

BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER

07:00 - 11:00

Call Guest Services to order
Appelez le service clientèle pour commander



WELLNESS BREAKFAST

PÉTIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE

1400

- 🌱 **Fresh fruits & juices:** Seasonal sliced fruits platter or freshly squeezed fruit juice (orange, pineapple, apple, carrot & ginger, papaya, lime & ginger, tamarind with ginger, mint & stevia, or a seasonal fruit mix).

Fruits frais & jus: Plateau de fruits de saison ou jus de fruits frais pressés (orange, ananas, pomme, carotte & gingembre, papaye, citron vert & gingembre, tamarin avec gingembre, menthe & stévia, ou un mélange de fruits de saison).

- 🌱 **Homemade bircher muesli or warm oatmeal porridge.**

Muesli suisse maison ou porridge d'avoine chaud.

Choice of eggs: Egg white omelette, poached eggs with smoked salmon, poached eggs & avocado sprinkled with chia & flax seeds on toasted wholewheat sourdough bread, or a veggie omelette with moringa, tomato, onion & garlic.

Choix d'oeufs: Omelette de blancs d'oeufs, oeufs pochés au saumon fumé, oeufs pochés & avocat saupoudrés de graines de chia & de lin sur pain de campagne complet toasté, ou omelette végétarienne à la moringa, tomate, oignon & ail.

- 🌱 **A side of wellness:** Gluten-free berries muffin, gluten-free sesame seeds muffin, or a vegan salty moringa pancake. Served with berries compote sweetened with stevia, whole wheat sourdough bread & butter.

Accompagnement bien-être: Muffin aux baies sans gluten, muffin aux graines de sésame sans gluten, ou crêpe salée végétalienne à la moringa. Servi avec une compote de baies sucrée à la stévia, pain de campagne complet & beurre.

- 🌱 **A choice of healthy spreads:** Avocado & garlic spread, hummus, basil pesto, feta cheese, or coconut chutney with tamarind.

Un choix de tartinades santé: Tartinade d'avocat & ail, houmous, pesto au basilic, fromage feta, ou chutney à la noix de coco et au tamarin.

- 🌱 **Healthy smoothie:** A blend of banana, pineapple, or seasonal fruit with Greek yoghurt.

Selection of hot beverages: Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, espresso, hot chocolate, English Breakfast tea, Mauritian vanilla tea, Earl Grey tea, Moringa tea, green tea. Served with skimmed, soya, or almond milk, and masala chai.

Smoothie santé: Mélange de banane, d'ananas ou de fruits de saison avec du yaourt grec.

Sélection de boissons chaudes: Café fraîchement passé, café décaféiné, espresso, chocolat chaud, thé English Breakfast, thé vanille de Maurice, thé Earl Grey, thé Moringa, thé vert. Servi avec du lait écrémé, de soja ou d'amande, et masala chai.

CONTINENTAL BREAKFAST

PÉTIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

750

- 🌱 **Freshly squeezed fruit juice:** Orange, pineapple, green apple with lemon, or a seasonal fruit mix.

Jus de fruits frais pressés: Orange, ananas, pomme verte au citron, ou un mélange de fruits de saison.

- 🌱 **Milk cereals:** Cornflakes, Rice Krispies, Coco Pops, oatmeal porridge, or quinoa porridge.

Céréales au lait: Cornflakes, Rice Krispies, Coco Pops, porridge d'avoine ou porridge de quinoa.

Baker's basket: A selection of fresh home-baked goods: plain croissant, chocolate croissant, Danish pastry, vegan muffin, or a gluten-free muffin. Served with toasts, butter, strawberry jam, or homemade local jams (passion fruit, pineapple, or coconut).

Corbeille du boulanger: Une sélection de viennoiseries et pâtisseries maison: croissant nature, croissant au chocolat, danoise, muffin végétalien ou muffin sans gluten. Servi avec des toasts, du beurre, de la confiture de fraises, ou des confitures locales maison (fruit de la passion, ananas ou noix de coco).

