

## The Barachois' Spirit

Welcome to the restaurant, **Barachois**.

Barachois is of Acadian origin describing water separated from the sea by a sand or gravel.

It is in this exceptional, unique concept of a floating restaurant, that we propose you to discover an Indian Ocean "cuisine" with the collaboration of two chefs, one Mauritian - Guiliano Dubois and the other one, Indian - Sobat Singh Negi.

They feature seafood cuisine, contemporary, authentic flavors and spices carefully measured.

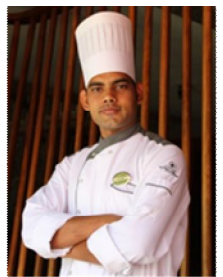
We wish you a pleasant evening as well as a memorable culinary experience.

### *Food Allergies & Intolerances*

Please let us know if you have any food allergies (celery, sesame seeds, dairy, nuts, eggs, shellfish, mollusca, mustard, gluten, lupin, soy, peanuts, fish, and sulphur dioxide). It would be our pleasure to assist you to selecting a dish suitable for your requirements and having our chef preparing something special for you.



Chef Guiliano Dubois



Chef Sobat Singh Negi

*Bienvenue au Restaurant, **Barachois**.*

*Barachois est un mot d'origine acadien désignant une étendue d'eau séparée de la mer par un banc de sable ou de gravier.*

*C'est dans ce lieu d'exception, concept unique de restaurant flottant, que nous vous proposons de vous faire découvrir « une cuisine » de l'océan Indien issue de la collaboration de deux chefs, Guiliano Dubois le Mauricien, et Sobat Singh Negi l'indien.*

*Ils vous proposent une cuisine de la mer, contemporaine, authentique aux saveurs et aux épices savamment dosées.*

*Nous vous souhaitons une excellente soirée aussi bien qu'une expérience culinaire mémorable.*

### *Allergies Alimentaires & Intolérances*

*Veillez s'il vous plait, nous consulter si vous êtes sujets à des allergies alimentaires (céleri, graines de sésame, produit laitier, noix, œufs, crustacés, mollusques, moutarde, gluten, lupine, soja, cacahuètes, poisson, dioxyde de soufre). Notre équipe de salle aura le plaisir de vous guider dans votre sélection et nos chefs seront à votre disposition pour toute demande spéciale.*

## Low tide / Marée basse (Entrées / Starters)

**Lagoon fish salad with Rodrigues lemon** Rs 540  
Salted crepe, tomato, paprika, stuffed with luffa chutney

**Poissons du lagon au citron de Rodrigues en salade**  
*Crêpes salées, tomate, paprika, farcies de chatini de pipengaille*

**Indian Ocean prawn roasted with cashew nut** Rs 600  
Citrus, chickpeas and fried paneer

**Crevette de l'océan indien rôties au noix de cajou**  
*Agrumes, pois chiches et fromage frais à l'indienne frit*

**Octopus "ourite" vindaye from our lagoons** Rs 520  
Three bell pepper, onions petals, mustard seeds

**Poulpe « ourite » de nos lagons en vindaye**  
*Poivrons trois couleurs, pétales d'oignon, graines de moutarde*

## Seaside garden / Potager du bord de mer - (Végétarien / Vegetarian)

**Roasted garden vegetables with eucalyptus honey** Rs 520  
Romaine leaves and balsamic vinegar

**Légumes de nos jardins rôties au miel d'eucalyptus**  
*Feuilles de romaine et vinaigre balsamique*

**Home-made braised chilli balls** Rs 795  
Peas "rougaille", turmeric and pistachio basmati, faratha

**Gâteaux piments maison braisés**  
*Rougaille de petits pois, basmati au curcuma et cacahuète, faratha*

## High tide / Marée haute (Fruits de Mer / Seafoods)

**Grilled kashmiri lobster**  Rs 2700  
Yoghurt, red chilli powder, garlic, ginger and cashew nuts

**Langouste « kashmiri » grillée**  
*Yaourt, poudre de piment rouge, ail, gingembre et noix de cajou*

**Roasted badami king prawns** Rs 1900  
Almonds, garlic, ginger, garam massala

**Gambas « badami » rotie**  
*Amandes, ail, gingembre et garam massala*

**Ruby snapper from the coast** Rs 1095  
Curry leaves pesto, Mauritian-style vegetables ratatouille

**Sacré-chien de nos côtes à l'étouffé**  
*Pesto de currypoulay, légumes de ratatouille à la Mauricienne*

**Grilled half-cooked tuna** Rs 1025  
Sweet potato, bell peppers, chayote, celery, cauliflower, lady fingers, peanuts sauce

