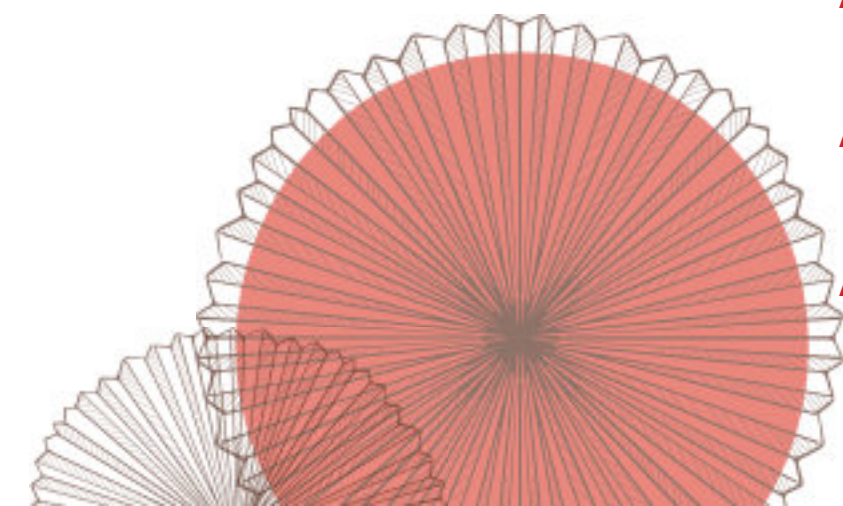
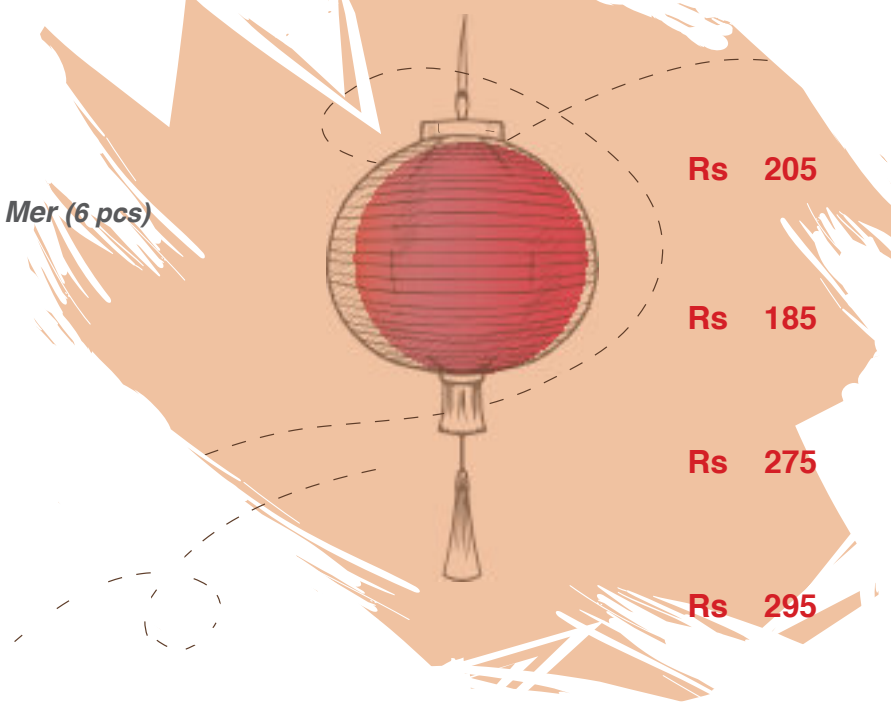




Starter / Entrée

A01	Seafood Spring Rolls (6 pcs) <i>Rouleaux de Printemps aux Fruits de Mer (6 pcs)</i>	Rs 205
A02	Seafood Wonton (6 pcs) <i>Wantan aux Fruits de Mer (6 pcs)</i>	Rs 185
A03	Crispy Calamari <i>Calamar Croustillant</i>	Rs 275
A04	Crispy Calamari with Spicy Salt <i>Calamar Croustillant au Sel Épicé</i>	Rs 295
A05	Stuffed Prawns (6 pcs) <i>Crevettes Farcies (6 pcs)</i>	Rs 350
A06	Prawn Fritters (6 pcs) <i>Beignets de Crevettes (6 pcs)</i>	Rs 295
A07	Braised Mussel with Parmesan Cheese <i>Moule Gratinée au Parmesan</i>	Rs 350
A08	Crispy Beef <i>Boeuf Fondant</i>	Rs 265
A09	Crispy Lamb <i>Agneau Fondant</i>	Rs 275
A10	Chicken Hakien <i>Hakien au Poulet</i>	Rs 185
A11	Fish Accra (6 pcs) <i>Accra de Poisson (6 pcs)</i>	Rs 25
A12	Lamb Nem (6 pcs) <i>Nem d'Agneau (6 pcs)</i>	Rs 275
A13	Crispy Chicken <i>Poulet Croustillant</i>	Rs 215
A14	Crispy Chicken with Spicy Salt <i>Poulet Croustillant au Sel Épicé</i>	Rs 225



