



## APPETIZERS:

 <b>Eggplant Caviar</b> SCR80	<b>Plate of Coppa</b> SCR100
Grilled Eggplant   Garlic   Lemon   Olive Oil	Toasted Bread
 <b>Hummus</b> SCR80	<b>Plate of Mortadella</b> SCR100
Chick Peas   Cumin   Sesame   Lemon	Toasted Bread
<b>Tapenade Olive/Anchovy</b> SCR80	<b>Pate of Parma Ham</b> SCR120
Black Olives   Anchovy   Garlic   Lemon	Toasted Bread

## MINI STARTER

**CALAMARS FRITS | FRIED CALAMARI** SCR 170  
Served with homemade sweet chilli sauce

 **BEIGNET D AUBERGINE | EGGPLANT FRITTERS** SCR 150  
Served with tartar Sauce

**RILLETES DE BOURGEOIS MAISON | HOME MADE RED SNAPPER RILLETES** SCR 150  
Red snapper | Olive Oil | Garlic | Toasted Bread


## HOT STARTER

**LA MARMITE DU PÊCHEUR | FISHERMAN SOUP** SCR 330  
Home-made Fish Soup | Red snapper | Shrimps | Clams | Mussels | Rouille | Croutons

## COLD STARTER

**CARPACCIO DE THON ULTRA-FRAIS** SCR 330  
Japanese Sauce (Ginger, Chilli, Honey, Oyster & Soya, Coriander) Pickles Ginger

 **SALAD FRAÎCHEUR VEGETARIAN | CREOLE VEGETARIAN SALAD** SCR 260  
Coconut Palm heart | Watercress | Passionfruit | Mango | Fresh Orange | Cucumber | Tomato

 **SALADE CŒUR DE PALMIER | COCONUT PALM HEART SALAD** SCR 260  
"La Salade de Millionnaires" | "The Millionnaires Salad"

**TRIOLOGIE TRADITIONNELLES DES SEYCHELLES | SEYCHELLES TRADITIONAL TRILOGY** SCR 280  
Red snapper rillettes | Octopus Salad | Coconut Palm Heart



**TAPAS KREOL (seul ou a partager) | KREOL TAPAS (for one or to share)** SCR 460  
We propose a Selection of Fresh Local Product from Seychelles to Discover:  
**Mango Salad | Octopus salad | Tuna Tartar | Red Snapper Rillettes**  
**Coconut Palm-heart | Smoked Fish Salad | Black Pudding (Contains Pork)**

DÉSOLER POUR LA GENE OCCASIONNER, NOTRE MENU ÉTANT RÉALISÉ 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.



## SIGNATURE DISHES

**FILET DE BOURGEOIS | RED SNAPPER FILET** SCR 490  
Cooked in Banana leaf | Breadfruit croquettes | Coconut/Lemongrass sauce | Salsa | Creole Chutney | Rice

**THON MI-CUIT DES SEYCHELLES | SEYCHELLES HALF COOK TUNA** SCR 440  
Home-made Sweet mash Potatoes | Mango & Papaya Chutney

**CURRY DE POULPE LOCAL | CREOLE OCTOPUS CURRY** SCR 430  
Octopus from our lagoon | Coriander | Ginger | Coconut Milk | White rice | Chutney

**FILET DE BŒUF | BEEF FILET** SCR 490  
Beef & Pepper sauce | Side dish to choose | garniture au choix

**WOK DE CREVETTES FLAMBEE AU RUM DE TAKAMAKA** SCR 550  
Japanese sauce | Onion | Garlic | Ginger | Mix Spices | Mushroom | Creole Rice


## OCEAN | FRESH WATER

**PLATEAUX DE FRUIT DE MER POUR 1 PERSONNE | SEAFOOD PLATTER FOR ONE** SCR 950  
Prawns | Red Snapper | Calamari | Mussels | Octopus | French Fries

**PLATEAUX DE FRUIT DE MER ROYALE | ROYAL SEA FOOD PLATTER**  
Lobster | Prawns | Red Snapper Filet | Calamari | Clams | Mussels | Octopus | Lemon Butter Sauce | Fries  
FOR ONE SCR 1450 | FOR TWO SCR 2850

## PASTA / RISOTTO

**SEAFOOD RISOTTO** SCR 440  
Clams | Prawns | Mussels | Calamari | Parmesan Cheese

 **TORTELLINI AU RICOTTA ET ÉPINARDS** SCR 375  
Creamy Basilic Sauce | Onion | Asparagus | Mushroom | Parmesan Cheese

**LINGUINE AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD LINGUINE** SCR 440  
Prawns | Calamari | Mussels | Fish | Olive Oil | White Wine | Basil | Parmesan Cheese

## SIDE DISHES

**Rice SCR 50 | French Fries SCR 50**

**Pan-Fried Vegetables SCR 85**

**Mash Potatoes SCR 85 | Mash Sweet Potato SCR 85 (Home Made, A la Minute)**

DÉSOLER POUR LA GENE OCCASIONNER, NOTRE MENU ÉTANT RÉALISÉ 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.

