

# Salades

## Salads

✔️ **Chèvre chaud/ Warm goat cheese** Rs 450 € 11

Feta, fromage fumé, tomate séchée, pignons de pin, poires rôties, vinaigrette au miel

*Feta, smoked cheese, sun-dried tomato, pine nuts, roasted pear and warm honey dressing*

“Goat cheese is an ideal source of complete protein while fresh vegetables are full of antioxidant to improve general health”

🚫 **Canard et Endives/ Duck and Chicory** Rs 550 € 14

Canard et figue confit, copeaux d'endives et oignon rose, cerneaux de noix et croustillant de canard

*Duck and fig confit, chicory and red onion, walnuts and crispy duck*

**Fruits de mer/ Seafood** Rs 575 € 14

Crevette, moule, filet de Sacrécien, asperges grillées et ses copeaux de cœur de palmiste

*Prawn, mussels, Sea bream fillet with grilled asparagus and heart of palm flakes*

🚫🚫✔️ **Salade de quinoa/ Quinoa salad** Rs 490 € 12

Avocat, fruits secs, tomate, menthe fraîche, pomme grenade, jus de citron et huile d'olive

*Avocado and dried fruits, tomato, fresh mint, pomegranate, drizzle of lemon juice and olive oil*

“Quinoa, an excellent protein source, the perfect dish for a complete meal”



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

Dear guests, should you be subject to allergies, please contact the management.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Indigo Hotels has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets. Thank you for your understanding and support.

## Du maraîcher / *From the market*

Rs 525 € 13

Poulet fumé, mesclun, rémoulade de légumes, œuf poché, croquant de fruits, réduction de vinaigre balsamique

*Smoked chicken, lettuce salad with a remoulade of vegetables, poached egg, semi-dried fruits, balsamic vinegar reduction*

## Coeur de palmiste / *Heart of palm*

Rs 600 € 15

Feuille romaine, palmiste légèrement confit au piment doux, vinaigrette à la mangue et à la coriandre

*Romaine salad, thin slices of heart of palm pickled with chilli, mango and coriander dressing*

## Hors d'œuvres froids *Cold Appetizers*

Fines tranches de saumon fumé à l'aneth et feuille de citron, toast Nordique, crème légère au raifort et pointe de caviar

Rs 725 € 18

*Thin slices of smoked salmon scented with fresh dill and lemon leaves, served with Nordic toast, light horseradish cream and caviar*

  Rouelle de cœur de palmiste poché, tartare de chair de crabe Fai Fai, sauce crémeuse au citron

Rs 550 € 13

*Poached heart of palm topped with crab meat tartar, laced with a creamy lemon dressing*

Terrine de foie gras mi-cuit au vieux rhum vanillé, chutney de tamarin et mangue, croustillant de pain d'épices, quenelle de rillettes de canard à l'oignon confit

Rs 720 € 18

*Duck liver terrine scented with vanilla flavoured rum, tamarind and mango chutney, served on crispy gingerbread with quenelle of duck rillettes and pickled onion*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.*

-   Duo de fromage mozzarella Di Bufala et tomate fraîche, pluches de basilic frais, copeaux de balsamique et croquant de pane carasau Rs 600 € 15  
*Duo of mozzarella di Bufala and fresh tomato, fresh basil leaves, balsamic shavings and crispy italian bread*
-  Endives mi-cuites et crues au vinaigre de Xérès, carpaccio d'orange confite, quenelles de fromage de chèvre Rs 500 € 12  
*Seared and fresh chicory marinated with Xeres vinegar, fresh orange pickled carpaccio and goat cheese quenelle*
-  Tartare de bœuf relevé au cognac et accompagné de son pain de seigle toasté à l'huile d'Argan 100g Rs 420 € 11  
*Beef tartar enhanced with cognac, served with toasted rye bread laced with Argan oil*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
 Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
 Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