All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%) /
Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne et la TVA incluse (15%)

Fish / Poisson

F01	Sweet & Sour Fish Fillet <i>Filet de Poisson à la Sauce Aigre-Douce</i>	Rs 375
F02	Steamed Fish with Ginger & Spring Onion (100g) <i>Poisson Vapeur au Gingembre et à l'Échalote (100g)</i>	Rs 165
F03	Steamed Fish with Japanese Tofu (100g) <i>Poisson Vapeur au Tofu (100g)</i>	Rs 165
F04	Deep Fried Fish with Soya Chilli Sauce (100g) <i>Poisson Frit à la Sauce de Soja et Piment (100g)</i>	Rs 165
F05	Fish Fillet with Ginger & Spring Onion <i>Filet de Poisson au Gingembre et à l'Échalote</i>	Rs 375
F06	Pineapple Fish <i>Poisson façon à l'Ananas</i>	Rs 625



Squid / Calamar

SQ1	Sizzling Squid <i>Calamar sur Poêle en Fonte</i>	Rs 395
SQ2	Squid in Black Bean Sauce <i>Calamar à la Sauce Haricots Noirs</i>	Rs 395
SQ3	Squid Chopsuey <i>Chopsuey de Calamar</i>	Rs 395

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%) /
Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne et la TVA incluse (15%)

Prawn / Crevette

P01	Prawns in Butter & Garlic <i>Crevettes au Beurre d'Ail</i>	Rs 395
P02	Prawns Sautéed with Spicy Salt <i>Crevettes Sautées au Sel Épicé</i>	Rs 395
P03	Sautéed Prawns with Cashew Nuts <i>Crevettes Sautées aux Noix de Cajou</i>	Rs 395
P04	Tiger Prawns in Butter & Garlic <i>Camarons au Beurre d'Ail</i>	Rs 625
P05	Prawns in Ginger & Spring Onion <i>Crevettes au Gingembre et à l'Échalote</i>	Rs 395
P06	Shrimps Fooyang <i>Fooyang de Crevettes</i>	Rs 395
P07	Prawns Sweet Chilli Sauce <i>Crevettes à la Sauce Pimenté Douce</i>	Rs 395
P08	Steamed Garlic Prawns <i>Crevettes Vapeur à l'Ail</i>	Rs 395
P09	Wok Fried Prawns in Wasabi Sauce <i>Crevettes Sautées au Wok, à la Sauce Wasabi</i>	Rs 475
P10	Prawns in Red Sauce <i>Crevettes au Sauce Rouge</i>	Rs 475

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%) /
Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne et la TVA incluse (15%)



Lobster / Langouste

- LT1

Lobster’s Tail in Butter & Garlic (500g)

Queue de Langouste au Beurre d’Ail (500g)

Rs 1,525
- LT2

Pan Fried Lobster’s Tail in Wasabi Sauce (500g)

Queue de Langouste Sautée au Wok à la Sauce Wasabi (500g)

Rs 1,525
- LT3

Lobster’s Tail with Ginger & Onion (500g)

Queue de Langouste au Gingembre et à l’Oignon (500g)

Rs 1,525

Mussel / Moule

- M01

Mussel in Butter & Garlic

Moule au Beurre d’Ail

Rs 575
- M02

Steamed Mussel

Moule façon Vapeur

Rs 575
- M03

Sizzling Mussel

Moule sur Poêle en Fonte

Rs 575

Crab / Crabe

- CB1

Sweet Chilli Crab Singaporean Style (100g)

Crabe Sweet & Chilli à la Singaporean Style (100g)

Rs 225
- CB2

Steamed Crab (100g)

Crabe à la Vapeur (100g)

Rs 225

Hot Pot / Pot au Feu

- HP1

Braised Eggplant with Fish Fillet

Filet de Poisson et Aubergine Braisée (Style “Sze Chuan”)