- ☺ **Selection of hot beverages:** Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, espresso, hot chocolate, English Breakfast tea, Mauritian vanilla tea, Moringa tea, Earl Grey tea, Masala Chai, green tea, and milk.

Sélection de boissons chaudes: Café fraîchement passé, café décaféiné, espresso, chocolat chaud, thé English Breakfast, thé vanille de Maurice, thé Moringa, thé Earl Grey, Masala Chai, thé vert, et lait.

AMERICAN BREAKFAST

PÉTIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

1200

- ☺ **Fresh fruits:** Seasonal sliced fruits platter or freshly squeezed fruit juice (orange, pineapple, apple, or a seasonal fruit mix).

Fruits frais: Plateau de fruits de saison ou jus de fruits frais pressés (orange, ananas, pomme, ou un mélange de fruits de saison).

Two eggs any style: Boiled, scrambled, poached, fried, or as an omelette.

Served with: Crispy chicken bacon, chicken ham, or lamb or chicken sausage, baked beans, grilled tomato & hash brown potato.

Deux oeufs à votre façon: A la coque, brouillés, pochés, frits, ou en omelette.

Servi avec: Bacon de poulet croustillant, jambon de poulet, ou saucisse d'agneau ou de poulet, haricots blancs à la tomate, tomate grillée & pomme de terre rissolée.

Sweet favorites: Two pancakes or one waffle or two vegan pancakes with coconut cream & flakes (plain, banana, or chocolate). Served with maple syrup, chocolate sauce, strawberry jam, or homemade pineapple, coconut, passion fruit, or papaya & ginger jam.

Douceurs favorites: Deux pancakes ou une gaufre ou deux pancakes végétaliens à la crème et noix de coco râpée (nature, à la banane ou au chocolat). Servi avec du sirop d'érable, de la sauce chocolat, de la confiture de fraises, ou des confitures maison à l'ananas, noix de coco, fruit de la passion, ou papaye gingembre.

Fresh home-baked bread: White or rye bread rolls or white or brown toasts or whole wheat sourdough bread. Served with butter & strawberry jam or homemade pineapple, coconut, passion fruit, or papaya & ginger jam.

***Pain frais maison:** Petits pains blancs ou de seigle, toasts blancs ou complets, ou pain de campagne complet. Servi avec du beurre et de la confiture de fraises ou des confitures maison à l'ananas, noix de coco, fruit de la passion, ou papaye gingembre.*

- ☺ **Selection of hot beverages:** Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, espresso, hot chocolate, English Breakfast tea, Mauritian vanilla tea, Moringa tea, Earl Grey tea, green tea, and milk.

***Sélection de boissons chaudes:** Café fraîchement passé, café décaféiné, espresso, chocolat chaud, thé English Breakfast, thé vanille de Maurice, thé Moringa, thé Earl Grey, thé vert, et lait.*

INDIAN VEGETARIAN BREAKFAST

1100

PÉTIT-DÉJEUNER VÉGÉTARIEN INDIEN

- ☺ **Fresh fruits:** Seasonal sliced fruits platter or freshly squeezed fruit juice (orange, pineapple, or seasonal fruits).

***Fruits frais:** Plateau de fruits de saison ou jus de fruits frais pressés (orange, ananas, ou fruits de saison).*

Eggless oat omelette with masala, moringa, green chili, onion & coriander.

Omelette végétalienne à l'avoine, parfumée au masala, moringa, piment vert, oignon et coriandre.

Aloo paratha (Indian bread stuffed with spiced potatoes).

Pain indien farci aux pommes de terre épicées.

Yellow dal fry (lentil curry).

Served with mango pickle, green chili, cucumber, onion, tomato, and raita (yoghurt dip).

Curry de lentilles.

Servi avec du pickle de mangue, piment vert, concombre, oignon, tomate et raita (sauce au yaourt).

