



# DIVINO

RESTO ITALIAN & LOCAL • SOCIAL BAR

## Menu

We buy our meats from Halal suppliers  
Toutes nos viandes proviennent de fournisseurs Halal

The lamb & beef are fresh, chilled meat from Australia and New Zealand, weekly arrival  
L'agneau et le boeuf sont des viandes fraîches provenant d'Australie et la Nouvelle-Zélande (nouvel arrivage chaque semaine)

Divino is a pork-free restaurant  
Divino ne sert aucun produit à base de porc

✓ Suitable for vegetarians / Menu végétarien



Free / Gratuit

Connect to Wi-Fi point "Divino Guest" Wi-Fi - spot, open your browser and type "divino2696935" as your password  
Connectez-vous au point Wi-Fi "Divino Guest" Wi-Fi - spot, lancez votre navigateur et tapez "divino2696935" comme mot de passe

### Winner of Certificate of Excellence

Enjoy your time at DIVINO and THE BAR, we kindly invite you to put your positive comments on TripAdvisor, search for Divino, Grand Baie or connect to link below:

Profitez de votre temps à DIVINO et THE BAR; Nous vous invitons à mettre vos commentaires positifs sur Trip Advisor, recherchez Divino, Grande baie où connectez-vous au lien ci-dessous;

**Restaurant**  
Monday to Sunday  
Lundi au Dimanche

Kitchen open: 11:15 am  
**Last Order:**  
Sunday to Thursday 21.30  
Friday to Saturday 22.00

Coffee @ THE **BAR**

9:00 hr until Restaurant closing time  
9:00 hr jusqu'à l'heure de fermeture du restaurant



<http://www.tripadvisor.com Restaurants / Divino, Grand Baie, Mauritius>



[www.facebook.com/divinomauritius](http://www.facebook.com/divinomauritius)

## Bon appétit

## **SOUP / SOUPE**

### **LENTIL SOUP** ✓

Puree of lentils, onions, garlic served with bread croutons  
Purée de lentilles, oignons et ails servie avec des croûtons de pain

### **CHEF FISH SOUP**

Slow cooked fish in bay leaves, onions, garlic, ginger and pepper  
Soupe de poisson cuite aux feuilles de laurier, oignons, ail, gingembre et poivre

## **STARTERS / ENTRÉES**

### **DEEP FRIED MOZZARELLA** ✓

Serve with arugula, tomato and side pesto sauce  
Servi avec roquette, tomate et sauce pesto

### **TRUFFLE BRUSCHETTA & CHEESE**

Bruschetta with truffle pate and melting cheese  
Bruschetta aux pâtes de truffes et fromage fondant

### **SAFRAN OCTOPUS**

Sliced octopus mixed with coriander, onion, tomato, safran and lemon  
Ourite(poulpe) tranché accompagné de coriandre, oignon, tomate, safran et citron

### **COCKTAIL DI GAMBERI**

Prawn, lettuce, parsley, lime and cocktail sauce  
Crevettes, laitues, persil, citron vert et sauce cocktail

### **DIVINO'S FOIE GRAS**

Pan-sautéed foie-gras, seared apple and toasted brioches  
Poêlé de foie gras, pomme cuite et brioches toastées

**Prices are inclusive 15% VAT**  
Tous les prix inclus 15% de TVA

# SANDWICHES / BRUSCHETTA

## CHICKEN PANINI

Chicken Panini with cheese, tomato, cucumber, mayonnaise. Served with house salad or French fries  
Panini poulet au fromage avec tomate, concombre et la mayonnaise. Servi avec salade ou frites

## SMOKE SALMON PANINI OR SANDWICH

Panini or sandwich, smoke salmon with tomato, cucumber, pesto. Served with house salad or French fries  
Panini ou sandwich au saumon fumé avec tomate, concombre, sauce pesto. Servi avec salade ou frites

## DIVINO CLUB SANDWICH

Chicken, egg, lettuce, cucumber, tomato and French Fries or salad  
Blanc de poulet, oeuf, laitue, concombre, tomate et frites ou salade

## BRUSCHETTA VEGETABLES & GOAT CHEESE

Vegetables, pesto sauce, goat cheese, serve with French fries or salad  
Légumes, sauce au pesto, fromage chèvre servis avec des frites ou salade

# SALADS / SALADES

## DIVINO SIGNATURE CAESAR SALAD

Romaine lettuce, Caesar dressings, bread croutons, anchovy, quail egg and parmigiano  
Laitue Romaine, vinaigrettes césar, croûtons à pains, anchois, oeufs de caille et du parmesan