Rs 445
- HP2

Three Treasures in Claypot

Pot aux Trois Trésors

Rs 445
- HP3

Bean Curd with Seafood in Claypot

Pot de Fruits de Mer à la Crème de Soja

Rs 445
- HP4

Braised Wok Fried Taro with Mixed Seafood

Arouilles Sautées aux Fruits de Mer, à l’Étouffée

Rs 545
- HP5

Braised Aubergine with Mixed Seafood & Salted Fish

Aubergine Braisée aux Fruits de Mer et Poisson Salé, à l’Étouffée

Rs 485
- HP6

Braised Eggplant with Chicken & Salted Fish

Aubergine Braisée au Poulet et Poisson Salé

Rs 465
- HP7

Hot Pot Beef with Vegetables

Pot au Feu de Boeuf et Légumes

Rs 465
- HP8

Stewed Beef Brisket with Turnip

Poitrine de Boeuf au Navet

Rs 495



Chicken & Duck / Poulet & Canard

C01	Sautéed Chicken with Cashew Nuts <i>Poulet Sauté aux Noix de Cajou</i>	Rs 295
C02	Sizzling Chicken & Mushrooms <i>Poulet aux Champignons sur Poêle en Fonte</i>	Rs 295
C03	Lemon Chicken <i>Poulet au Citron</i>	Rs 295
C04	Chicken Chopsuey <i>Chopsuey de Poulet</i>	Rs 295
C05	MA-PO Tofu with Minced Chicken <i>MA-PO Tofu au Poulet Haché</i>	Rs 295
C06	Sautéed Chicken “Sze Chuan” Style <i>Poulet Sauté Style “Sze Chuan”</i>	Rs 295
D01	Sam Tung Duck <i>Canard aux Trois Merveilles</i>	Rs 425
D02	Duck with Ginger & Vegetables <i>Canard au Gingembre et aux Légumes</i>	Rs 425

Beef / Boeuf

B01	Sautéed Beef with Pineapple & Ginger <i>Boeuf Sauté à l’Ananas et au Gingembre</i>	Rs 365
B02	Beef on Satay Sauce <i>Boeuf à la Sauce Satay</i>	Rs 365
B03	Sizzling Beef with Mushrooms <i>Boeuf aux Champignons sur Poêle en Fonte</i>	Rs 365

Venison / Cerf

V01	Venison in Oyster Sauce <i>Cerf à la Sauce d’Huître</i>	Rs 445
V02	Venison in Black Pepper Sauce <i>Cerf à la Sauce Poivre Noir</i>	Rs 445
V03	Sizzling Venison in Black Bean Sauce <i>Cerf à la Sauce Haricot Noir sur Poêle en Fonte</i>	Rs 445

Lamb / Agneau

L01	Lamb Sautéed with Satay Sauce <i>Agneau Sauté à la Sauce Satay</i>	Rs 395
L02	Lamb Sautéed in Oyster Sauce <i>Agneau Sauté à la Sauce d’Huître</i>	Rs 395
L03	Sizzling Lamb in Black Bean Sauce <i>Agneau à la Sauce Haricot Noir Sur Poêle en Fonte</i>	Rs 395
L04	Sautéed Lamb Hung Sao Style <i>Agneau Sauté Style Hung Sao</i>	Rs 595



Japanese Tofu / Tofu Japonais

JT1	Japanese Tofu in a Lightly Spicy Sauce <i>Tofu Japonais à la Sauce Légèrement Épicée</i>	Rs 265
JT2	Sautéed Japanese Tofu with Ashgourd <i>Tofu Japonais Sauté aux “Pipengailles”</i>	Rs 265
JT3	Japanese Tofu with Green Vegetables <i>Tofu Japonais aux Légumes Verts Sautés</i>	Rs 265

Riz / Rice

RN1	Steamed Rice <i>Riz Blanc à la Vapeur</i>	Rs 50
RN2	Fried Rice with Chicken & Shrimps & Eggs <i>Riz Frit au Poulet, aux Crevettes et aux Oeufs</i>	Rs 225
RN3	Fried Rice with Salted Fish <i>Riz Frit au Poisson Salé</i>	Rs 245
RN4	Xo Fried Rice Yangzhou Style <i>Xo Riz Frit Style Yangzhou</i>	Rs 345
RN5	Fried Rice with Duck <i>Riz Frit au Canard</i>	Rs 245
RN6	Rice Chinese Style with Chicken & Prawns <i>Bol Renversé au Poulet et aux Crevettes</i>	Rs 275

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%) /
Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne et la TVA incluse (15%)

