

KREOL CORNER



TAPAS KREOL (seul ou a partager) | KREOL TAPAS (for one or to share)



SCR 440

We propose a selection of fresh local products:

Swordfish rillette | Palmheart | smoked marlin | tuna tartar | red snapper ceviche | mango salad | octopus salad

LA MARMITTE DE PÊCHEUR | THE FISHERMAN'S SOUP

SCR 290

Homemade fish soup | shrimp | calamari | clams | mussels | octopus | fish cubes

CARPACCIO DE THON ULTRA-FRAIS | CARPACCIO OF ULTRA FRESH TUNA

SCR 305

Pickle ginger | local lemon | passion fruit | wakame | olive oil | watercress | toasted bread

BEIGNETS DE CREVETTES | PRAWNS TEMPURA

SCR 340

Served with wasabi mayonnaise

TARTARE DE THON | TUNA 'TARTAR'

SCR 210

High quality tuna caught in Seychelles' seas | garlic | ginger | sesame oil | wakame | toasted bread

CEVICHE DE BOURGEOIS | RED SNAPPER 'CEVICHE'

SCR 250

The red snapper is one of the most famous fish in the Seychelles | ceviche of red snapper | lemon juice | coriander | chilly

TRILOGIE DÉGUSTATION

SCR 310

Tuna 'tartar' | red snapper ceviche | smoked marlin

PETITE ENTREE | SMALL STARTER

Petit encase pour | aperitif ou pour attendre votre plat principal | small encase for aperitif or waiting your main course

BEIGNETS D'AUBERGINE | EGGPLANT FRITTERS

SCR 105

RILLETES D'ESPADON | SWORDFISH RILLETES

SCR 125

CALAMARS FRITS | FRIED CALAMARI

SCR 130

SALADE | SALAD

SALADE DU MILLIONAIRE | MILLIONAIRES SALAD

SCR 200

Cœur de palmier | coconut palm heart

SALADE DE POULPE LOCAL | OCTOPUS SALAD

SCR 240

Octopus caught form our lagoon | onion, tomato and dressing

SALADE DE MARLIN FUMÉE | SMOKED MARLIN EXOTIC SALAD

SCR 225

Smoked marlin | mango | papaya | onion | xeres vinegar

SALADE EXOTIQUE AUX CREVETTES LOCALE | EXOTIC LOCAL PRAWNS SALAD

SCR 275

Local shrimps | mango | palmheart | watercress | passion fruit dressing



SEXY SEA FOOD ROYAL SALAD

SCR 460

Lobster | tiger prawns | calamari | mussels | clams | watercress | homemade aioli


Langouste | gambas | calamars | moules | palourdes | cresson | aioli maison

DESOLER POUR LA GENE OCCASIONNER, NOTRE MENU ETANT REALISE EN FONCTION DES SAISONS ET DES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT OCCASIONNELLEMENT NOUS MANQUER. PLEASE BE ADVISE THAT SELECTION OF FRSH PRODUCT IS DRIVEN ARE PRODUCT AVABILITY OUR LOCAL SUPPLIER.

SUGGESTIONS DU MIDI

LUNCH SUGGESTIONS

APÉRITIF : LA PLANCHE VIP A PARTAGER | VIP BOARD TO SHARE SCR 290
Calamars frit | toasts de rillettes d'espadon | beignets de crevettes
Fried calamari | swordfish rillettes on toasts | prawns tempura

ENTRÉE : GASPACHO  SCR 275
Soupe froide a base de tomates fraîches | concombres | poivrons grillés | oignons | ail | huile d'olive | basilic | menthe | citron
Cold soup with fresh tomato | cucumber | grilled red pepper | onion | garlic | olive oil | basil | mint | lemon

: SALADE CAESAR EN 3 VERSIONS | CAESAR SALAD IN 3 COMPOSITIONS
Classique au poulet | chicken SCR 275
Aux crevettes | shrimp SCR 315
Au thon mi-cuit | half-cook tuna SCR 315

: SALADE A LA GRECQUE | GREEK SALAD  SCR 275
Romaine croquante | tomate | concombre | oignons | feta | olive noire
Crispy romaine | tomato | cucumber | onion | feta cheese | black olive

