

ISLAND'S TREASURE / TRESORS DE NOTRE ILE

Vegetables samoossas / Vegetables fritters / Chilli bites served with pomme d'amour chutney <i>Samossas aux légumes/beignets de légumes / gâteaux piment servi avec un chatini de pomme d'amour</i>	125
Crispy chicken wings with garlic chilli sauce <i>Ailerons de poulet croustillant, sauce piquante</i>	190
Crispy fish stick / Prawn croquettes / Deep fried calamari all served with tartar sauce <i>Bâtonnets croquants de poisson / croquettes de crevette / beignets de calamar et sauce tartare</i>	250

STARTERS / LES ENTRÉES

Vegetarian soup <i>Soupe végétarienne</i>	110
Mauritian style fish salad with local spices <i>Salade de poisson a la mauricienne aux épices de l'île</i>	150
Chicken salad with tandoori spices <i>Salade de poulet aux épices tandoori</i>	190
Greek Salad (lettuce, olives, tomato, cucumber, cheese) <i>Salade Grecque (laitue, olives, tomate, concombre, fromage)</i>	195
Smoked marlin with citrus salad <i>Marlin fumé et salade aux agrumes</i>	250
Seafood gratin with home made garlic bread and grated cheese <i>Gratin de fruit de mer accompagné de son pain a l'ail et au fromage</i>	325

MAURITIAN CORNER / COIN MAURICIEN

Omelet "Créole" (ham, mushroom and cheese) <i>Omelette Créole (jambon, champignons et fromage)</i>	175
Grand mother fish curry with eggplant and tamarind <i>Curry de poisson "Grand Mère" aux aubergines et tamarin</i>	350
The traditional chicken and prawns curry <i>Le traditionnel curry de poulet et crevettes</i>	400
Beef, Creole style <i>Boeuf à la Créole</i>	425

(All the dishes are served with rice / tomato sambals / pickles and apalam)
(Tous les plats sont accompagnés de riz / chutney pomme d'amour / achards / apalam)

SANDWICHES / BURGERS

Vegetarian toasted sandwich <i>Sandwich végétarien toasté</i>	150
Ham and Cheese toasted sandwich <i>Croque-monsieur au jambon et fromage</i>	165
Chicken Toasted sandwich <i>Croque-madame</i>	165
Toasted Panini filled with grilled vegetables and cheese <i>Panini aux légumes grillés et fromage</i>	170
Toasted Panini stuffed with roasted chicken and cheese <i>Panini au poulet rôti et fromage</i>	175
Toasted Panini with ham and cheese <i>Panini au jambon et fromage</i>	175
Toasted panini with smoked marlin <i>Panini au marlin fumé</i>	185
Chicken burger with cheese and fresh salad <i>Burger de poulet au fromage et salade</i>	225
Beef burger with cheese and fresh salad <i>Burger de boeuf au fromage et salade</i>	225
Casela club sandwich (lettuce, tomato, chicken, ham, egg) <i>Club sandwich de Casela (laitue, tomate, poulet, jambon, oeuf)</i>	270

(All sandwiches, burgers and paninis are served with French fries)
(Tous les sandwiches, burgers et paninis sont servis avec des Frites)

CHINESE CORNER / COIN CHINOIS

Home made boiled noodles with chicken, egg and local greens <i>Nouilles bouillies "vite-vite" au poulet, oeuf et brèdes chinois</i>	180
Fried noodles served with chicken, prawns, eggs, finely chopped fresh vegetables sautéed with oyster and mushroom sauce <i>Les nouilles frites au poulet, crevettes, légumes frais tous sautés à la sauce d'huitre et champignons</i>	190
Chinese magic bowl with chicken and prawn <i>Bol renversé au poulet et crevettes</i>	195
Special fried rice with freshly cut vegetables and shredded chicken, prawns and eggs <i>Riz frit spécial aux légumes fraîchement coupés, poulet, oeuf et crevettes</i>	225
Sweet and sour fish served with a flavoured cardamom rice and local chutney <i>Poisson aigre-doux servi avec un riz parfumé à la cardamome et chatini local</i>	250

