



Set in the extensive and historic Savannah sugar property, touching the Indian Ocean, the Savinia Estate is richly diverse, with significant human endeavours as well as noteworthy natural settings.

Savinia's seascapes are unique to the island; blessed with an 800 m pristine beach set on Mauritius' longest sand dune 'la butte aux sables'; dramatic lava rock bluffs with the iconic 'Le Souffleur', Mauritius' only blow hole; coastline walks, private rock pools and hidden beaches at water's edge.

Savinia's landscape is large in scale, its great beauty being the tropical sunlight filtering through the leaves; rolling countryside, meadows and diverse woodland complement its exceptional natural beauty.

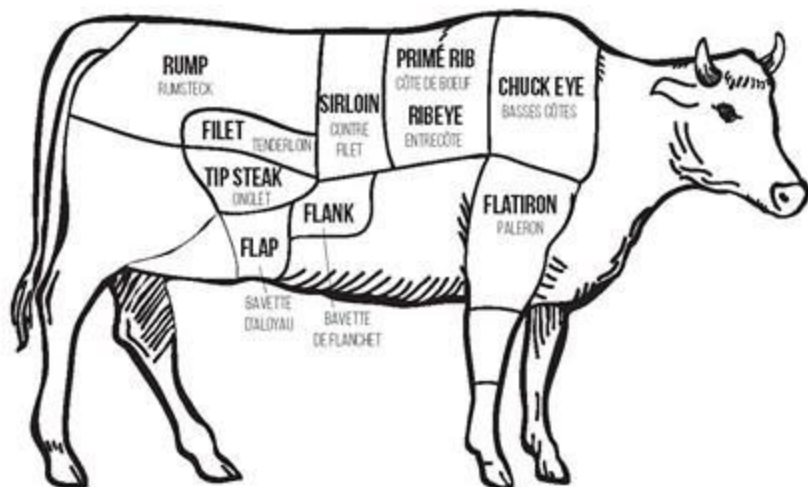
Untouched for decades, Savinia offers a diverse plethora of flora; from giant Badamier (wild almond) trees and colossal Banyan Trees, to indigenous Pomme Jacquot and rare Bois Pipe. To be conserved and protected as open woodland are most of the estate trees as well as the forests of Mahogany and Pink Trumpet Trees (Calice du Pape).

From the monsoonal rains, fresh water springs are plentiful, emerging into bubbling brooks and streams, welling up into a tropical inland lagoon bordered by coconut trees and palms.

Distinctive to the Savinia Estate are its olden dry stone walls which aesthetically compliment and enhance the landscape. Using considerable skill, over 18 kilometres of dry stone walls were built as field boundaries and for retaining livestock. Additionally, sitting proud at Savinia's entrance are the long-established sugar chimneys, entwined in time with a *Ficus benghalensis*.



L'ATELIER DE FORMATION
DE SAVINIA BISTROT



.....

LE SAVOIR-FAIRE DE SAVINIA BISTROT
Service : Clarel / Cuisine : Asaad / Boucher : Rex
Sommeliers : Jonathan & David

"The cornerstone of great cooking is to source the finest produce"

Charbon pérenne de Bois de Campêche, Domaine de Bel Ombre
Palmiste de Savannah / Salade, Poivron de Field Good
Fleur de Sel de Maurice ; Miel mono florale organique
et Poivre noir de Madagascar.

Halal Certified Beef : MSA Meat Standards Australia are audited ISO 9001/2008

Meat Standards Australia (MSA) was developed by the Australian red meat industry to improve the eating quality consistency of beef and sheepmeat.

Determining the eating quality of MSA beef requires standards to be maintained from paddock to plate.

Our dishes may contain allergens.

LES GRANDS CLASSIQUES DE BISTROT

Entrées

Confit de cuisse de canard, salade de betteraves et vinaigrette à la moutarde	475
(V) Socca méditerranéen, fromage de chèvre, roquette, noix et des olives noires	345
Moules gratinées au parmesan, persil et piment rouge	325
(V) Soupe de pistou Provençal aux légumes et herbes	275

Plats principaux

Tournedos Rossini 200g <i>Au foie gras de canard poêlé, sauce à la tapenade de truffes noires</i>	1,255
Filet bœuf grillé à la Provençal <i>Vinaigrette aux tomates, olives noires, et anchois</i>	895
Sole à la dieppoise <i>Avec crevettes, moules et une sauce crémeuse</i>	850
Gigot d'agneau à la moutarde <i>Avec ratatouille Niçoise</i>	725
Daube de bœuf à la Catalane <i>Estouffade de boeuf aux oignons et riz persillé</i>	650