: SALADE DE BOUDIN SEYCHELLOIS | BLACK PUDDING SALAD SCR 200
Boudin noir des Seychelles | onion rouges | salsa | vinaigrette
Seychelles' black pudding | red onion | vegetables salsa | dressing 

PLAT : CIGALES DE MER GRILLÉES | GRILLED SLIPPER LOBSTER SCR 420
Cigales de mer grillées à la plancha, riz, beurre blanc
Grilled Slipper lobster, rice and beurre blanc

DESSERT : ASSIETTE DE FRUITS FRAIS | FRESH FRUIT PLATTER SCR 160
Ananas | banane | papaye | mangue | fruit de la passion | orange | pamplemousse
Pineapple | banana | papaya | mango | passion fruit | orange | grapefruit

: PANNA COTTA MANGUE / PASSION | MANGO AND PASSION FRUIT PANNA COTTA SCR 160
Panna cotta a la mangue | coulis aux fruit de la passion
Mango panna cotta | passion fruit coulis

DESOLER POUR LA GENE OCCASIONNER, NOTRE MENU ETANT REALISE EN FONCTION DES SAISONS ET DES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT OCCASIONNELLEMENT NOUS MANQUER. PLEASE BE ADVISED THAT THE SELECTION OF FRESH PRODUCT IS DRIVEN AND ARE PRODUCT THAT DEPENDS ON THE AVAILABILITY FROM OUR LOCAL SUPPLIER.



SUGGESTIONS DU SOIR

DINNER SUGGESTIONS

APÉRITIF : LA PLANCHE VIP A PARTAGER | VIP BOARD TO SHARE

SCR 290

Calamar frit | toasts de rillettes d'espadon | beignets de crevettes
Fried calamari | swordfish rillettes on toasts | prawns tempura



ENTRÉE : GASPACHO

SCR 275

Soupe froide a base de tomates fraiches | concombres | poivrons grilles | oignons | ail | huile d'olive | basilic | menthe | citron
Cold soup with fresh tomato | cucumber | grilled red pepper | onion | garlic | olive oil | basil | mint | lemon

: PALOURDES GRATINÉ | GRATINATED CLAMS

SCR 275

Palourdes locales | sauce au vin blanc | emmental
Local clams | white wine sauce | emmental cheese



: SALADE DE BOUDIN SEYCHELLOIS | BLACK PUDDING SALAD

SCR 200

Boudin noir des Seychelles | onion rouges | salsa | vinaigrette
Seychelles' black pudding | red onion | vegetables salsa | dressing

PLAT : CIGALES DE MER GRILLEES | GRILLED SLIPPER LOBSTER

SCR 420

Cigales de mer grillees a la plancha, riz , beurre blanc
Grilled slipper lobster , rice, beurre blanc

: PAVÉ DE THON GRILLÉ | GRILLED TUNA

SCR 390

Cuit à la plancha | purée de patate douce | salade exotique « healthy »
Cooked a la plancha | sweet potatoes mash | healthy exotic salad

DESSERT : ASSIETTE DE FRUITS FRAIS | FRESH FRUIT PLATTER

SCR 160

Ananas | banane | papaye | mangue | fruit de la passion | orange | pamplemousse
Pineapple | banana | papaya | mango | passion fruit | orange | grapefruit

: MOUSSE A LA NOIX DE COCO | COCONUT MOUSSE

SCR 160

Mousse a la noix de coco des Seychelles | chantilly coco | rocher coco
Seychelles coconut mousse | coconut chantilly | coconut rocher biscuit

DESOLER POUR LA GENE OCCASIONNER, NOTRE MENU ETANT REALISE EN FONCTION DES SAISONS ET DES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT OCCASIONNELLEMENT NOUS MANQUER . PLEASE BE ADVISED THAT THE SELECTION OF FRESH PRODUCT IS DRIVEN AND ARE PRODUCT THAT DEPENDS ON THE AVAILABILITY FROM OUR LOCAL SUPPLIER.

