



TAKAMAKA

Bar & Restaurant

**Ouvert tous les jours
de 12h00 à 16h00**

**Open every day
from 12.00 am to 4.00 pm**

**Cocktails seychellois
Seychelles local mix**

**Barbecue langouste & poisson
Lobster & fish BBQ**

**Salades & Sandwiches
Salad & Sandwiches**

**Desserts & Glaces
Dessert & Ice cream**

Les prix sont en Roupies Seychelloise et la taxe gouvernementale au taux en vigueur comprise
All prices are in Seychelles Rupees and inclusive of government tax at the prevailing rate

Les cocktails seychellois / Seychelles local mix

Scr 185

Créole Kiss

Takamaka dark rum, passion fruit juice, lemon Juice, sugar syrup
*Rhum Takamaka brun, jus de fruit de la passion,
jus de citron, sirop de sucre*

Créole Spirit

Takamaka white rum, Takamaka coconut rum,
Fresh lemon cubes, sugar syrup
Rhum Takamaka blanc et coco, sirop de sucre, citron frais

Mango Daiquiri

Takamaka white rum, mango juice, lemon juice, raw sugar
Rhum Takamaka blanc, jus de mangue, jus de citron, sucre

Les cocktails non alcoolisés / Non Alcoholic Cocktails

Scr 145

Mangonaya

Mango juice, pineapple juice, lime juice, orgeat syrup
Jus de mangue et d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat

Casanova

Coconut milk, banana, pineapple juice, grenadine syrup, fresh cream
Lait de Coco, banane, jus d'ananas, sirop de grenadine, crème

Tropical Sun

Blend of tropical fresh fruit juices
Une mélange de jus frais tropicaux

Snow white

Passion fruit juice, coconut milk, fresh cream
Jus de fruit de la passion, lait de coco, crème fraiche

Les cocktails tropicaux / Tropical cocktails

Scr 185

Frozen Daiquiri

With your choice of lemon or banana
Avec citron ou banane

Pinacolada

White rum, coco rum, pineapple juice, coconut cream
Rhum blanc, rhum coco, jus d'ananas, crème de coco

Planter's Punch

White rum, dark rum, orange, passion and pineapple juice
Rhum blanc, rhum brun, jus d'orange, de la passion et d'ananas

Notre sélection au verre / Our selection by the glass

Champagne (10cl)

Champagne Henriot brut - Scr 305

Champagne Henriot rosé – Scr 370

White wines / Vins blancs (15cl)

2007, Bellingham, Chardonnay, South Africa – Scr 125

2009, Plaisir de Merle, Sauvignon blanc, South Africa – Scr 125

Rose wines / Vins rosés (15cl)

2006, Serpolet, Côtes de Provence, France – Scr 145

2009 Boschendal, Blanc de noir, South Africa – Scr 125

Red wines / Vins rouges (15cl)

2005, Château Picoron, Côte de Catillon, Bordeaux – Scr 140

2008, Bellingham, Pinotage, Franschloëk, South Africa – Scr 125

Sodas / Soft Drinks

Coca Cola, Diet Coke, Sprite,
Fanta, Tonic, Soda Water, Ginger Ale

30 cl - Scr 65

50 cl - Scr 100

Bières / Beers

Seybrew Lager, Eku

28 cl - Scr 80

Eaux / Water

Local Mineral Water / *Eau minérale locale* 1 lt - Scr 50

San Pellegrino 75cl – Scr 180

Evian 1lt – Scr 200

Perrier 33cl -Scr 95

Thés glacés / Iced Tea

Vanilla / *Vanille*

Lemon / *Citron*

Lemongrass / *Citronnelle*

Peach / *Pêche*

33 cl - Scr 80

Grillades / BBQ Grill

Un embrum d'océan à votre table / An ocean flavour at your table

Langouste grillée / Grilled lobster (500- 600 g) - Scr 570

Poissons du Jour / Fishes of the day (300 g) - Scr 325

Accompagnée d'une salade composée, de chips seychelloises
ainsi que d'une sauce tropicale et d'une sauce salsa
Served with mixed salad, local chips, tropical and salsa sauce

Salade / Salad

Salade romaine croquante, sauce César anchois marinés,
lardons, Parmesan et croûtons

Crispy romaine lettuce, Caesar dressing, crispy bacon strips,
Parmesan scrapings, marinated anchovies and croutons