**Thon Albacore grillé mi-cuit**  
*Patate douce, poivrons, chou chou, céleri, chou-fleur, lalo, sauce saté*

**Sautéed fresh water prawns with tonka broad beans butter,** Rs 1250  
Creole-style peas "ragout" with eggplant pulp, lemon zest juice

**Camérons d'eau douce sautés au beurre de fève tonka**  
*Ragoût de pois cassé à la pulpe d'aubergines façon créoles, jus de tête aux zestes de citron*

## Solid ground / Plancher des vaches (Viandes /Meat)

**Farm chicken in crispy rice leaf (Starter)** Rs 520  
Ginger, mushrooms, bok choy, mild chilli, tomato  
**Volaille de ferme dans une feuille de riz croustillante**  
*Gingembre, champignons, tom pouce, piment doux, pomme d'amour*

**Rogan Josh Australian rack of lamb**  Rs 2600  
Garlic, ginger, garam-massala and red chilli  
**Carré d'agneau d'Australie « Rogan Josh »**  
*Ail, gingembre, garam-massala et piment rouge*

**Preserved lamb with ginger and tomato (Main-Course)** Rs 1140  
Sautéed yam and onions petals  
**Souris d'agneau confite au gingembre et à la tomate**  
*Arouille et pétales d'oignons sautés.*

## Equinox tide / Marée d'équinoxe (Desserts)

**Tropical favour** Rs335  
Soft biscuit, victoria pineapple coulis, coconut sherbet  
**Saveurs tropicales**  
*Biscuit dacquoise, coulis d'ananas victoria, sorbet coco*

**Exotic fruits marmalade** Rs 335  
Joconde biscuit, mascarpone cream with Bourbon vanilla  
**Fruits exotiques en marmelade**  
*Biscuit joconde, crème légère au mascarpone à la vanille Bourbon*

**Chou pastry-banana and Malaga cream with coconut milk** Rs 335  
Caraïbe chocolate sauce  
**Chou-banane et crème malaga au lait de coco**  
*Sauce chocolat caraïbe*

## La cuvée du capitaine

The captain gold nest (Rhum, 4cl)

Home Made Rhum	Rs 345
Pink Pigeon	Rs 345
New Grove Old tradition 5yrs	Rs 485
Chamarel Double distillation	Rs 530
Rhum Chamarel VSOP	Rs 715
New Grove Single Cask (Constance)	Rs 715
New grove Solera Old tradition 25yrs	Rs 1265

Our prices include the VAT amount of 15% / Nos prix incluent le montant de TVA de 15 %  
Euro exchange rate used is 1 Euro = Rs 40, Rates are subject to last minutes  
Le taux de change appliqué est 1 Euro = Rs 40, Les taux peuvent être soumis à des variations de dernière minute

# Selection of wines by the glass

## White Wines

18cl

F156	Haute Cabrière Chardonnay-Pinot noir, 2015	Rs 590
0360	Iona, Sauvignon Blanc, 2016, South Africa	Rs 575
G028	Momento White, Chenin Blanc-Verdelho, 2014 South Africa	Rs 550
G282	Château Doisy-Daëne, 2014, Bordeaux	Rs 790

## White Wines

12cl

F929	Coravin Hamilton Russell Vineyards, Chardonnay, 2014 South-Africa	Rs 890
F923	Coravin Humagne Blanc, Gérald Clavien, 2009, Switzerland	Rs 690

## Rose Wines

18cl

K142	Luberon, "A Léo" Château de Mille, 2014, France	Rs 390
K186	Simply Rosé, 2014, South Africa	Rs 450
K062	Côtes de Provence Minuty, Cuvée du Bailly, 2015	Rs 595

## Red Wines

18cl

B358	IGP Des Collines Rhodaniennes ,La Champines ,2014 France	Rs 480
B356	IPT Guidalberto Tenuta San Guido Italy, 2013	Rs 720
B133	Iona Pinot Noir, 2013, South Africa	Rs 650
B257	Toscane La Massa, 2014, Italy	Rs 780

## Coravin

12cl

A988	Côtes de Bourg Roc de Cambes, 2012, France	Rs 810
B017	Pofadder Kasteelberg, 2014, South-Africa	Rs 650