ALL PRICES ARE IN SEYCHELLES RUPEES & INCLUDE 15% VAT



CONTAINS PORK  VEGETARIAN



FILET DE BOURGEOIS | RED SNAPPER FILET

SCR 420

Cuit en feuille de banane, servit avec des croquettes de fruit a pain, sauce coco/citronelle, chutney créole et riz blanc
Cooked in banana leaf, served with breadfruit croquettes, coconut/lemongrass sauce, creole chatiny and rice

POISSON | FISH

POISSON DU JOUR | FISH "CATCH OF THE DAY"

SCR 380

Cuit a la Seychelloise | légumes grillés | sauce chien | riz | chatiny
Cooked in Seychelles style | grilled vegetables | sauce chien | rice | creole chutney

THON MI-CUIT DES SEYCHELLES | HALF COOK TUNA FROM SEYCHELLES

SCR 400

Servit avec des légumes grillés aux herbes de Provence | pesto
Served with Provencal herbs grilled vegetables | pesto

MEROU ENTIER GRILLÉ | FAMOUS GRILLED GROUPE

MEDIUM SCR 440

Cuit à la créole | sauce tomate aux épices locaux | riz | chatiny
Cooked in creole style | tomato sauce | local spices | rice | chutney

LARGE SCR 650

BEIGNETS DE POISSON | TEMPURA JOB FISH

SCR 325

Beignets de job fish | frites | coleslaw | sauce tartare
Tempura job fish | fries | coleslaw | tartar sauce

POËLÉE DE GAMBAS | GRILLED GAMBAS

SCR 440

Cuit en persillade | riz créole
Cooked with garlic and parsley | creole rice

WOK DE CREVETTES | WOK OF PRAWNS

SCR 430

Légumes | onion | ail | gingembre | champignons | riz creole | sauce thai
Vegetables | onion | garlic | ginger | mushroom | creole rice | thai sauce

VIANDE | MEAT

FILET DE BOEUF | BEEF TENDERLOIN

SCR 450

Sauce au poivre vert | tomate et champignons poêlés | frites | salade
Green pepper-sauce | pan-fried of tomatoes and mushroom | french fries | salad

CARREE D'AGNEAU | RACK OF LAMB

SCR 590

Poêlés de pomme de terre aux champignons et oignons | jus de viande
Pan-fried mushroom, potatoes and onions | lamb juice

ROUGAIL DE SAUCISSES CREOLE | KREOL ROUGAIL SAUSAGE

SCR 320

Sauce tomate | onion | légumes | riz | chatiny
Tomato sauce | onion | vegetables | rice | chutney



DESOLER POUR LA GENE OCCASIONNER, NOTRE MENU ETANT REALISE EN FONCTION DES SAISONS ET DES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT OCCASIONNELLEMENT NOUS MANQUER . PLEASE BE ADVISED THAT THE SELECTION OF FRESH PRODUCT IS DRIVEN AND ARE PRODUCT THAT DEPENDS ON THE AVAILABILITY FROM OUR LOCAL SUPPLIER



FRUIT DE MER | SEAFOOD

PLATEAUX DE FRUIT DE MER ROYAL | ROYAL SEA FOOD PLATTER

1/2 langouste | poulpe | crabe | crevettes | bourgeois | calamar | palourdes | moules | beurre blanc | frites | mesclun de salad
1/2 lobster | octopus | crab | prawns | red snapper | calamari | clams | mussels | beurre blanc | french fries | salad mesclun

FOR ONE SCR 975 | FOR TWO SCR 1900

PLATEAUX DE FRUIT DE MER POUR 1 PERSONNE | SEAFOOD PLATTER FOR ONE

SCR 690

Crabe | crevettes | bourgeois | calamar | palourdes | moules
Crab | prawns | red snapper | calamari | clams | mussels

LANGOUSTE 500GR | LOBSTER 500GR

SCR 790

Grillée au four | frites | salade mesclun | beurre blanc
Grilled in the oven | fries | mesclun salad | beurre blanc

PATES | PASTA

LINGUINE AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD LINGUINI

SCR 370

Crevettes | palourdes | moules | poissons | huile d'olive | vin blanc | parmesan
Prawns | clams | mussels | fish | olive oil | white wine | parmesan

LASAGNE VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN LASAGNA

SCR 285

Sauce béchamel | sauce tomate | champignons | aubergines | courgettes | carottes
Béchamel sauce | tomato sauce | mushroom | eggplant | zucchini | carrots

PENNES AU THON SEYCHELLOIS | PENNE WITH LOCAL TUNA

SCR 265

Feuilles de curry | gingembre | ail | oignons | cubes de thon frais | tomate
Curry leaves | ginger | garlic | onion | fresh tuna cubes | tomato

CURRY ORIGIN SEYCHELLES

Le curry des Seychelles est un plat en sauce releve aux safran et masala, a base de legumes et de lait de coco; il est accompagnée de riz, chatiny papaye ou chatiny mangue, et de lentille rouge.