# Hors d'œuvres chauds

## Hot Appetizers

- ⑤ Coeur de palmiste braisé accompagné de rillettes de chair de crabe et d'une mousseline d'orange légèrement gratinée Rs 675 € 17  
*Braised heart of palm accompanied with soft crab meat rillettes and orange mousseline lightly gratinated*
- ②⑤ Vol-au-vent d'escargots au beurre d'ail persillé, mesclun et tuile de parmesan au poivre Rs 550 € 14  
*Vol-au-vent of snail with buttered parsley and garlic sauce, served with medley salad and a peppered parmesan crisp*
- Poêlée de foie de canard aux figes caramélisées, toast de pain d'épices au flan de foie gras, réduction de vinaigre de fige Rs 850 € 21  
*Duck liver pan-seared with caramelised fig, crispy gingerbread with duck liver flan, fig vinegar reduction*
- ②⑤ Gratin de fruits de mer et courge relevé à la crème de crustacés, salade et bruschetta au beurre de paprika Rs 600 € 15  
*Seafood and butternut gratin served with a paprika buttered bruschetta and a medley salad*

## Potages

### Soups

- 🌶️⑤ Bouillon de crabe relevé à la coriandre et au piment Rs 530 € 13  
*Crab soup scented with fresh coriander and chilli*
- ② Velouté aux cinq champignons des bois relevé à l'huile de truffe Rs 350 € 9  
*Five mushrooms veloute enhanced with a drizzle of truffle oil*
- ② Crème de légumes du jour relevée au fromage de brebis Rs 250 € 6  
*Vegetables of the day enhanced with goat cheese*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

## Omelettes

### *Omelets*

- Ⓜ Aux cèpes, fromage et fines herbes servie avec des frites et une salade Rs 390 € 10  
*Porcini mushroom, cheese and herbs, served with French fries and salad*
- Au saumon fumé, mascarpone et aneth, servie avec des frites et une salade Rs 400 € 10  
*Smoked salmon, mascarpone and dill, served with French fries and salad*
- 🌾 Blanc d'œuf, épinard, feta et tomate sèches, accompagnée de pomme rôtis Rs 350 € 9  
*Cocotte of egg white with spinach, medley of mushroom flavoured with truffle, roasted potato and salad*
- Les omelettes seront accompagnées frites et salade /  
All omelets with be served with french fries and salad*

## Pâtes

### *Pasta Perfection*

- Ⓜ Tagliatelle verdi au saumon fumé accompagnée d'une sauce crémeuse à la ciboulette et aux câpres Rs 520 € 13  
*Tagliatelle verdi with smoked salmon cooked in a creamy chives and capers sauce*
- 🌾 Risotto d'épeautre à l'huile de noix, accompagné d'un ragoût de queue de bœuf Rs 520 € 13  
*Pearl barley risotto enhanced with a drizzle of nut oil, served with an oxtail stew*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

- 

 Risotto aux morilles, croustillant d'échalote et parmesan Rs 525 € 13  
*Risotto with morel mushrooms, crispy shallots and parmesan wafer*

**Choisissez vos pâtes et la sauce qui les accompagnent parmi la sélection ci-dessous**

*Choose your pasta and your sauce from the list below*

### Pâtes / Pasta

Spaghetti ou penne avec option sans gluten



*Spaghetti or penne with gluten free option*


### Sauces / Sauces

Carbonara aux lardons Rs 450 € 11  
*Bacon cooked in creamy carbonara sauce*

Fruits de mer au pistil de safran Rs 620 € 15  
*Seafood laced in a saffron sauce*

“Perfect combination of the whole wheat pasta as a low digestive carb with seafood a source of healthy fat and high protein”

- 

 Arrabiata : tomate concassée, basilic, piment doux, ail frit et copeaux de parmesan Rs 420 € 10  
*Arrabiata : fresh tomato concassée, basil leaves sweet chilli, crispy garlic and parmesan cheese flakes*

- 
 Emincé de bœuf et champignons portebello, crème à l'huile de truffe Rs 550 € 14  
*Creamy beef portabella mushroom enhanced with truffle oil sauce*

Tortellini à la citrouille et au canard confit, salade de jeunes pousses d'épinards Rs 590 € 15  
*Duck confit, creamy pumpkin tortellini topped with fresh spring spinach salad*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.

Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes. Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Indigo Hotels has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets. Thank you for your understanding and support.

## En direct de la Criée *Directly From The Fish Market*

- ① ⑤ Calamar à la plancha servi avec du riz vénère, compote de poivron relevée au curcuma et salade tiède de pousses d'épinards Rs 620 € 16  
*Seared calamari served with venere rice, slow cooked bell pepper jam with a hint of turmeric, spinach sprout salad*
- Plateau de fruits de mer : Demi-langouste grillée, crevette grillée, camaron rôti, calamar snacké, Dorade poêlée et moules marinières, accompagné de riz au beurre d'oursin et sauce au Noilly Prat Rs 2,200 € 55  
*Seafood platter : Grilled half crayfish, grilled white prawns, roasted river prawn, seared calamari, pan-fried Dorado, mussels in a marinière sauce, served with sautéed buttered sea urchin rice, Noilly Pratt sauce*
- Poêlée de camaron et noix de St Jacques, ravioli aux légumes, sauce au vin blanc et ciboulette Rs 725 € 18  
*Pan-fried river prawns and scallops served with vegetable ravioli with a delicate chive and white wine sauce*
- ⑤ Rougaille de gambas, copeaux de palmiste et riz sauvage Rs 920 € 23  
*Tiger prawns cooked in a tangy tomato sauce, fresh crunchy heart of palm and wild rice*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

- (S) Vielle rouge cuite au four, mousseline d'asperges vertes, cannelloni de tomate, sauté de choux croquant, émulsion au beurre salé Rs 690 € 17  
*Oven roasted Red Snapper fillet, green asparagus, mousseline, tomato cannelloni, sautéed crunchy cabbage and salted buttered sauce*
- Filet de Gueule pavé au sel fumé, artichaut et aubergine rôtis, glacis de tomate et oignon Rs 620 € 15  
*Gueule pavé fillet with smoked salt, roasted artichoke and eggplant, served with tomato and onion compote*
- Pavé de saumon d'Écosse cuit à basse température, croûte aux noix, pomme fondante, salade tiède de pois mange tout et asperges Rs 950 € 24  
*Slow cooked Scottish salmon crusted with nut crumble, buttered potato, warm snow peas and green asparagus salad*
- (S) Langouste grillée au beurre de combava et vanille, risotto au pistil de safran Rs 1,950 € 49  
*Grilled crayfish with combava lime and vanilla butter, served with a creamy saffron risotto*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
 Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
 Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.



## Nos plats mitonnés

### *Our speciality casseroles*

- |            |  |                    |
|------------|--|--------------------|
| <p>Ⓜ</p>   | <p>Blanquette de saumon et moule, riz sauvage<br/><i>Salmon and mussels blanquette served with wild rice</i></p>   | <p>Rs 600 € 15</p> |
| <p>Ⓜ</p>   | <p>Moules marinières servies avec des frites<br/><i>Mussels cooked marinière style, served with French fries</i></p>   | <p>Rs 575 € 14</p> |
|            | <p>Blanquette de veau et étuvée de poireaux, riz sauvage persillé<br/><i>Veal and leek blanquette served with wild rice, flavoured with parsley</i></p>  | <p>Rs 660 € 16</p> |
|            | <p>Poêlée de champignons de Paris, cèpes et girolles aux lardons, salade tiède d'épinard et pain perdu<br/><i>Assortment of porcini, girolles and button mushrooms pan-fried with cream and bacon, garnished with a warm spinach salad and stacked on French toast</i></p>   | <p>Rs 560 € 14</p> |
| <p>Ⓢ</p>   | <p>Casserole de fruits de mer : camaron, calamar, Dorade et moules sauce au lait de coco et curcuma, copeaux de cœur de de palmiste et riz vapeur<br/><i>Seafood casserole : river prawn, calamari, Dorado and mussels cooked in fresh coconut milk and turmeric, heart of palm flakes, served with steamed rice</i></p>                                   | <p>Rs 750 € 19</p> |
| <p>✓ Ⓢ</p> | <p>Jarret d'agneau, sauce au miel de jujube et paprika, couscous aux fruits secs et tapenade de menthe et amande<br/><i>Slow cooked lamb shank, honey and paprika sauce, steamed semolina with dried fruits, fresh mint and almond tapenade</i><br/><br/>"High protein and low fat dish, perfect for muscle building after a complete workout session"</p> | <p>Rs 690 € 17</p> |
| <p>Ⓜ</p>   | <p>Boeuf braisé au vin rouge, ravioles ouvertes à la queue de boeuf, champignons et pousses d'épinard, jus à l'échalote confite et pousses d'épinard<br/><i>Beef braised in red wine, open ravioli stuffed with oxtail, mushroom and spring spinach, pickled shallot jus</i></p>   | <p>Rs 675 € 17</p> |



