



Menus du Déjeuner

lunch menus



Menu 1

Entrée / starter

Salade de calamar et de légumes verts, tranches d'aubergine grillées

Tapenade d'olive et quartiers de tomate a la plancha

Calamari salad with green vegetables, grilled eggplant

Olive tapenade and a la plancha tomato quarters

Plat / main course

Filet de ombrine et Coulis de Combava

Niçoise de Légumes a la Feuille de Caripoulay

Tropical sea bass grilled and combava butter sauce

Vegetables Nicosia with caripoulay leaves

dessert

Carpaccio de fruits frais d'ananas frais et fruits de saison

Marmelade de Papaye a la Citronnelle, sorbet aux fruits de la passion

Fresh Fruit carpaccio with sliced pineapple

Papaya marmalade with lemon grass, passion fruit sherbet

Les Conseils de notre Sommelier

Entrée / Starter : | Boschendal Le Bouquet
| Vergelegen Sauvignon Blanc

Plat / Main course : | Chablis 2007- Joseph Drouhin
| Haute Cabriere Pinot Noir

Dessert : | Champagne Louis Roederer
| Brut

:



Menu 2

Entrée / starter

Concassée de tomate, julienne de moules et de fruits de mer
Sauce Cappuccino de brinjel a la sauge, menthe et ail
Fresh concassée of tomato, shredded mussel and sea food tartar
Cappuccino sauce with sage, mint an garlic

Plat / main course

babonne marinée a l'huile d'olive Noire et kikkoman
Risotto de tomate séchée et artichaut, sauce Wasabi légère
Marinated babonne fish with olive and kikkoman sauce
Sun dried tomato risotto with artichoke, light wasabi sauce

Dessert

Carpaccio de pomme et de banane, jus au gingembre et citron vert
Tiramisu au café de chamarel
Apple and banana carpaccio, ginger and lime sauce
Chamarel coffee tiramisu

Les Conseils de notre Sommelier

Entrée / Starter : | Chablis 2007- Joseph Drouhin
| Sauvignon Blanc Vergelegen

Plat / Main course : | Pinot Noir Haute Cabriere (Rouge)
| Sancerre Les Belles Dames

Dessert : | Champagne Louis Roederer Brut



Menu 3

Entrée / Starter

**Tartare de fruit de mer sur confit de potiron, navet en saumure
Chutney de câpres, puree de persil et œuf dur hache**
*Sea food tartar on a bed of candied pumpkin, preserved turnip
Caper chutney with parsley puree and chopped hard boiled egg*

Plat / main course

**Filet de gueule pavee marinée a l'huile d'olive Noire et kikkoman
Risotto de tomate séchée et champignons noirs, sauce Wasabi légère**
*Marinated gueule pavee with black olive oil and kikkoman
Sun dried tomato and black mushroom risotto, wasabi sauce*

dessert

**Raviolis d'ananas frais et fruits de saison
Sorbet au citron et sirop au basilic**
*Fresh raviolis with seasonal fruit
Lemon sorbet with basil syrup*

Les Conseils de notre Sommelier

Entrée / Starter : | Sauvignon Blanc Vergelegen
Sancerre Les Belles Dames

Plat / Main course : | Chablis Joseph Drouhin
Serame Chardonnay

Dessert : | Champagne Louis Roederer Brut



Menu 4

Entrée / Starter

Concassée de tomate, julienne de patol, rouelle de camaron a la plancha

Sauce Cappuccino de brinjel a la sauge, menthe et ail

Tomato tartar with patol julienne, sliced camaron baked a la plancha

Brinjel cappuccino sauce with mint and garlic

Plat / Main course

Escalopes d'ombrine grillées, puree de citron confit et anchois

Tatin de légumes à la Niçoise de Légumes a la Feuille de Caripoulay

Grilled tropical sea bass, lemon and anchovy puree

Vegetables tian and caripoulay leaves

Dessert

Soufflé a la fraise et a la cardamome, sauce a la pistache

Strawberry souffle with cardamome, pistachio sauce

Les Conseils de notre Sommelier

Entrée / Starter : | Sauvignon Blanc Backsberg
| Sancerre Les Belles Dames

Plat / Main course : | Pinot Gris Prince Abbe Schlumberger
| Chardonnay Boschendal