Seychelles curry is a spicy dish made with local safran, masala, cinnamon, cooked in coconut milk; this dish is served with rice, creole chatiny, and red lentil

Curry de poulet | chicken curry

SCR 340

Curry de crevettes | prawns curry

SCR 410

Curry de poisson | fish curry

SCR 340

Curry de poulpe | octopus curry

SCR 410

Curry de légumes | vegetable curry

SCR 390

Dégustation de curry seychellois | degustation of curry from seychelles

SCR 450

Curry de poulet | de poulpe | de poissons

Chicken curry | octopus curry | fish curry

DESOLER POUR LA GENE OCCASIONNER, NOTRE MENU ETANT REALISE EN FONCTION DES SAISONS ET DES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT OCCASIONNELLEMENT NOUS MANQUER . PLEASE BE ADVISED THAT THE SELECTION OF FRESH PRODUCT IS DRIVEN AND ARE PRODUCT THAT DEPENDS ON THE AVAILABILITY FROM OUR LOCAL SUPPLIER

ALL PRICES ARE IN SEYCHELLES RUPEES & INCLUDE 15% VAT



CONTAINS PORK



VEGETARIAN

DESSERT



ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS | DESSERT DEGUSTATION

SCR 275

Brownies aux chocolats Noir et Blanc | tarte à la noix de coco | tarte à la banane | crème brûlée | bavaois aux fruits de la passion | glace à la vanille

Chocolate brownie | coconut tart | banana tart | crème brûlée | passion fruit bavaois | vanilla ice-cream

BROWNIES AUX CHOCOLATS | CHOCOLATE BROWNIES

SCR 160

Avec une crème anglaise | with crème anglaise

TARTE À LA NOIX DE COCO | COCONUT TART

SCR 160

Avec glace a la noix de coco | with coconut ice-cream

TARTE CITRON MERINGUE | HOMEMADE LEMON TART

SCR 160

Tarte citron et meringue | homemade lemon tart with meringue

TARTE À LA BANANE | BANANA TART

SCR 160

Avec banane caramélisée et glace banane | with caramelised banana and banana ice cream

BAVAROIS AUX FRUIT DE LA PASSION | PASSION FRUIT MOUSSE CAKE

SCR 160

Servit avec une glace passion | passion fruit ice-cream

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA DIGUE | CREME BRULEE WITH VANILLA FROM LA DIGUE

SCR 160

TIRAMISU

SCR 160

Crème au mascarpone, biscuit au café | Mascarpone cream, coffee biscuit



BABA AU RHUM DES SEYCHELLES

SCR 280

Baba au rhum avec sirop de fruits, salade de fruits exotiques, chantilly, servi avec rhum takamaka St-André 8 ans flambé
Baba au rhum with fruit syrup, exotic fruit salad, Chantilly, served with flambeed takamaka rhum 8 years St-Andre

GLACES | ICE-CREAM

GLACE | ICE-CREAM

Chocolat | vanille | fraise | banane | pistache | noix de coco
Chocolate | vanilla | strawberry | banana | pistaccio | coconut

2 BOULES | TWO SCOOPS SCR 95

SORBET

Fruit de la passion | citron | mangue
Passion fruit | lemon | mango

3 BOULES | THREE SCOOPS SCR 130

DÉGUSTATION DE SORBET | TRILOGIE SORBET DEGUSTATION

SCR 140

Sorbet mangue | sorbet fruit de la passion et son coulis | sorbet citron et ses zestes
Mango sorbet | passion fruit sorbet and its coulis | lemon sorbet with lemon zest

CAFÉ OU THÉ | TEA OR COFFEE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND | GOURMAND TEA OR COFFEE

SCR 170

Café ou thé avec un assortiment de mini desserts
Tea or coffee with a selection of mini desserts