Selection of hot beverages: Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, espresso, hot chocolate, English Breakfast tea, Earl Grey tea, Mauritian vanilla tea, Moringa tea, Masala Chai, and milk.

Sélection de boissons chaudes: Café fraîchement passé, café décaféiné, espresso, chocolat chaud, thé English Breakfast, thé Earl Grey, thé vanille de Maurice, thé Moringa, Masala Chai, et lait.

CELEBRATION CHAMPAGNE BREAKFAST

6500

PÉTIT-DÉJEUNER AU CHAMPAGNE

(for 2 persons)

(pour 2 personnes)

A luxurious breakfast for two, featuring our American Breakfast menu, with the added elegance of smoked salmon with traditional garnish served on brown toasts, accompanied by a half bottle of Laurent Perrier Brut Champagne.

Un petit-déjeuner luxueux pour deux personnes, comprenant notre menu américain, agrémenté de l'élégance d'un saumon fumé et ses garnitures traditionnelles servi sur toasts bruns, accompagné d'une demi-bouteille de Champagne Laurent Perrier Brut.

CHAMPAGNE & SELECTION OF CANAPES

7000

CHAMPAGNE & SÉLECTION DE CANAPÉS

(for 2 persons)

(pour 2 personnes)

An exquisite selection of five canapes: foie gras, cured salmon, beef tenderloin tataki, tuna, and crab cake. Perfectly paired with a half bottle of Laurent Perrier Brut Champagne.

Un petit-déjeuner luxueux pour deux personnes, comprenant notre menu américain, agrémenté de l'élégance d'un saumon fumé et ses garnitures traditionnelles servi sur toasts bruns, accompagné d'une demi-bouteille de Champagne Laurent Perrier Brut.

BREAKFAST A LA CARTE

PÉTIT-DÉJEUNER À LA CARTE



Fruits, Yoghurt & Cereals

525

Seasonal sliced fruits platter, served with plain yoghurt.

A choice of cereals: Corn flakes, Coco Pops, Rice Krispies, bircher muesli, oatmeal porridge, or quinoa porridge.

Served with full cream, skimmed, soya, or almond milk.

Fruits, Yaourt & Céréales

Plateau de fruits de saison, servi avec un yaourt nature.

Un choix de céréales: Corn flakes, Coco Pops, Rice Krispies, muesli suisse, porridge d'avoine ou porridge de quinoa.

Servi avec du lait entier, écrémé, de soja ou d'amande.



Freshly Squeezed Fruit Juices

250

Orange, grapefruit, pineapple, apple, seasonal fruit, or a seasonal fruit mix.

Jus de Fruits Frais Pressés

Orange, pamplemousse, ananas, pomme, fruit de saison, ou un mélange de fruits de saison.

Baker's Basket

350

A basket of freshly home-baked goods: plain croissant, chocolate croissant, Danish pastry, plain muffin & toast.

Served with butter, maple syrup, chocolate sauce, strawberry jam, or homemade pineapple, passion fruit, papaya ginger, or coconut jam.

Corbeille du Boulanger

Une corbeille de viennoiseries et pâtisseries maison: croissant nature, croissant au chocolat, danoise, muffin nature & toast.

Servi avec du beurre, du sirop d'érable, de la sauce chocolat, de la confiture de fraises, ou des confitures maison à l'ananas, fruit de la passion, papaye gingembre, ou noix de coco.



Sweet Favorites

350

One waffle, three crepes, one French toast, or two pancakes (plain, banana, or chocolate).

Served with maple syrup, chocolate sauce, strawberry jam, or homemade pineapple, passion fruit, papaya ginger, coconut jam, or coconut cream with coconut flakes.

Douceurs Préférées

Une gaufre, trois crêpes, un pain perdu, ou deux pancakes (nature, à la banane ou au chocolat).

Servi avec du sirop d'érable, de la sauce chocolat, de la confiture de fraises, ou des confitures maison à l'ananas, fruit de la passion, papaye gingembre, noix de coco, ou de la crème de noix de coco avec des copeaux.