Garnis de / Garnished with :

Crevettes marinées / Marinated prawns

Ou Marlin fumé / or Smoked marlin

Ou Poulet grillé / or Grilled chicken

Niçoise Sainte Anne / Sainte Anne Niçoise salad

Thon mi cuit confit au pignon de pin et poivre mignonette,
œuf miroir, tomate au thym, pois gourmand, anchois marinés,
chips de pommes de terre et salade verte

Half-cooked tuna with preserved pine seeds, sunny side up egg,
thyme flavoured tomatoes, peas, marinated anchovies,
potato chips and green salad

Sandwiches toastés / Toasted sandwiches

Pain focaccia moelleux aux herbes et à l'huile d'olive,
blanc de poulet au pesto, tomates séchées,

Mozzarella de Bufflone et anti pasti de courgettes

Soft focaccia bread with olive oil, pesto chicken breast,
sun dried tomato, Mozzarella di Buffalo and grilled zucchini

Ou / or

Tresse au fromage au marlin fumé, tranches d'ananas, cresson,
câpres, oignon rouge, piment écrasé et sauce tartare

Smoked marlin in a cheese plait, fresh pineapple, capers, watercress,
red onion, crushed chilli and tartar sauce

Pain pita / Pita bread

Achard de légumes, feuilles croquantes de laitue,
fines tranches de poulet aux épices tandoori,
sauce raita au concombre

Vegetables pickle, crispy salad leaves, slices of chicken tandoori
and raita sauce

Panini toasté / Toasted Panini

Pousse de roquette, pesto de tomates séchées, Gorgonzola,
noix et poulet fumé

Roquette leaves, sun dried tomato pesto, Gorgonzola cheese,
walnut and smoked chicken

Ou / or

Chorizo, anchois marinés, poivrons rôtis, Provolone
et tapenade d'olives noires

Chorizo, marinated anchovies, roasted capsicum, Provolone
cheese and black olive tapenade

Bruschetta / Bruschetta

Pain ciabatta toasté minute avec tomate concassée et basilic
Lightly toasted ciabatta bread with chopped tomato and basil

Choix de garnitures / Choice of toppings

Jambon de Serrano / Serrano ham

Ou / or Anchois / Anchovy

Touche d'Asie / The Asian touch

Mesclun de salade, bâtonnets de pastèque, œuf rôti, canard fumé,
sot-l'y-laisse confit, épis de maïs aigre doux
à la vinaigrette au sésame

Mixed salad, water melon, roasted egg, smoked duck, preserved
chicken oyster, sweet and sour corn on the cob
with sesame vinaigrette

Gourmandises / Desserts

Coupe Takamaka / Takamaka delight

Glace rhum raisin, gelée aux fruits, bâtonnets de fruits frais
Rum raisin ice cream, fruit jelly and fresh fruits sticks

Fantaisie à la banane / Banana's dream

Glaces vanille & chocolat, banane & cristaline de banane
Vanilla & chocolate ice cream, banana & crystallized banana

Le coco tropique / The tropical coconut

Glace aux amandes, coulis de mangue,
servie dans un coco sec, fruit de la passion et ananas
Almond ice cream with mango coulis,
served in half a coconut topped with passion fruit
and pineapple

Passion d'ananas / Pineapple Ste Anne

Glace à la mangue servie dans un demi-ananas
et garnie d'une tranche d'ananas Victoria
A pineapple affair, a half pineapple shell filled with
mango ice cream and garnished with a slice of
Victoria pineapple

Fruits de saison / Seasonal Fruits platter

Assiette de fruits frais avec une boule de glace de votre choix
Fresh fruit platter with one ice cream scoop of your choice

Glaces / Ice Cream

Cornet / Cone

La glace de votre choix en cornet maison
Home-made cone with a scoop of your choice

Faites votre choix / Make your choice

Une sélection de glaces pour tous les goûts
A large selection of ice-cream to meet everyone's taste
Une boule / One scoop
Deux boules / Two scoops
Trois boules / Three scoops

Cafés-Thés / Coffees-Teas

Une sélection de cafés Lavazza / A Lavazza coffees selection
Scr 65 scr

Une sélection de thés / A teas selection
Scr 60 scr

Champagnes / Champagne (75cl)

