

MENU DU DÉJEUNER

STARTERS

Salade César	Rs 400
Brochette de poulet parfumée aux épices cajun, œuf dur, parmesan et crouton à l'ail	
Marlin fumée et salade verte	Rs 425
Pomme de terre nouvelles bouillies, laitue, haricots verts, tomates fraîches, olives séchées	
Salade de fruits de mer variée	Rs 400
Calamar safrané, poisson à chair blanche, crevettes, bâtonnets de crabe, poivrons frais, oignons, concombre et vinaigrette au piment doux et citron vert	

HORS D'OEUVRES CHAUDS

Tempura de crevettes	Rs 400
Gingembre confit, sauce soja et piment	
Ailes de poulet croustillantes	Rs 375
Sauce BBQ et légumes frais en salade	

SANDWICH, BURGERS & WRAP SIGNATURE

(Servis avec des frites ou de la salade)

Club sandwich aux crevettes en cocktail	Rs 650
Crevettes, œuf, tomates, laitue et marlin fumé	
Burger au boeuf Angus	Rs 590
Steak haché de bœuf, tomate, mayonnaise, rondelles d'oignon, cornichons, champignons et fromage	
Wrap au poulet tandoori	Rs 390
Tomate, oignon, concombre et sauce au yaourt et à la menthe	

PLAT PRINCIPAL

Poêlé de saumon *	Rs 1200
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes sautées, caviar d'aubergine avec sauce moutarde au beurre blanc	
Filet de sacréchien rôti aux épices Cajun	Rs 780
Purée de maïs, salsa de tomates à l'ail et légumes grillés	
Entrecôte de bœuf grillé *	Rs 1250
Frites, légumes sautés et sauce au poivre	
Carbonara Style Européen	Rs 550
Une Touche Moderne - porc	
Curries locales	
Une sélection de curries servies avec du riz vapeur, un sauté de bok choy, des lentilles et de la salade de concombre	
Poulet	Rs 525
Cerf	Rs 950
Sanglier	Rs 950
Pâtes	
Une sélection de pâtes (Spaghetti - Penne - Tagliatelle) Avec un choix de sauces	
Bolognaise	Rs 450
Marinara	Rs 450
Arabiata	Rs 350

DESSERT

Pavlova aux fruits exotiques	Rs 220
Sorbet au fruit de la passion et tuile de sésame	
Crème brûlée avec baies variées	Rs 220
Avec glace au coco et copeaux de noix de coco grillés	
Plateau de fruits tropicaux	Rs 280
Garni de sorbet à la mangue	
Sélection de glaces et sorbets	Rs 150

** For guests on AIP and Full Board, these dishes are now available with a supplement of Rs 700.00 per person.
Pour les clients en formule AIP et pension complète, ces plats sont désormais disponibles avec un supplément de Rs 700 par personne.*

LUNCH MENU

STARTERS

Chicken Cesar salad	Rs 400
Cajun-spiced chicken skewer, hardboiled egg, parmesan and garlic croutons	
Smoked marlin and green leaves	Rs 425
Boiled new potatoes, lettuce, green beans, fresh tomatoes and semi-dried olives	
Mix seafood salad	Rs 400
Saffron calamari, white fish, shrimps, crab sticks, fresh peppers, onions, cucumber and sweet chili and lime dressing	

HOT APPETIZERS

Shrimp tempura	Rs 400
Pickled ginger, soya and chili dip	
Crispy chicken wings	Rs 375
BBQ sauce and fresh vegetables salad	

SIGNATURE SANDWICH, BURGERS & WRAP

(Served with fries or salad)

Shrimp cocktail club sandwich	Rs 650
Shrimps, egg, tomatoes, lettuce and smoked marlin	
Angus beef burger	Rs 590
Beef patty, tomato, mayonnaise, onion ring, gherkins, mushrooms and cheese	
Tandoori chicken wrap	Rs 390
Tomato, onion, cucumber and mint yoghurt	

MAIN COURSE

Pan fried salmon *	Rs 1200
Olive oil and herbs crushed potatoes, sautéed vegetables, eggplant caviar and mustard beurre blanc	
Roasted Cajun spiced sacrechien fillet	Rs 780
Sweet corn purée, tomato & garlic salsa and grilled vegetables	
Grilled beef striploin *	Rs 1250
French fries, sautéed vegetables and pepper sauce	
European-Style Carbonara	Rs 550
A Modern Twist - Pork	
Local curries	
A selection of local curries served with steam rice, sautéed bok choy, lentils and cucumber salad	
Chicken	Rs 525
Venison	Rs 950
Wild boar	Rs 950
Pasta	
A selection of pasta (Spaghetti - Penne - Tagliatelle) With a choice of sauces	
Bolognaise	Rs 450
Marinara	Rs 450
Arabiata	Rs 350

DESSERT

Exotic fruit Pavlova	Rs 220
Passion fruit sorbet and sesame tuile	
Mix berries crème brûlée	Rs 220
With coconut ice cream and roasted coconut crisp	
Tropical fruits platter	Rs 280
Topped with mango sorbet	
A selection of ice creams and sorbets	Rs 150

** For guests on AIP and Full Board, these dishes are now available with a supplement of Rs 700.00 per person.
Pour les clients en formule AIP et pension complète, ces plats sont désormais disponibles avec un supplément de Rs 700 par personne.*