Egg Corner

600

Two eggs any style: Boiled, scrambled, poached, fried, omelette, or Moringa omelette.

Served with crispy chicken bacon, chicken ham, or chicken or lamb sausage, accompanied by baked beans, a grilled half tomato & a hash brown potato.

Coin des Oeufs

Deux oeufs à votre façon: A la coque, brouillés, pochés, frits, en omelette, ou omelette à la moringa.

Servi avec du bacon de poulet croustillant, du jambon de poulet, ou une saucisse de poulet ou d'agneau, accompagné de haricots blancs à la tomate, d'une demi-tomate grillée & d'une pomme de terre rissolée.



Hot Beverages

250

Freshly brewed coffee: Espresso, cappuccino, latte, or decaffeinated.

A selection of fine teas: Mint leaf, lemongrass, English Breakfast, Earl Grey, Moringa, Mauritian vanilla, or Masala Chai.

Boissons Chaudes

Café fraîchement passé: Espresso, cappuccino, latte, ou décaféiné.

Une sélection de thés fins: Menthe, citronnelle, English Breakfast, Earl Grey, Moringa, vanille de Maurice, ou Masala Chai.

ALL DAY DINING REPAS À TOUTE HEURE

11: 00 - 23:00

Call Guest Services to order
Appelez le service clientèle pour commander



STARTERS / SOUPS

ENTRÉES / SOUPES

Citrus Cured Salmon with Dill

1400

Served with a mustard dill sauce, crispy rye bread, and a cucumber and cherry tomato salad.

Saumon mariné aux agrumes et à l'aneth

Servi avec une sauce moutarde à l'aneth, du pain de seigle croustillant et une salade de concombre et tomates cerises.



Caprese Salad with Heirloom Tomatoes & Buffalo Mozzarella

900

Shaved Parmesan cheese, aged balsamic pearls, and basil oil.

Salade Caprese aux tomates anciennes et boule de mozzarella bufflonne

Parmesan râpé, perles de vinaigre balsamique vieilli et huile de basilic.



Quinoa Salad with Chickpeas, Avocado & Sweet Potato

900

With cranberries, mesclun salad, and a zesty lemon dressing.

Salade de quinoa aux pois chiches, avocat et patate douce

Agrémentée de cranberries, de mesclun et d'une vinaigrette citronnée zestée.

Caesar Salad featuring Romaine Lettuce

700

With cherry tomatoes, boiled egg, anchovies, topped with Parmesan shavings & garlic croutons.

Salade César et sa laitue romaine

Accompagnée de tomates cerises, d'oeuf dur, d'anchois, garnie de copeaux de Parmesan & de croûtons à l'ail.

ADD-ONS

SUPPLÉMENTS

	Pan-fried prawns	400
	<i>Crevettes poêlées</i>	
	Sizzled chicken fillet strips	300
	<i>Filet de poulet grillé émincé</i>	
	Chicken bacon bits	300
	<i>Dés de bacon de poulet</i>	
	Paneer Tikka Masala	800
	Tender cubes of Indian cottage cheese marinated in yogurt, spices & herbs, grilled to perfection. Served with mint-coriander chutney and roti.	
	<i>Paneer Tikka Masala</i>	
	<i>Tendres cubes de fromage blanc indien marinés dans du yaourt, des épices et des herbes, grillés à la perfection. Servi avec un chutney à la menthe et à la coriandre et un roti.</i>	
	Japanese Seaweed & Crab Salad	900
	Wakame seaweed, crab meat, cucumber ribbons, with a light and zesty Yuzu Japanese citrus-sesame dressing. Finished with pickled ginger thread, toasted sesame seeds, and garnished with tobiko fish roe pearls.	
	<i>Salade japonaise d'algues et de crabe</i>	
	<i>Algues Wakame, chair de crabe, rubans de concombre, le tout relevé d'une vinaigrette légère et zestée au yuzu et sésame. Finalisée avec du gingembre mariné émincé, des graines de sésame toastées et garnie de perles d'oeufs de poisson tobiko.</i>	
	Classic Lobster Bisque	800
	A velvety lobster soup with a hint of cognac and fresh herbs.	
	<i>Bisque de homard classique</i>	
	<i>Un velouté de homard, relevé d'une pointe de cognac et d'herbes fraîches.</i>	