- Moët & Chandon, Brut Imperial - Scr 1630 & Rosé – Scr 2445
- Laurent Perrier, Brut – Scr 1630
- Mumm, Cordon Rouge, Brut – Scr 1630
- Louis Roederer, Brut Premier – Scr 2200
- Pommery Brut – Scr 2440 & Rosé – Scr 2140

Vins blancs / White Wines (75cl)

France

- 2006, Château Bourdicotte- Scr 540
- 2008, La Grande Réserve du Moulin, Muscadet sur Lie – Scr 715
- 2008, Sancerre, Les Baronnes, Henri Bourgeois – Scr 925
- 2008, Chablis, Joseph Drouhin – Scr 1120

Afrique du Sud / South Africa

- 2009, Plaisir de Merle, Sauvignon blanc – Scr 540
- 2008, Bellingham Chardonnay – Scr 540
- 2009, The Beach House, D. Green, Sauvignon – Chardonnay, Scr 615
- 2009, Zonnenbloem, Sauvignon blanc, Scr – 615

Chili / Chile

- 2009, M. Torres, Santa Digna, Sauvignon blanc, Reserve – Scr 540

Espagne / Spain

- 2009, San Valentin, Parelada, Torres – Scr 615

Vins rosés / Rose Wines (75cl)

- 2006, Serpolet, Côtes de Provence, France – Scr 540
- 2009, Boschendal, Blanc de Noir, South Africa – Scr 540
- 2010, The Beach House, Douglas Green, South Africa – Scr 615
- 2007, Torres de Casta Rosado, Catalunya, Spain – Scr 715
- 2006, Montana, East Coast, New Zeland – Scr 715
- 2008, M.Torres, Santa Digna, Rosé, Valle Central, Chile – Scr 715
- 2009, Rustenberg Brampton, Stellenbosch – Scr 715
- 2009, Newton Johnson, Felicite, South Africa – Scr 815

Vins rouges / Red Wines (75cl)

France

- 2005, Château Picoron, Côtes de Castillon, Bordeaux – Scr 540
- 2005, Esprit de Preuillac, Médoc – Scr 715
- 2007, Beaujolais Village, Joseph Drouin – Scr 815
- 2007, Côte du Rhône, Domaine des Espiers – Scr 815

Chile / Chili

- 2007, Los Boldos, Cabernet Sauvignon, Rappel Valley – Scr 815
- 2007, Baron P. de Rothschild, Cabernet Sauvignon, Maipo – Scr 815

Argentina / Argentine

- 2007, Trivento, Cabernet Malbec, Mendoza – Scr 815

South Africa / Afrique du Sud

- 2008, Bellingham, Pinotage, Franschhoek – Scr 540
- 2008, Nederburd, Baronne, Cabernet Sauvignon Shiraz – Scr 615
- 2007 Glen Carlou, Tortoise Hill, Paarl – Scr 615
- 2006, Plaisir de Merle, Cabernet Sauvignon, Paarl – Scr 715

Le **Takamaka** est un arbre haut de huit à vingt mètres (jusqu'à vingt-cinq mètres) et au feuillage atteignant parfois trente-cinq mètres de diamètre
Son tronc est tortueux, parfois penché, mesurant jusqu'à un mètre et demi de diamètre et couvert d'une écorce dure prenant une teinte jaune-ocre à l'extérieur mais devenant épaisse, tendre, stratifiée, rose ou rouge et brunissant au soleil à l'intérieur
Le Takamaka affectionne les littoraux tropicaux situés au-dessus de la zone de marée

*The **Takamaka** tree can reach up to twenty-five metres and its foliage can branch out to thirty-five meters in diameter
Its serpentine and at times bent trunk with a width of one and half meters is covered with a hard bark that has a yellowish-ochre color*

*On the interior the bark is thick, soft and stratified,
pink or reddish in colour and turning brownish in the sun
The Takamaka is found on tropical shorelines above the tide zone*



Sur la **plage Anse Tortue** là ou se situe le **Takamaka Restaurant** durant la période d'octobre à janvier des tortues viennent pondre, et lorsque cela se produit des panneaux d'information mentionnent le jour de ponte et la date d'éclosion prévue des bébés tortues



*On the **Turtle Beach** (Takamaka Restaurant)
during the period October to mid January turtles come to lay
and the spots are demarcated by sign board stating the date
the eggs where laid and the hatching date*