Noodle / Nouille

RN7	Fried Noodles with Chicken, Prawns and Eggs <i>Nouilles Sautées au Poulet, aux Crevettes et Oeufs</i>	Rs 225
RN8	Fried Meefoen with Chicken, Prawns and Eggs <i>Meefoen Frit au Poulet, aux Crevettes et Oeufs</i>	Rs 245
RN9	Fried Noodles with Seafood <i>Nouilles Sautées aux Fruits de Mer</i>	Rs 295
RN10	Fried Sa Ho Foon with Beef <i>Sa Ho Foon Sauté au Boeuf</i>	Rs 295
RN11	Fried Sa Ho Foon with Chicken <i>Sa Ho Foon Sauté au Poulet</i>	Rs 295
RN12	Fried Sa Ho Foon with Venison & Black Pepper Sauce <i>Sa Ho Foon Sauté au Cerf, à la Sauce Poivre Noir</i>	Rs 295
RN13	Fried Meefoen `Singapore Style` Seafood <i>Meefoen Frit aux Fruits de Mer `Style Singapourian`</i>	Rs 325



All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT (15%) /
Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne et la TVA incluse (15%)

Vegetables / Légumes

Starter / Entrée

V01	Spicy Salt Eggplant <i>Aubergine au Sel Épicé</i>	Rs	215
V02	Spring Rolls Vegetables (6 pcs) <i>Rouleaux de Printemps aux Légumes (6pcs)</i>	Rs	185
V03	Spicy Beancurd <i>Soja Épicé</i>	Rs	195
V04	Cheese Taro (6 pcs) <i>Taro (Arouille) au Fromage (6pcs)</i>	Rs	215
V05	Vegetables Tempura <i>Tempura de Légumes</i>	Rs	165
V06	Hakien <i>Hakien</i>	Rs	155
V07	Cheese Dumplings <i>Croquette de Fromage</i>	Rs	185
V08	Potato Dumplings <i>Croquette de Pomme de Terre</i>	Rs	195

Soup / Soupe

V09	Corn Soup <i>Soupe de Maïs</i>	Rs	135
V10	Eighty Eight Soup <i>Soupe Eighty Eight</i>	Rs	145
V11	Asparagus Soup <i>Soupe d'Asperges</i>	Rs	165

Main Course / Plat Principal

V12	Bean Curd in Black Bean Sauce <i>Soja à la Sauce d'Haricot Noir</i>	Rs	215
V13	Hot Pot - Bean Vermicelli with Mixed Vegetables <i>Pot au Feu - Vermicelles aux Haricots et Légumes Variés</i>	Rs	215
V14	Veg Meat in Sze Chuan Sauce <i>Viande Végétale à la Sauce Sze Chuan</i>	Rs	245
V15	Green Vegetables with Garlic <i>Légumes Verts Sautés à l'Ail</i>	Rs	185
V16	Green Vegetables Sautéed with Tofu <i>Légumes Verts Sautés au Tofu</i>	Rs	215
V17	Mixed Vegetables with Cashew Nuts <i>Légumes Sautés aux Noix de Cajou</i>	Rs	225
V18	Stir Fried Mixed Vegetables <i>Chopsuey de Légumes</i>	Rs	215
V19	Broccoli with garlic <i>Brocoli à l'Ail</i>	Rs	345

Rice & Noodles / Riz & Nouilles

V20	Vegetarian Fried 'Singapore Style' Meefoon <i>Meefoon Frit Végétarien 'Style Singapourien'</i>	Rs	225
V21	Vegetable Fried Rice <i>Riz Frit Végétarien</i>	Rs	175
V22	Vegetable Fried Meefoon <i>Meefoon Frit Végétarien</i>	Rs	195
V23	Vegetable Sa Ho Foon <i>Sa Ho Foon Végétarien</i>	Rs	225
V24	Vegetable Fried Noodles <i>Nouilles Sautées Végétarien</i>	Rs	175



Dessert / Dessert

Iced Sagoo with Coconut Ice Cream
Sagoo avec Crème Glacé au Coco

Grass Jelly
Mousse Chinoise

Triple Chocolate Bavaois
Crunchy Shortcake Biscuit with Chocolate Mousse and Dark Chocolate Sauce Topped with White Chocolate.

Biscuit Sablé Surmonté d’Une Mousse Chocolatée au Lait, à la Fois Ferme et Fondante, et Une Sauce au Chocolat Noir, Garni de Chocolat Blanc

100% Chocolate (for Chocoholics)
Dark Chocolate Mousse, Creamy Dark Chocolate, Soft Chocolate Biscuit and Shortbread Vanilla

Une Mousse au Chocolat Noir , Un Crémeux au Chocolat Noir, Un Biscuit Moelleux au Chocolat et des Biscuits Sablés à la Vanille

Tiramisu

Mixed Ice Cream or Sherbet
Panaché de Glace ou Sorbet



Hot Drinks / Boissons Chaudes

Tea

Tea
Thé

Infusion Tea
Thé Infusion

Nespresso

Coffee

Espresso

Double Espresso

Cappuccino