Desserts

Tarte tatin <i>Aux pommes "granny smith" caramélisé</i>	250
Tarte Citron <i>Au meringue et zeste de citron confit</i>	250
Poire Belle Hélène <i>À la crème de vanille et sauce chocolat</i>	250
Clafoutis grand-mère <i>Aux cerises et noix</i>	250

LES VERRINES

1 Verrine 150 - 3 Verrines 370

- (V) Pois chiches, tomate, olives et graines de sésame
- Crevettes, pomme Granny Smith, radis et piment
- Moules, noix de coco, concombre et combava
- Poulet, haricots verts, poivron et curry
- Boeuf, grenade, sumac et roti

ENTRÉES FROIDES

- (V) Salade de papaye, quinoa, feta, radis, roquette et pignons de pin 300 / 550
- Steak tartare (100 g), filet de boeuf, haché à la main 375
- Cocktail de crevettes, sauce Marie Rose 375
- Calamars farcis à la Provençale, roquette et olives 350
- (V) Socca méditerranéen, fromage de chèvre, roquette, noix et des olives noires 345
- Salade César au poulet 325
- Terrine du chef boucher, avec craquelins 275

ENTRÉES CHAUDES

- (V) Gratin de palmiste 495
- Confit de cuisse de canard, salade de betteraves et vinaigrette à la moutarde 475
- Gratin de fruits de mer 435
- Soupe de poisson accompagnée d'un chutney de coco 425
- Moules gratinées au parmesan, persil et piment rouge 325
- (V) Soupe de pistou Provençal aux légumes et herbes 275

LES FRUITS DE MER NOBLES

Langouste au barbecue servie avec un gratin aux fruits de mer et pommes de terre, sambal de piments verts et tomates	1,395
Langouste rôtie gratinée à la noix de coco, au curry et jambalaya à la créole	1,395
Crevettes géantes grillées accompagnées de rigatoni aux coquilles Saint-Jacques, sauce au poivron safranée	975
Sole à la dieppoise avec crevettes, moules et une sauce crémeuse	850
Filet de Babonne grillé, poisson noble de Maurice, 250 g mayonnaise combava	755
Filet de Babonne poêlé, 200g servi avec un ragoût de moules et coques	685

LES CLASSIQUES

Côtes Découverte de bœuf braisée aux épices cacaahuètes, coriandre et riz Basmati	825
Gigot d'agneau à la moutarde avec ratatouille Niçoise	725
Australian lamb T-Bone, 300 g, rôti au feu de bois servi avec des légumes	675
Daube de boeuf à la Catalane Estouffade de boeuf aux oignons et riz persillé	650
Blancs de poulet grillés du Terroir Landais épices créoles et quinoa aux noix	550

PLATS VÉGÉTARIENS

Tagliatelles, tapenade à la truffe, potiron, roquette & copeaux de parmesan	550
Galettes de giraumon & légumes rôtis	450
Rouleaux croustillants fourrés de légumes d'été, herbes et rougail	450

FINE-QUALITY AUSTRALIAN STEAKS FROM OUR CHARCOAL OVEN

1st Grade Bradford, PRIME/MSA 3, élevé 42 mois en pâturage et au grain.

Tournedos 1^{er} choix, vieilli 60 jours, King Cut, 300 g	1,095
CC: bleu, saignant, à point ou cuit.	
T-Bone 1^{er} choix, vieilli 60 jours, King Cut, 450 g	1,075
CC: bleu, saignant, à point ou cuit.	
Entrecôte 1^{er} choix, vieillie 60 jours, King Cut, 300 g	1,025
CC: bleu, saignant, à point ou cuit.	
Tournedos 1^{er} choix, vieilli 60 jours, Queen Cut, 200 g	875
CC: saignant, à point ou cuit.	

Australian Bradford, élevé 30 mois en pâturage. Viande de Grade 'A' pour sa tendreté.

Entrecôte, vieillie 60 jours, Emperor Cut, 500 g	1,195
CC: bleu, saignant, à point ou cuit.	
La 'Côte de Bœuf' signature, vieillie 60 jours, King Cut, sur os	600 g 700 g 1,095 1,155
CC: bleu, saignant, à point ou cuit.	
Tournedos, vieilli 60 jours, King Cut, 300 g	1,075
CC: bleu, saignant, à point ou cuit.	
Entrecôte, vieillie 60 jours, King Cut, 300 g	875
CC: bleu, saignant, à point ou cuit.	
Tournedos, vieilli 60 jours, Queen Cut, 200 g	795
CC: saignant, à point ou cuit.	
Sirloin, vieilli 60 jours, Prince Cut, 250 g	735
CC: saignant, à point ou cuit.	
Bistrot steak 250 g au poivre noir, oignons caramélisés	625
CC: saignant, à point ou cuit.	