Mee Foon Vermicelli Soup with Shrimps & Chicken

800

Traditional Sino-Mauritian Hakka gluten-free rice vermicelli noodles in a clear, delicate vegetable broth with julienned carrots, bok choy, shiitake mushrooms, shrimps, and roasted chicken char siu.

Soupe de vermicelles Mee Foon aux crevettes et au poulet

Vermicelles de riz sans gluten Hakka, traditionnels sino-mauriciens, dans un bouillon de légumes clair et délicat, accompagnés de carottes en julienne, de bok choy, de champignons shiitakés, de crevettes et de char siu de poulet rôti.



Vegetarian option available

600

Option végétarienne disponible

MAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX

Sauteed Prawns Saganaki

1200

Cooked in a fragrant tomato concasse infused with garlic, shallot, lime juice, white wine vinegar, thyme, parsley, oregano, and a hint of chili. Finished with creamy feta and a drizzle of lemon oil. Served with tzatziki, a slice of lemon & crusty bread.

Crevettes Saganaki sautées

Cuites dans un concassé de tomates parfumé à l'ail, à l'échalote, au jus de citron vert, au vinaigre de vin blanc, au thym, au persil, à l'origan et une pointe de piment. Finalisées avec de la feta crémeuse et un filet d'huile de citron. Servies avec du tzatziki, une rondelle de citron & du pain croustillant.

Chinese Style Crispy Honey Lemon Chicken

1200

Finished with a sprinkle of toasted sesame seeds & spring onions. Served with jasmine rice.

Poulet croustillant au miel et citron, façon chinoise

Finalisé avec une pincée de graines de sésame toastées & de ciboule. Servi avec du riz jasmin.

Pan-Fried Wild-Caught Vieille Rouge Fillet with Bisque Sauce 1600

Seared grouper, accompanied by a fresh feta, cucumber, and tomato salad, and French fries.

Filet de Vieille Rouge sauvage poêlé, sauce bisque

Vieille rouge saisie, accompagnée d'une salade fraîche de feta, concombre et tomates, et de frites.

Grilled Angus Grain-Fed Ribeye Steak 2400

Served with a baked potato, a medley of vegetables, and a black pepper sauce.

Entrecôte Angus nourrie au grain, grillée

Servie avec une pomme de terre au four, un méli-mélo de légumes et une sauce au poivre noir.

Grilled Tuna Steak with Japanese Brown Sauce 1100

Medium seared and drizzled with wasabi sauce, accompanied by mashed potato & wilted water spinach.

Steak de thon grillé, sauce brune japonaise

Saisi à point et arrosé d'une sauce au wasabi, accompagné d'une purée de pommes de terre & d'épinards d'eau fondants.

Slow-cooked Lamb Shanks with Rosemary Jus 1600

Served with a crusted potato and garlic-sauteed string beans.

Souris d'agneau braisée, jus au romarin

Servie avec une pomme de terre croustillante et des haricots verts sautés à l'ail.

Chicken Kung Pao 1200

Lightly spiced stir-fried diced chicken, cashew nuts, capsicum, and dried chili in a savory tangy sauce. Served with jasmine rice.

Poulet Kung Pao

Dés de poulet sautés légèrement épicés, noix de cajou, poivron et piment séché dans une sauce savoureuse et acidulée. Servi avec du riz jasmin.

Seafood Platter for 2 persons

8000

A magnificent platter featuring lobster, calamari, prawns, red grouper fillet, mussels, and scallops. Served with French fries, vegetables, Arabic yellow rice, and two sauces: a creole sauce and a lemon butter sauce.

