



APPETIZERS:

 Eggplant Caviar SCR80 Grilled Eggplant Garlic Lemon Olive Oil	Plate of Coppa SCR100 Toasted Bread
 Hummus SCR80 Chick Peas Cumin Sesame Lemon	Plate of Mortadella SCR100 Toasted Bread
Tapenade Olive/Anchovy SCR80 Black Olives Anchovy Garlic Lemon	Pate of Parma Ham SCR120 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 OU FAÇON SASHIMI SCR290
Japanese Sauce (Ginger, Chilli, Honey, Oyster & Soya, Coriander) Pickles Ginger
Biologic Virgin olive oil from "Miraval" Domaine BRAD PITT

 **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"

TRILOGIE 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 THAI VERT AUX POULET ET CREVETTES | CHICKEN AND PRAWN GREEN THAI CURRY SCR 430
Lemongrass | Coriander | Ginger | Coconut Milk | Chicken | Prawns | 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 | Bavarois aux Fruits de la Passion | Glace à la Vanille

BROWNIES AU CHOCOLAT | CHOCOLATE BROWNIE **SCR 170**

Avec la crème anglaise

TARTE À LA NOIX DE COCO | COCONUT TART **SCR 170**

Avec une boule de Glace à 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 **SCR 170**

PAVLOVA **SCR 180**

Meringue à la vanille | Fruit Exotique 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, Flambé avec Rum Takamaka
Baba and Rhum with Fruity Syrup, Exotic Fruits Salad, Chantilly, Flambé with Takamaka Rhum

GLACES MAISON | HOME-MADE ICE-CREAM

GLACE | ICE-CREAM

Vanille de La Digue | Noix de Coco | Chocolat
Vanilla from La Digue | Coconut | Chocolate

2 BOULES | 2 SCOOPS

SCR 110

SORBET

Mangue | Citron local | Fruit de la Passion
Mango | Local Lemon | Passion Fruit

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.