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.*

# Passage du boucher

## *From The Butcher's Block*

- ① Côtelettes d'agneau grillées, patate douce rôtie, ragoût de fèves au romarin et sauce à l'échalote caramélisée Rs 860 € 21  
*Grilled lamb cutlets served with roasted sweet potato, stewed broad bean scented with rosemary, finished with a caramelised shallot sauce*
- ① Suprême de volaille cuit au four, crème de champignons de Paris, polenta au beurre et aux herbes Rs 575 € 14  
*Oven roasted chicken breast served with a creamy mushroom sauce and buttered polenta with herbs*
- Fillet de veau façon saltimboca, salade de roquette et légumes primeurs, concassé de tomate Rs 950 € 24  
*Veal saltimboca style, tomato and basil stew, served with an aragula leaves salad and vegetables*
- ⑤ Coquelet farci au pain d'épices et foie gras caramélisé au suc de pomme, semoule de maïs et sauce au vin rouge Rs 720 € 18  
*Oven roasted stuffed baby chicken with gingerbread and duck liver lightly caramelised and served with corn semolina and red wine sauce*
- Canard confit, pomme grenaille rôtie, fricassé de champignons et fèves, jus d'oignon caramélisé Rs 750 € 19  
*Duck confit served with roasted baby potato with mushroom and caramelised onion jus*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

Choisissez votre viande, deux accompagnements de votre choix et une sauce parmi la liste ci-dessous. Au delà de ces deux accompagnements, un supplément vous sera facturé.

Please select your cut, two of your favourite side dishes and a sauce from the list below. Any other side dish will be at an extra cost.

Entrecôte de bœuf grillée à la fleur de sel	150g	Rs 640	€ 16
<i>Grilled beef sirloin with sea salt</i>	250g	Rs 820	€ 20
	400g	Rs 1,300	€ 32
Filet de bœuf Harvey	150g	Rs 820	€ 20
<i>Harvey beef fillet</i>	250g	Rs 1,200	€ 30
Poêlée de bœuf wagyu, escalope de foie gras duxelles de champignon et truffle, sautée d'épinard et roquette au noix	100g	Rs 1,750	€ 44
	200g	Rs 3,200	€ 80
<i>Pan fried Waygu beef filet complimented with seared duck liver duxelle of mushroom scented truffle, served with croustilles duck liver cake, sautéed spinach and pine nuts</i>			

### Two Side Dishes / Deux accompagnements

Beignets d'oignons  
*Onion rings*

Pommes sautées  
*Potato wedges*

Champignons sautés  
*Sautéed mushrooms*

Mesclun de salade  
*Mixed salad*

### Sauces / Sauces

Poivre  
*Pepper*

Champignons  
*Mushroom*

Béarnaise  
*Béarnaise*

Fromage bleu  
*Blue cheese*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.*

## “Curry Bar” *From our “Curry Bar”*

Ⓜ Nos curry sont servis avec des faratas, pharatas, sélection d'apalam épicés, riz basmati aux oignons frits et une sélection de chutney

Rs 690 € 17

**Our curries are served with faratas, selection of spicy apalam, basmati rice with fried onions and a selection of chutneys**