Plateau de fruits de mer pour 2 personnes

Un magnifique plateau composé de homard, calamars, crevettes, filet de vieille rouge, moules et noix de Saint-Jacques. Servi avec des frites, des légumes, un riz jaune à l'orientale, et deux sauces: une sauce créole et une sauce beurre citronné.

SANDWICHES

BURGERS

Le Jadis Club Sandwich

900

A triple-decker sandwich featuring chicken bacon, pan-fried sliced chicken fillet, fried egg, sliced tomato, and cheddar cheese. Served with golden fries.

Le Club Sandwich Jadis

Sandwich à trois étages avec bacon de poulet, filet de poulet pané émincé, oeuf frit, tomate et cheddar. Servi avec des frites dorées.

Wagyu Hamburger

1000

A juicy Wagyu beef patty, grilled and served in a toasted brioche bun with cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion, and relish. Accompanied by golden fries and coleslaw.

Hamburger Wagyu

Steak haché de boeuf Wagyu juteux, grillé et servi dans un pain brioché toasté avec du cheddar, de la laitue, de la tomate, du concombre mariné, de l'oignon et du relish. Accompagné de frites dorées et de coleslaw.

Bunless Hamburger Wagyu Steak

1100

A Wagyu beef hamburger steak served with steamed vegetables, topped with caramelized sliced onion and a black pepper sauce. Accompanied by golden French fries.

Steak de boeuf Wagyu sans pain

Steak haché de boeuf Wagyu servi avec des légumes vapeur, garni d'oignons émincés caramélisés et d'une sauce au poivre noir. Accompagné de frites dorées.

PASTA

Beef Bolognese

900

Slow-cooked minced beef with carrot, tomato, brown sauce, and herbs.
Served with shaved Parmesan cheese.

Lasagna à l'aubergine rôtie

Boeuf haché mijoté lentement avec carotte, tomate, sauce brune et herbes. Servi avec du Parmesan râpé.



Roasted Eggplant Lasagna

900

Layered with tomato concasse, arugula, and ricotta cheese. Served with shaved Parmesan cheese.

Hamburger Wagyu

Lasagne aux couches de concassé de tomates, roquette et ricotta. Servie avec du Parmesan râpé.

Fettuccine Shrimps Pink Sauce

1100

Prepared with olive oil, garlic, tomato paste, white wine vinegar, heavy cream, and parsley.

Fettuccine aux crevettes, sauce rose

Préparées avec de l'huile d'olive, de l'ail, du concentré de tomates, du vinaigre de vin blanc, de la crème liquide et du persil.



Butternut Squash Spaghetti Alfredo with Almond

800

Stringy, pasta-like strands of butternut squash as a healthy alternative to pasta, with spinach, mushrooms, and topped with pumpkin seeds.

Spaghetti de courge butternut Alfredo, crème d'amande

Substitut sain aux pâtes, des spaghettis de courge butternut accompagnés d'épinards, de champignons et garnis de graines de courge.

PIZZA

- **Truffle Mushroom Pizza** 800
- With a white sauce base, mozzarella cheese, sliced mushrooms, and chopped parsley. Finished with a few drops of white Alba truffle oil.
- Pizza aux champignons et à la truffe***
- Base sauce blanche, fromage mozzarella, champignons émincés et persil haché. Finalisée avec quelques gouttes d'huile à la truffe blanche d'Alba.*
-
- **Vegetarian Pizza** 800
- Topped with onions, corn kernels, green pepper, black olives, and mushrooms, on a tomato sauce base with mozzarella cheese.
- Pizza végétarienne***
- Garnie d'oignons, de maïs, de poivron vert, d'olives noires et de champignons, sur une base de sauce tomate et de fromage mozzarella..*
-
- Smoked Salmon Pizza** 1000
- Topped with tomato sauce, mozzarella cheese, sliced onion, capers, fresh dill, and cream cheese.
- Pizza au saumon fumé***
- Garnie de sauce tomate, de fromage mozzarella, d'oignon émincé, de câpres, d'aneth frais et de fromage à la crème.*
-
- Quattro Stagioni Pizza** 800
- A classic pizza with a layer of tomato sauce and mozzarella, topped with mushrooms, olives, beef pepperoni, and green pepper, representing the four seasons.
- Pizza Quattro Stagioni***
- Une pizza classique avec une couche de sauce tomate et de mozzarella, garnie de champignons, d'olives, de pepperoni de boeuf et de poivron vert, représentant les quatre saisons.*
-
- Asian Fusion Black Pepper Beef Pizza** 950
- Tomato sauce, mozzarella cheese, beef strips, bell peppers, onions, and spring onions.
- Pizza fusion asiatique au boeuf et poivre noir***
- Sauce tomate, fromage mozzarella, lanières de boeuf, poivrons, oignons et ciboule.*

