourgeois, Saint Jacques, mozzarella, sauce tomate*  
SCR 345

## PASTA/PÂTES

### **Penne or spaghetti**

Served with choice of: Tomato sauce, carbonara, pesto, arabiatta or bolognaise

*Servi au choix: Sauce tomate, carbonara, pesto, arabiatta ou bolognaise*

SCR 290

Home made ravioli with goat cheese, semolina, sun dried tomatoes, aregula and fresh basil  
from Zimbabwe, aceto balsamico

*Raviole maison au fromage de chèvre, semoule, tomates séchées,  
basilic et roquette de Zimbabwe, réduction au vinaigre balsamique*

SCR 310

## MAIN COURSES/PLATS PRINCIPAUX

Grilled catch of the day, steamed rice, Anse Kerlan vegetables,  
marinated red beets, Creole sauce

*La Prise du jour grillée, riz vapeur, légumes d'Anse Kerlan, betteraves acidulées, sauce Créole*

SCR 325

Praslin chicken or fish curry, basmati rice and pickles

*Du côté de Praslin: Le curry poulet ou poisson, riz basmati et achards*

SCR 345

Grilled cereal crusted ribeye steak, roasted tomatoes, french fries, green peppercorn sauce

*L'entrecôte d'Angus en croûte de céréale grillée, tomates rôties, frites, sauce au poivre vert*

SCR 550

Roasted chicken breast, pumpkin risotto, lime jus

*Suprême de volaille rôti, risotto à la courge locale, jus parfumé au citron*

SCR 370

## ON THE SIDE GARNISH /GARNITURE A LA CARTE

SCR 110

French fries/ *Pommes frites*

Fresh chargrilled vegetables/ *Légumes du jour grillés*

*Crushed potatoes with olive oil/Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive*

Assorted green market vegetables / *Sélection de légumes verts*

## DESSERT

Homemade ice-creams and sorbets, crispy tuile

*Glaces et sorbets faits maison, tuile croustillante*

SCR 55 per scoop/SCR 55 La boule

Seasonal tropical fruits, passion fruit sorbet

*Fruits tropicaux de saison, sorbet passion*

SCR 207

Chocolate fondant, coconut ice-cream

*Fondant au chocolat, glace noix de coco*

SCR 255

Fresh fruit salad, lemongrass sorbet

*Salade de fruit frais, sorbet citronnelle*

SCR 184