## HOME MADE DESSERTS

### **ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS | DESSERT DÉGUSTATIONS**

**SCR 290**

Gâteaux au Chocolat | Tarte à la Noix de Coco | Tarte à la Banane  
Crème Brûlée | Bavaois aux Fruits de la Passion | Glace à la Vanille

### **BROWNIES AU CHOCOLAT | CHOCOLATE BROWNIE**

**SCR 170**

Avec la crème anglais

### **TARTE À LA NOIX DE COCO | COCONUT TART**

**SCR 170**

Avec une boule de Glace a la Noix de Coco | With a scoop of Coconut Ice Cream

### **TARTE À LA BANANE | BANANA TART**

**SCR 170**

Avec Banane Caramélisée et une boule de glace Vanille | with Caramelized Banana & a scoop of Vanilla ice-cream

### **BAVAROIS AUX FRUIT DE LA PASSION | PASSION FRUIT BAVAROIS**

**SCR 170**

Avec une Sorbet Fruit de la Passion | with a scoop of Passion Fruit Sorbet

### **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA DIGUE | CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA FROM LA DIGUE**

**SCR 170**

### **PAVLOVA**

**SCR 180**

Meringue a la vanille | Fruit Exotic des Seychelles | Chantilly | Coulis au Fruit Rouge



### **BABA AU RHUM DES SEYCHELLES**

**SCR 280**

Baba au Rhum avec Sirop de Fruits, Salade de Fruits Exotiques, Chantilly, Flambée avec Rum Takamaka  
Baba and Rhum with Fruity Syrup, Exotic Fruits Salad, Chantilly, Flambee with Takamaka Rhum

## GLACES MAISON | HOME-MADE ICE-CREAM

### **GLACE | ICE-CREAM**

Vanilla from La Digue | Coconut | Chocolate

### **SORBET**

Mango | Local Lemon | Passion Fruit

**2 BOULES | 2 SCOOPS**

**SCR 110**

**3 BOULES | 3 SCOOPS**

**SCR 150**

DÉSOLER POUR LA GENE OCCASIONNER, NOTRE MENU ÉTANT RÉALISÉ 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.

# Chef Suggestion

## LUNCH

### STARTER

#### TUNA TARTAR

Ultra Fresh Tuna A+ | Pickle Ginger | Lemon | Parsley | Virgin Olive Oil

SCR 330

#### LOCAL AVOCDO SALAD

Fresh Avocado | Prawns | Tomato | Herbs | Lemon Dressing

SCR 360

### MAIN COURSE

#### FISH AND CHIPS

Fresh Catch Of The Day | Seybrew Batter | Coleslaw salad | Tartar Sauce

SCR 390



#### POISSON DU JOUR

Choose your flavour: Creole Marinade OR Nature

Serves with Creole Rice | Curry Leaves | Papaya Chutney | Creole Sauce

100 G - SCR 70

#### WHOLE RED SNAPPER

Choose your flavour: Creole Marinade OR Nature

Serves with Creole Rice | Curry Leaves | Papaya Chutney | Creole Sauce

100 G – SCR 90

#### LOCAL LOBSTER

Choose your own Fresh Lobster from our Fish Display.

100 G – SCR 190

### DESSERT:

Omelette Norvegienne Flambee au Cointrau

SCR 180

Crêpes Suzette ,Flambee au Rhum de takamaka et glace a la vanille

SCR 190



# Chef Suggestion

DINNER

## STARTER

### OCTOPUS SALAD

SCR 330

Fresh Local Octopus | Onion | Tomate | Parsley | Lemon | Virgin Olive Oil

### GRATIN AU FRUIT DE MER

SCR 340

Calamari | Clams | Prawns | Mussel | Fish | Bechamel | cheese

## MAIN COURSE



### **POISSON DU JOUR**

**100 G -SCR 70**

Choose your flavour: Creole Marinade OR Nature

Serves with Creole Rice | Curry Leaves | Papaya Chutney | Creole Sauce

### **WHOLE RED SNAPPER**

**100 G – SCR 90**

Choose your flavour: Creole Marinade OR Nature

Serves with Creole Rice | Curry Leaves | Papaya Chutney | Creole Sauce

### **LOCAL LOBSTER**

**100 G – SCR 190**

Choose your own Fresh Lobster from our Fish Display.

## DESSERT:

Crêpes Suzette ,Flambee au Rhum de takamaka et glace a la vanille

SCR 190