SIDE DISHES

ACCOMPAGNEMENTS

Cooked Basmati rice or cooked Jasmine	350
<i>Riz Basmati cuit ou riz Jasmin cuit</i>	
French fries	400
<i>Frites</i>	
Potato wedges	400
<i>Quartiers de pommes de terre</i>	
Mashed potato	350
<i>Purée de pommes de terre</i>	
Steamed vegetables	400
<i>Légumes vapeur</i>	
Mixed greens with tomato, cucumber, and crumbled feta	400
<i>Salade verte avec tomate, concombre et feta émiettée</i>	

DESSERTS

Fresh Exotic Fruit Platter

600

Topped with a raspberry sauce and a mint leaf.

Plateau de fruits exotiques frais

Nappé d'un coulis de framboises et décoré d'une feuille de menthe.

Pistachio and Rose Opera Cake

700

Layers of pistachio sponge, rose-infused buttercream, and dark chocolate ganache. Garnished with crushed pistachio and a touch of gold dust.

Opéra à la pistache et à la rose

Couches de biscuit pistache, de crème au beurre infusée à la rose et de ganache chocolat noir. Garni de pistaches concassées et d'une touche de poudre d'or.

Matcha Green Tea Tiramisu

600

A Japanese twist on the Italian classic, featuring ladyfinger sponges soaked in Matcha and a layer of mascarpone cream.

Tiramisu au thé vert Matcha

Une touche japonaise sur le classique italien, avec des biscuits à la cuillère imbibés de Matcha et une couche de crème au mascarpone.

Half Dozen Fruit Brochettes

500

Demi-douzaine de brochettes de fruits

KID'S MENU

MENU ENFANT

Gluten-Free Crispy Chicken Strips

400

Coated in a corn starch batter, served with fries, steamed carrot & peas.

Tendres de poulet croustillants sans gluten

Enrobés d'une pâte à la fécule de maïs, servis avec des frites, carottes & petits pois vapeur.



Macaroni or Spaghetti with Traditional Cheddar Cheese

400

Macaronis ou spaghetti au cheddar traditionnel



Pizza Margherita

400

Mini Fish Burger

500

Served in a brioche bun with tartare sauce, ketchup, and fries.

Mini burger de poisson

Servi dans un pain brioché avec de la sauce tartare, du ketchup et des frites.

OVERNIGHT SUPPER MENU

REPAS NOCTURE

23:00 - 07:00

Call Guest Services to order
Appelez le service clientèle pour commander



ASIAN MENU

1500

MENU ASIATIQUE

Chicken hoisin rolls with cucumber, carrot, and green onion.

Rouleaux de poulet hoisin au concombre, carotte et ciboule.

Garlic fried rice with egg & spring onion.

Riz frit à l'ail, oeuf & ciboule.



Green papaya slaw with tomato, carrot, pumpkin seeds, and a sweet chili dressing.

Salade de papaye verte à la tomate, carotte, graines de courge et vinaigrette sucrée au piment.

Cooked tuna tataki with pickled ginger, avocado, and wasabi mayo.

