

STARTERS

SALADS

Pomelo and steamed shrimp salad – Scr 450
Salade de pamplemousse et crevettes à la vapeur

Daily catch fish sashimi served with soya sauce and tobiko - Scr 450
Sashimi de poisson du jour accompagné de sauce soja et tobiko

Grilled beef tenderloin salad with fresh herbs and lime Thai dressing - Scr 450
Salade de boeuf aux herbes fraîches, sauce Thai au citron

**Romaine lettuce salad and Maia Caesar dressing topped with
grilled chicken or grilled tiger prawns - Scr 450/Scr 540**
Salade César façon Maia, au poulet ou aux gambas grillées selon votre choix

Mediterranean style shaved celeriac with parsley and citrus dressing - Scr 350
*Céleri rave finement émincé aux accents méditerranéens,
assaisonnement au persil et agrumes*

Fresh tomato and mozzarella salad with olive oil and balsamic vinegar - Scr 420
Salade de tomates et mozzarella, huile d'olives et vinaigre balsamique

SOUPS

Tom Yam soup - Scr 360
Hot and sour soup with lemongrass and kaffir lime leaf
Your choice of seafood, prawns or fish
Soupe épicée et aigre à la citronnelle et feuille de citron kaffir
Votre choix de fruits de mer, crevettes ou poisson

Soup of the day with Chef condiments (according to daily arrival) - Scr 270
Soupe du jour et accompagnements du Chef selon arrivage

MAIN COURSES

Fish fillet of the day prepared Creole or Asian style - Scr 630

Filet de poisson du jour préparé selon votre choix (façon Créole ou Asiatique)

Sautéed seafood and baby vegetables with oyster sauce and basil - Scr 720

Fruits de mer et petits légumes sautés avec une sauce aux huîtres et basilic

**Risotto of red snapper served with prawns, crab meat
and creamy parmesan sauce - Scr 540**

Risotto de bourgeois et crabe servi avec des crevettes grillées, sauce au parmesan

Grilled beef tenderloin with old mustard sauce and green salad - Scr 810

Filet de boeuf grillé, sauce moutarde à l'ancienne et salade verte

Steak tartar old fashioned or Asian style tuna tartar - Scr 540

Steak tartare préparé selon votre goût ou tartare de thon à l'asiatique

DESSERTS

Cucumber and coriander sweet gazpacho with green apple sorbet - Scr 180

Gaspacho sucré au concombre et à la coriandre, sorbet à la pomme verte

Chocolate and coffee granite duo - Scr 220

Glace au chocolat, granité et crème au café

Maia pear Melba - Scr 220

Poached pear in syrup with "La Digue" vanilla essence, chocolate ice cream and crumble

Poire Melba Maia (poire pochée à la vanille de La Digue, glace au chocolat et crumble)

Home made trio iced lollipops (chocolate, coconut, mango) - Scr 220

Trio de sucettes glacées fait maison (chocolat, noix de coco et mangue)

Exotic fruit salad with a sorbet of your choice - Scr 270

Salade de fruits exotiques et sorbet selon votre choix