# WHITE WINE

## SOUTH AFRICA

F868	Keermont Blend Terrasse, 2014	Rs 1900
2445	Thelema, Sauvignon Blanc, 2013	Rs 2865
5837	Morgenhof Estate, Chenin Blanc, 2014	Rs 1750
2502	Boschendal, "Le Bouquet" 2015	Rs 2120
F850	Cartology, Chenin Blanc, Chris & Suzaan Alheit, 2014	Rs 2900
F257	Badenhorst White, 2012	Rs 3335
4992	Hamilton Russell Vineyards, Chardonnay, 2015	Rs 5745
F856	Chenin Blanc & Palomino Series Skerpioen, Sadie Family 2014	Rs 4500

## FRANCE

### BOURGOGNE

F989	Vouvray, "Le Mont Sec", Domaine Huet, 2014	Rs 2900
F960	Chablis, 1er Cru, Montée de Tonnerre, Patrick Piuze, 2014	Rs 6200
A136	Chablis, Domaine de L'Eglantiere, Jean Durup 2014	Rs 2990
G051	Pernand-Vergelesses 1er Cru, "Sous Frétille", Dom. Comte Senard, 2014	Rs 4800
G039	Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Comte Senard, 2014	Rs 8200

### LANGUEDOC

F786	VDP de l'Hérault, Domaine de la Grange des Pères, Laurent Vaillé, 2012	Rs 7200
------	--	---------

### ALSACE

G066	Alsace Pinot Blanc/Auxerrois, Domaine Albert Mann, 2015	Rs 1800
G036	Riesling Furstentum, Domaine Albert Mann 2014	Rs 3700

### LOIRE

F776	Saumur, "L'Insolite", Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain 2014	Rs 2600
------	---	---------

### BORDEAUX

F956	Lune D'Argent, Clos des Lunes, 2014	Rs 2200
------	-------------------------------------	---------

## NEW ZEALAND

F483	Millton Chenin Blanc, "Te Arai", 2013	Rs 2290
F479	Escarpment, Chardonnay, 2011	Rs 2700
F701	Escarpment, Chardonnay, "Kupe" 2013	Rs 4100
2482	Secret Stone, Sauvignon Blanc, 2014	Rs 3335
2322	Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, 2013	Rs 5695
F475	Pegasus, "Main Divide", Pinot Gris, 2013	Rs 2070

Our prices include the VAT amount of 15% / Nos prix incluent le montant de TVA de 15 %  
Euro exchange rate used is 1 Euro = Rs 40. Rates are subject to last minutes  
Le taux de change appliqué est 1 Euro = Rs 40, Les taux peuvent être soumis à des variations de dernière minute

## SPAIN

F825 DO Valdeorras, Gaba do Xil, telmo Rodriguez, 2014 Rs 1800

## SWITZERLAND

F726 Petite Arvine, Gérald Clavien, 2012 Rs 3220

## ITALY

7728 Venetia, Pinot Grigio, Danzante, 2012 Rs 2175

G072 DOCG Vermentino, La Spinetta, 2015 Rs 1900

## AUSTRALIA

7712 Wolf Blass, Eaglehawk Riesling, 2014 Rs 2440

F275 Penfold Rawson's, Chardonnay, 2015 Rs 2530

2359 Linderman sauvignon blanc Bin 95,2014 Rs2095

## GERMANY

F843 Forster Riesling, Dr. Bürklin Wolf, 2014 Rs 2100

## ARGENTINE

5825 Alamos, Chardonnay, Catena Zapata, 2012 Rs 1835

## ROSE WINE

### SOUTH AFRICA

5861 Waterford Estate, Rose-Mary, Stellenbosch, 2014 Rs 2295

K020 Tranquille, Haute Cabriere Pierre Jourdan NV Rs 1715

2217 Boschandal Blanc De Noir, Costal Region 2014 Rs1590

### FRANCE

K153 Sancerre Rosé, Francois Cotat, 2012 Rs 3900

K157 Duché d'Uzès, "Orenia", Philippe Nusswitz,  
Meilleur Sommelier de France, 2014 Rs 1700