Tataki de thon cuit, gingembre mariné, avocat et mayonnaise au wasabi.

Pandan cheesecake with a coconut sauce.

Cheesecake au pandan, sauce noix de coco.

HEALTHY MENU

1800

MENU SANTÉ

-  Watermelon salad with arugula & feta crumble.

Salade de pastèque à la roquette & feta émietlée.

Rolled smoked chicken salad with onion, tomato, and salad greens.

Roulé de poulet fumé en salade, oignon, tomate et mesclun.

Sliced roasted chicken breast with Dijon mustard and crisp vegetables.

Blanc de poulet rôti émincé, moutarde de Dijon et crudités croquantes.

-  Less-spicy white kimchi with carrot & turnip.

Kimchi blanc doux à la carotte & au navet.

Ricotta & chocolate cake with a raspberry coulis.

Gâteau ricotta & chocolat, coulis de framboise.



INDIAN MENU

1200

MENU INDIEN

Paneer Tikka Masala.

Fromage indien grillé en sauce épicée.

Aloo Paratha (Indian bread stuffed with spiced potatoes).

Pain indien farci aux pommes de terre épicées.

Dal Makhani (creamy black lentil curry).

Curry crémeux de lentilles noires.

Aloo Gobi (potato and cauliflower curry).

Curry de pommes de terre et chou-fleur.

Rasgulla (Indian sweet dumplings) with tossed sliced almonds.

Dumplings sucrés indiens avec amandes effilées.

WAGYU BEEF

1200

BOEUF WAGYU

A grilled and roasted Wagyu beef burger patty served with steamed vegetables, topped with caramelized sliced onion and a black pepper sauce. Served with jasmine rice.

Un steak haché de boeuf Wagyu grillé et rôti, servi avec des légumes vapeur, garni d'oignons émincés caramélisés et d'une sauce au poivre noir. Servi avec du riz jasmin.

The image features three glasses of a golden beverage, likely a cocktail or juice, served with ice cubes. The central glass is a textured, diamond-patterned tumbler, garnished with a lemon slice and a sprig of rosemary. To its left is a similar glass with a lemon slice. To its right is another glass, partially visible, also containing the beverage. In the foreground, a lemon wedge and a small sprig of rosemary are placed on the white surface. The background is a clean, white surface with soft shadows cast by the glasses.

BEVERAGES

BOISSONS

07: 00 - 23:00

Call Guest Services to order
Appelez le service clientèle pour commander

BEVERAGES

BOISSONS

Perrier Sparkling Water (33 cl)	280
Red Bull (25 cl)	275
Coca-Cola or Pepsi (30 cl)	200
Seven Up (30 cl)	200
Mirinda (30 cl)	200
Tonic Water (30 cl)	200
Evian Still Water (50 cl)	200
Orange Juice (20 cl)	190
Medley Juice (20 cl)	190

WINE, BEER & SPIRITS

VIN, BIÈRE ET SPIRITUEUX

Sparkling Wine (37.5 cl)	1,800
Red Wine (35 cl)	1,500
White Wine (35 cl)	1,500
Rhum Lazy Dodo (70 cl)	5,000
Jack Daniel's Whisky (35 cl)	6,000
Gordon's Gin (37.5 cl)	3,500
Thirsty Fox Lager (33 cl)	250
Blue Marlin Beer (33 cl)	250

FROM THE WINE CELLAR

DE LA CAVE À VIN

(Beachfront Suites only)

Sparkling Wine / Vin mousseux	5,000
Graham Beck Brut (75 cl)	4,500
Moscato d'Asti (70 cl)	
White Wine / Vin blanc	4,200
Brilla Pinot Grigio (75 cl)	3,000
Klein Zalze Chardonnay (75 c)	
Rosé Wine / Rosé	3,400
Ultimate Rosé (75 cl)	
Red Wine / Vin rouge	3,200
Klein Zalze Cabernet Sauvignon (75 cl)	