OUR STREET SPECIALITY / SPECIALITES DE NOS RUES

Indian bread (faratha) filled with vegetables curry and pickles

Faratha (pain indien) fait maison servi avec du curry de légumes et achards

75

PASTA & SAUCES / SPAGHETTI & PENNE

Arabiata (fresh tomato, basil , onion, olives, home made tomato sauce)

Arabiata (tomate fraîche, basilic, oignon, olives, sauce tomate)

300

Carbonara (bacon, mushrooms, cheese and egg)

Carbonara (lardons, champignons, fromage et oeuf)

320

Home made beef bolognaise (minced beef, aromatic garnish, tomato sauce)

Bolognaise de boeuf (boeuf haché, garnitures aromatiques, sauce tomate)

320

Cream of smoked marlin (fresh cream , smoked marlin , parsley)

Crème de marlin fumé (crème fraîche, marlin fumé, persil)

340

Mixed seafood cooked into a ragout (seafood cream)

Ragout de fruits de mer aux garnitures aromatiques et crème

350

PIZZA

Margarita (fresh tomato / cheese / basil) <i>Margarita (tomate fraîche / fromage / basilic)</i>	260
Mediterranean (grilled vegetables / cheese / pesto / olives) <i>Méditerranéenne (légumes grillés/ pesto / olives / fromage)</i>	275
Tropical (chicken / mushroom / olives / corn / green pepper / pineapple / cheese) <i>Tropical (poulet / champignons / olive / maïs / poivrons / ananas / fromage)</i>	325
Regina (ham / mushrooms / onions / green pepper / fromage) <i>Regina (jambon / champignons / oignons / poivrons / fromage)</i>	350
Laguna (mixed seafood / chopped parsley / onion / cheese) <i>Laguna (fruits de mer / persil haché / oignons émincés / fromage)</i>	375

HOME MADE LASAGNA / LASAGNES MAISON

Fresh organic vegetables lasagna <i>Lasagnes aux légumes organiques</i>	300
Minced lamb lasagna with a creamy cheese sauce <i>Lasagne d'agneau émincé avec sa sauce au fromage crémeuse</i>	350
Meli Melo of seafood lasagna with fresh herbs <i>Lasagne de fruit de mer et herbes fraîches</i>	375

SURF AND TURF / SUR TERRE ET MER

Grilled fish fillet with fresh herbs marinade served with garlic crushed potatoes, sautéed vegetables and lemon butter sauce <i>Filet de poisson grillé, riz vapeur, légumes du jour et beurre citronné</i>	350
Roasted chicken Tandoori served with plain rice and vegetables <i>Poulet grillé aux épices Tandoori, riz blanc et légumes du jour</i>	375
Grilled lamb cutlets accompanied with crushed potatoes & tamarind sauce <i>Côtelettes d'agneau et sa sauce de tamarin accompagnées d'une purée de pommes de terre</i>	475
Pan-fried beef medallion and its black pepper corn sauce served with curried ratatouille and French fries <i>Médaille de boeuf et sa sauce au poivre servie avec une ratatouille parfumée au curry et des frites</i>	550
Grilled prawns marinated with fresh chopped parsley served with steamed rice, organic vegetables and a garlic butter sauce <i>Camérons géants grillés marinés dans du persil frais et servis avec du riz vapeur, des légumes organiques et une sauce au beurre d'ail</i>	850
Grilled lobster served with garlic vegetables, pilaf rice and a lemon butter sauce <i>Langouste grillée accompagnée de légumes, riz pilaf et une sauce au beurre-citron</i>	1,400

DESSERT



Assorted ice cream <i>Assortiment de glaces</i>	125
Fresh fruit salad <i>Salade de fruits frais</i>	150
Coconut flan <i>Flan au coco</i>	150
Crème caramel <i>Crème caramel</i>	150
Assorted sherbets <i>Assortiment de sorbets</i>	150
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	175
Chocolate pancakes <i>Crêpes au chocolat</i>	75
Pancakes with sugar <i>Crêpes au sucre</i>	75
Pancakes with coconut <i>Crêpes à la noix de coco</i>	75

**ENJOY YOUR MEAL
BON APETIT**

Above tariffs exclude VAT / Tarifs hors TVA