K160 Cote de provence, »miraval Rosé » Angelina &BradPitt Rs 2190

### DESSERT WINE

7974 Vin de Constance, Klein Constancia 50cl, 2011 Rs 6695

A722 Maury "20 ans d'age", Domaine du Mas Amiel Rs 2800

F816 Monbazillac, Clos l'Envège, 50cl, 2006 Rs 2900

F869 Keermont Fleurfontein Sauvignon Blanc 37.5cl, 2014 Rs 1600

Our prices include the VAT amount of 15% / Nos prix incluent le montant de TVA de 15 %  
Euro exchange rate used is 1 Euro = Rs 40, Rates are subject to last minutes  
Le taux de change appliqué est 1 Euro = Rs 40, Les taux peuvent être soumis à des variations de dernière  
minute

# RED WINE

## SOUTH AFRICA

5464	Southern Right, Pinotage, 2013	Rs 4140
2599	Stellenzicht, Golden Triangle, Pinotage, 2011	Rs 2335
4993	Hamilton Russell, Pinot Noir, 2014	Rs 6090
A512	Columella, Sadie Family 2012	Rs 5520
5838	Morgenhof Cabernet Sauvignon 2012	Rs2380
5839	Morgenhof merlot 2011	Rs2440

## FRANSCHOEK

2728	Haute Cabriere, Pinot Noir 2012	Rs4025
A276	Chocolate Block Boekenhoutskloof 2013	Rs4140

## FRANCE

### BOURGOGNE

A798	Saint-Aubin 1er Cru, " Derrière chez Edouard ", Hubert Lamy, 2013	Rs 3800
B077	Monthélie, Xavier Monnot, 2014	Rs 2800
A800	Santenay, "Clos des Hâtes", Hubert Lamy, 2013	Rs 3300
B200	Aloxe Corton, Domaine Comte Senard, 2014	Rs 3500
A805	Pommard 1er Cru, "Jarollières", Jean-Marc Boillot, 2012	Rs 6500

### LANGUEDOC

A714	Saint-Chinian, "Maghani", Domaine Canet Valette, 2009	Rs 2500
B021	Roc de Cambes, 2013	Rs 4800

### ITALY

B229	IGT Toscana, La Massa, Giampaolo Motta, 2014	Rs 2100
A899	DOCG Barolo, Massolino 2011	Rs 3600
B188	IGT Toscana, "Carla 6", Giampaolo Motta, 2012	Rs 6800

### ARGENTINE

2690	Clos de los Siete, Michel Rolland 2011	Rs 4820
5863	Alamos Pinot Noir, Catena Zapata 2014	Rs2295

### CHILI

5824	Carmenere Reserva, Baron Philippe de Rothschild	Rs 1810
A289	Montes , Merlot 2014	Rs 2120
7864	Montes Pinot Noir, 2014	Rs 2440
7865	Montes, Purple Angel 2012	Rs 4820

Our prices include the VAT amount of 15% / Nos prix incluent le montant de TVA de 15 %  
Euro exchange rate used is 1 Euro = Rs 40, Rates are subject to last minutes  
Le taux de change appliqué est 1 Euro = Rs 40, Les taux peuvent être soumis à des variations de dernière  
minute

## BARACHOIS



Chef Guillano Dubois



Chef Sobat Singh Negi

### Seafood menu with Indian flavours *Menu Fruit de mer aux saveurs indienne*

Gilled squid, spinach soup, ginger and garlic  
*Calamar grillé, dans une soupe aux épinards, gingembre et ail*



Prawns marinated with tamarind and "Salazie" yoghurt,  
bell peppers and crispy apalam  
*Camarons marinés au tamarin et yaourt de « Salazie »,  
poivrons et apalam croustillants*



King prawns with Kashmiri spices,  
Shrimps tikka with cashew nuts and cardamom  
Haryali seabass fillet with almonds and garam-massala  
Kerala-style lemon rice  
*Gambas aux épices Kashmiri  
Crevettes Tikka aux noix de cajou et à la cardamome  
Filet de bar Haryali aux amandes et au garam-massala  
Riz citronné façon Kerala*



Shortbread with almonds and coriander,  
lemon Rodrigues mousse, lemongrass sherbet  
*Sablé aux amandes et à la coriandre,  
mousse au citron de Rodrigues, sorbet citronnelle*

**Rs 990 per person supplement half board or full board (including a cocktail)**

**Rs 1800 per person (including a cocktail)**

*Rs 990 par personne, supplément demi-pension et pension complète (incluant un cocktail)*

*Rs 1800 par personne (incluant un cocktail)*