**with grilled chicken / au poulet grillé**  
**with grilled salmon / au saumon grillé**

## INSALATA CAPRESE ✓

Fresh tomato, mozzarella, basil, olives, arugula and basil coulis  
Tomates fraîches, mozzarella, basilic, olives, roquette et coulis de basilic

## PRESIDENT'S SALAD

Smoke Norwegian Salmon, tomatoes, capers, pickle artichokes, cucumber,  
mix lettuce, arugula, onion and lemon zest

Saumon norvégien fumé, tomates, câpres, artichauts, concombre,  
laitues, roquette, oignon et zeste de citron

## ROYAL PALM HEART & SMOKE MARLIN

(Available during season / Disponible pendant la saison)

Royal Palm heart, smoked marlin, local fine herbs, a tomato salsa and Tuscan extra virgin olive oil  
Coeur de Palmier Royal, marlin fumé, fines herbes locales, salsa de tomates à  
l'huile d'olive extra vierge de Toscane

## AVOCADO SALAD WITH PRAWNS ✓(option)

Avocado, cucumber, tomato, arugula, onion and prawns  
Avocat, concombre, tomate, roquette oignon et crevettes

## DIVINO'S BURRATA ✓

Burrata cheese fresh from Italy (weekly arrival), arugula, glazed balsamic, tomatoes and basil croutons  
Burrata fraîche d'Italie (arrivée hebdomadaire), roquette, réduction balsamique, tomates et croûtons au basilic

# PASTA / LES PÂTES

You can create and customize your very own pasta dish:

Divino vous invite à composer votre assiette en choisissant parmi les pâtes et les sauces suivantes:

**Les Pâtes: Penne, Fusilli, Spaghetti, Linguine, Tagliatelle**

## AGLIO E OLIO ✓

Garlic sautéed with extra virgin olive oil, dried tomatoes, olives and parmigiano  
Sautéée d'ails, l'huile d'olive extra vierge, tomates séchées, olives et parmesan

## ALL' ARRABBIATA ✓

Tomato sauce, eggplants, olives, dried red chillies and parmigiano  
Sauce tomate, aubergine, olives, piment rouge et parmesan

## ALLA BOLOGNESE

Beef Bolognese with basil  
Boeuf bolognaise au basilic

## LAMB MEATBALLS

Lamb meat balls in tomato herbs sauce  
Boulettes d'agneau à la sauce tomate et aux herbes

## PESTO POLLO

Chicken and pine nuts with basil pesto sauce  
Poulet et pignon de pin accompagnés d'une sauce de pesto au basilic

## POLLO FUNGHI CRÈME

Chicken and mushroom in a fresh parsley cream sauce  
Poulet et champignons au sauce cremeuse et persillée

## FRUTTI DI MARE

Giant prawn, calamari, fish, prawns and mussels in a napolitana sauce  
Crevette géante, calamars, poissons, crevettes et moules à la sauce napolitana

## CARBONARA SALMON

Smoke salmon and capers in a fresh parsley cream sauce, with egg and pecorino cheese  
Saumon fumé et câpres dans une sauce crèmeuse persillée, oeuf et pecorino

## AL TARTUFO ✓

Truffle pasta with truffle zest and mushroom salsa  
Pâtes aux truffes et salsa aux champignons

# LASAGNA / LASAGNE

## BEEF LASAGNA

Mince beef in a momay sauce / Boeuf émincé en sauce Momay

## CHICKEN LASAGNA

Mince chicken in a tomato and cheese sauce / Poulet émincé à la sauce tomate et au fromage

# GNOCCHI & RAVIOLI

## CHICCHE DI PATATE ALLA NORMA ✓

Tomato sauce, grill eggplant, parsley, pecorino cheese / Sauce tomate, aubergines grillées, persil, pecorino

## GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI & SPINACH ✓

Gorgonzola, grano padano, mozzarella & mascarpone

## RAVIOLI GOAT CHEESE ✓

Home made Ravioli with Goat cheese, served with spinach and basilic tomato sauce  
Raviolis maison fraîchement préparés au fromage de chèvre, accompagnés  
d'épinards et sauce tomate au basilic

## RAVIOLI POLLO

Ravioli chicken in mushroom cream sauce / Poulet au ravioli à la sauce champignon

# RISOTTO

## RISSOTO DI PESTO ✓<sub>(option)</sub>

Italian Grand Rissoti cooked in creamy Genovese pesto sauce and parmigiano  
Italien grand Rissoti cuisiné à la sauce crémeuse de pesto et parmesan

**with chicken / au poulet**

**with grilled Salmon / au saumon grillé**

## RISO ALLA PESCATORA

Risotto seafood - prawns, calamari and mussels / Risotto de fruit de mer - crevettes, calamar et moules