CC: Cuissons conseillées.

Votre plat est accompagné d'un supplément et d'une sauce au choix.

COOKING PREFERENCE

To ensure you receive your preference, we measure the internal temperature of your fine quality steak. Our Butcher's Cut \pm 8%.

Very Rare / Bleu - 45°C
Medium-Rare / Saignant - 55°C
Medium / A point - 60°C
Medium-Well / Cuit - 65°C
Well-Done / Bien Cuit - 70°C

SAVINIA SHARING

La 'Cote de Bœuf', Grade A, sur os 900 g, vieillie 60 jours	1,895
Entrecôte, Grade MSA, 500 g, vieillie 60 jours	1,695

SUPLÉMENTS 145

Purée de pommes de terre aromatisée à la truffe noire	Bok choy à la tomate et au sésame
Frites croustillantes au parmesan	Onion rings
Épinards à la crème	Salade de lalo
Ratatouille style Savinia	Salade verte composée

SAUCES

Jus de viande
Sauce Béarnaise classique
Sauce poivre noir de Madagascar
Savinia BBQ steak sauce
Sauce aux champignons
Beurre maître d'hôtel

CONDIMENTS

Moutarde française, moutarde forte anglaise

POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

Steak « à la découverte », 150 g	295
Savinia mini steak burger, 150 g	295

Tous les plats pour enfants sont accompagnés de frites, salade verte
et croûtons faits maison.

FROMAGE

Plateau de fromages du fromager-affineur, Hervé Mons 150 g. 485
Meilleur Ouvrier de France 2000, Saint-Haon-le-Châtel, France

DESSERTS

Poire Belle Hélène à la crème de vanille et sauce chocolat	250
Tarte Citron au meringue et zeste de citron confit	250
Gâteau au chocolat avec un coulis de fruit de la passion	250
Tarte tatin aux pommes "granny smith" caramélisé	250
Clafoutis grand-mère aux cerises et noix	250
Ile flottante, crème à la cardamone	225
Sorbet combava	175
Glace au caramel beurre salé	175

PORT

Verre 40 ml - 280
Ramos Pinto Quinta

DIGESTIFS

Verre 40 ml
Cognac - 315
Carnus VSOP Elégance, Cognac
Armagnac - 315
Castarède VSOP, Armagnac



L'Esprit du Vin

LES VINS

Sélection proposée par nos sommeliers, Jonathan & David

Champagne Louis Roederer Brut Rosé 2011	3,850
--	--------------

Un Champagne racé, fin, au bouquet séduisant de baies rouges, d'agrumes mêlés à des notes de fleurs et de cacao.

La Farfalla Pinot Grigio Rosé 2016, Bella Modella, Italie	820
--	------------

Nez fin, fruité, révélant la fraîcheur des agrumes, agréable, avec une note persistante de pamplemousse frais et une pointe de douceur en bouche.

Boschendal 1685 Chardonnay 2017, Afrique du Sud	950
--	------------

Arômes beurrés, avec des touches de fruits tropicaux et de noix. De la rondeur et de la fraîcheur qui nous donne un vin équilibré en bouche.

Bourgogne Laforêt Pinot Noir 2015, France	1,060
--	--------------

Suave, équilibré, arômes de cerise rouge, de prune avec des notes légèrement fumées, tannins soyeux.

Dourthe N°1 2014, Bordeaux, France	920
---	------------

Un millésime intense, puissant, qui offre une concentration de fruits noirs mûrs, d'épices avec des notes subtiles de vanille.

St Joseph 'lieu-dit' 2014, E. Guigal, France	2,160
---	--------------

Un 100% Syrah puissant mais élégant au nez intense de fruits noirs mûrs, de cuir et de violette, subtilement boisé.

Nous vous rappelons que tous les détenteurs de la carte privilège d'Eastern Trading bénéficieront de 5% de remise sur la note finale du repas. 12% de remise sera aussi accordée pour les vins à emporter. Les prix incluent Rs 250 de frais de service par bouteille.

Tous les prix sont en roupies et incluent la TVA.