Curry du jour

*Curry of the day*

Makhani de poulet aux épices

*Chicken Makhani*

Curry de poulet et crevettes

*Mauritian chicken and prawn curry*

Salmis d'agneau aux oignons caramélisés

*Lamb macerated with spices, served with glazed onions*

Vindaye de fruits de mer au vert d'oignon

*Seafood vindaye with spring onion*

Curry de légumes, parfumé aux épices du Sud de l'Inde

*South Indian vegetable curry*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.*

# Sandwiches

## *Sandwiches*

Bagel au saumon fumé, concombre,  
fromage blanc et fines herbes



Rs 520 € 13

*Bagel with smoked salmon, cucumber, cream cheese and herbs*

Club sandwich au poulet teriyaki, jambon de poulet poivré  
et oeuf au plat, accompagné de pommes frites et d'une salade

Rs 450 € 11

*Club sandwich with chicken teriyaki, peppered chicken ham,  
fried egg served with fries and salad*

  Pain sans gluten à la marmelade de piment doux,  
légumes grillés à l'ail, feta, salade de roquette et basilic

Rs 350 € 9

*Gluten free bread with chilli jam compote,  
grilled vegetables, feta cheese, arugula leaves salad and basil*



Spicy



Vegetarian



Signature



Half Board



Gluten Free



Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.*

# Burgers

## *Burgers*

- |   |  |        |      |
|---|--|--------|------|
| Ⓜ | Burger de boeuf, compote d'oignons relevée au balsamique, ananas grillé et fromage fondu<br><i>Beef burger topped with onion and balsamic jam, grilled pineapple and melted cheddar</i>  | Rs 490 | € 12 |
| Ⓢ | Burger de boeuf Wagyu gourmet<br><i>Homemade Wagyu beef burger with caramelised fig and topped with pan-fried duck liver</i>   | Rs 750 | € 19 |
| Ⓜ | Burger d'escalope de volaille au paprika, pruneau, tranches de pommes grillées et oignon<br><i>Grilled chicken fillet burger flavoured with paprika, black prunes, slices of grilled apple and onion</i>                             | Rs 420 | € 10 |
|   | Pain bagna à l'épaule d'agneau mitonné aux épices barbecue, oignons rôtis, moutarde et gruyère fondu<br><i>Bagna bread with slow cooked lamb shoulder enhanced with a barbecue sauce, roasted onions, mustard and melted gruyère</i> | Rs 450 | € 11 |

**Tous nos burgers sont servis avec des frites et une salade**  
**All our burgers are served with French Fries and a salad**

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.*

## LES DOUCEURS DU LABOURDONNAIS

### *Labourdonnais Sweet Delicacies*

Soufflé glacé à la framboise, biscuit au citron et salsa de fraise <i>Raspberry soufflé, lemon shortbread and macerated strawberry</i>	Rs 320	€ 8
Fondant tiède au chocolat, crème glacée à la pistache <i>Soft chocolate cake, pistachio ice cream</i>	Rs 350	€ 9
Crème brûlée au coco et sorbet à la mangue <i>Coconut crème brûlée with mango sorbet</i>	Rs 290	€ 7
Vacherin à la vanille et framboise <i>Vacherin scented with vanilla and raspberry</i>	Rs 260	€ 6
☎ Café Gourmand composé de mignardises et glace maison <i>Coffee served with a selection of 'mignardise' and home made ice cream</i>	Rs 320	€ 8
Profiterole à la crème glacée vanille et praline, sauce au chocolat tiède <i>Profiterole with vanilla and praline ice cream, warm chocolate sauce</i>	Rs 320	€ 8
✔🍷 Assortiment de fruits de saison, sorbet au thé pamplemousse <i>Assorted seasonal fruits, grapefruit scented tea sorbet</i>	Rs 260	€ 6
Comptoir à fromage <i>Cheese platter</i>	Rs 600	€ 15

Et pour un plaisir encore plus gourmand, rendez-vous au comptoir à pâtisseries pour une dégustation sur place ou à emporter

Come and enjoy the selection at our cake counter to savour in the restaurant or take away

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  Smart Choice

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.