## RISO FUNGHI AL TARTUFO ✓

Carnaroli with mushroom and Truffle seasonings  
Carnaroli accompagné de champignon et d'assaisonnements de truffe

# MAINS-AWAY FROM ITALY

## GRILL FISH

Herb marinated Darodo / catch of the day, served with tomato salsa, basmati rice  
or French fries and house vegetables

Dorade / pêche du jour mariné servi avec du salsa aux tomates, du riz ou frites et aux légumes du jour

## NORWEGIAN SALMON

Grilled salmon served with herbed mash potato, vegetables and beurre blanc.  
Saumon grillé servi avec de purée de pomme de terre, du légume et beurre blanc

## FLAMING SEAFOOD BROCHETTE

Fish, Calamari, Shrimp in brochette flamed with spiced rum, served with rice and garlic butter sauce  
Poissons, calamars, crevettes flambées au rhum épicé en brochette accompagnés avec  
du riz et une sauce de beurre d'ail

## CAMARONS IN GARLIC PARSLEY

Whole Camarons in garlic and parsley butter sauce, served with grilled vegetables and French Fries or rice  
Camarons entiers à la sauce au beurre d'ail persillé servit avec des légumes grillés et frites ou avec du riz

## MAURITIAN CURRY

Your choice cooked in masala with the hint of local and asian spice served with  
steam basmati rice homemade chutney and a bowl of slow cooked lentils  
Votre choix au masala avec un soupçon d'épices locales et asiatiques  
servies avec le riz basmati, le chutney fait maison et le bol de lentilles cuites

**with fish / au poisson**

**with chicken / au poulet**

**with chicken and prawns / au poulet et crevettes**

## AUSTRALIAN ENTRECÔTE

Fresh Australian Rib Eye steak marinated with rosemary & garlic, served with house  
vegetable and French fries. Choose your choice of sauce  
Entrecôte d'Australie mariné au romarin et à l'ail, servi aux légumes maison et frites.  
Choisissez votre choix de la sauce

## AUSTRALIAN LAMB CHOPS

Marinated with rosemary, served with herb, vegetable, French fries or salad  
Côtelettes d'agneau frais mariné au romarin sont servies avec des légumes à l'herbe, frites ou de salade

### Cooking preferences | Préférence de cuisson:

Rare | Bleu  
Medium | Saignant  
Medium | À Point  
Well done | Bien Cuit

### Sauce:

Black Pepper | Poivre noir  
Red wine | Vin rouge  
Mushroom sauce | Sauce aux champignons  
Garlic butter | Beurre d'ail  
Cheese sauce | Sauce fromage

## SIDES

### GARLIC BREAD ✓

Half french baguette freshly baked with garlic. Homemade  
Demi-baguette française fraîchement cuite à l'ail. Fait maison

### FRENCH FRIES ✓

Frites

### FRENCH FRIES & MELTING CHEESE ✓

Frites avec fromage

### GRILLED VEGETABLES ✓

Vegetables grilled with olive oil and seasoned with 'Fleur de Sel'  
Légumes de saison grillés avec de l'huile d'olive et assaisonnés de 'Fleur de sel'

### GARDEN SALAD ✓

Mix lettuce, cucumber, tomato / laitues variées, concombre, tomate

## KIDS MENU

### PASTA ALLA MARGHERITA ✓

Pasta with margherita sauce  
Pâte aux sauces margherita

### KIDS SPAGHETTI BOLOGNESE

Bolognaise au boeuf spaghetti

### CHICKEN & CHIPS

Chicken strips and chips serve with tomato sauce  
Lanières de poulet et frites servis avec de la sauce tomate

### FISH & CHIPS

Fish and chips serve with tomato sauce  
Poisson et frites servit avec de la sauce tomate

## **DESSERT**

### **CLASSIC TIRAMISU**

Tiramisu fait maison

### **PASSION CRÈME BRÛLÉE**

Crème brûlée de fruit de la passion

### **CHOCOLATE FONDANT À L'ORANGE**

Chocolate fondant, orange zest serve with vanilla or chocolate ice cream

Fondant au chocolat et zeste d'orange, accompagné d'une glace à la vanille ou chocolat

### **CHEESE CAKE**

Ask waiter for weekly choice / Demandez au serveur le choix hebdomadaire

### **SEASONAL FRUITS & ICE CREAM**

Fresh mix fruit and choice of ice cream flavour / Fruits frais mélanges avec votre choix de glaces

### **SORBET or ICE CREAM**

Selection of ice cream (Vanilla, Chocolate, Coco) or Sorbet

Sélection de crèmes glacées (Vanille, Chocolat, Coco) ou Sorbets