Dessert : | Champagne Louis Roederer Brut



Menu 5

Entrée / starter

**Salade de cœur de palmier frais et crevettes au wasabi, julienne de poireau
Pomme d'amour grillée et pistou de basilic au parmesan**
*Fresh heart of palm salad with wasabi prawns, shredded leek
Grilled pomme d'amour and basil parmesan cheese pesto*

Plat / main course

**Carre d'agneau a la moutarde de coriandre et achar d'ail
Tian de légumes mauriciens et a la branche de céleri**
*Lamb rack roasted with coriander mustard and garlic achar
Mauritian vegetable tian with celery*

Dessert

**Moelleux au chocolat et aux amandes
Glace à la vanille et sauce au gingembre**
*Soft chocolate cake with ground almond
Vanilla ice cream and ginger sauce*

Les Conseils de notre Sommelier

Entrée / Starter : | Sauvignon Blanc Vergelegen
| Sancerre Les Belles Dames

Plat / Main course : | Chateau Greysac 2002
| Chateau de Pez 2004

Dessert : | Porto 10ans Ramos Pinto



Menus du Dîner *dinner menus*



Menu 1

Petits amuse-bouche avant le dîner offert

Bites before the dinner offer by ourselves

Crevettes au Wasabi avec concombre - Flan de tomate, cumin et thym sur toast au pistou -

**Des de vacoas au tandoori, Potiron fondant au citron, crème de citron - Mille Feuille de
Tomate, fromage feta, pastèque et menthe**

*Wasabi prawns with cucumber - Tomato flan, caraway, thyme and pesto toasted bread - Diced
fish tandoori, soft pumpkin with lemon, lemon sauce - Mille Feuille of tomato, feta cheese,
water melon and mint*

Entrée / starter

Salade de crevette, artichaut et tomate confite

Chutney de potiron et de pomme d'amour, vinaigrette au sésame

Prawns, artichoke and sun dried tomato

Pumpkin and pomme d'amour chutney, sesame dressing

Plat / main course

Filet de vacoas marine a l'huile de sésame et grille a la plancha

Tian de légumes aux gousses d'ail confites en achar et poivron

Fillet of Vacoas marinated with sesame and grilled a la plancha

Vegetables tian with candied garlic clove achar and capsicum

Dessert

Raviolis d'ananas et de fruits frais, marmelade de papaye a la vanille

Fresh pineapple raviolis with seasonal fruit, papaya marmalade with vanilla

Petits Fours offert / sweet delicacies offer by ourselves

Rochers coco / coconut rocks

Petit bouchon au chocolat / chocolate bites

Les Conseils de notre Sommelier

Petits amuse-bouche avant le dîner: | Bouquet de Boschendal

Entrée / Starter : | Sauvignon Vergelegen
| Sancerre Les Belles Dames

Plat / Main course : | Chablis Joseph Drouhin
| Haute Cabriere Pinot Noir

Dessert : | Champagne Louis Roederer Brut



Menu 2

Petits amuse-bouche avant le dîner offert / Bites before the dinner offer by ourselves

**Crevettes au Wasabi avec concombre - Flan de tomate, cumin et thym sur toast au pistou -
Des de vacoas au tandoori, Potiron fondant au citron, crème de citron - Mille Feuille de
Tomate, fromage feta, pastèque et menthe**

*Wasabi prawns with cucumber - Tomato flan, caraway, thyme and pesto toasted bread - Diced
fish tandoori, soft pumpkin with lemon, lemon sauce - Mille Feuille of tomato, feta cheese,
water melon and mint*

Entrée / starter

**Bouchée de marlin fume et fricassée de calamar fondant, parfum thaï
Niçoise de légumes au basilic frais et poivron grille**

*Fresh smoked marlin pie with soft calamari and red Thai sauce flavor
Vegetables Nicosia with basil leaves and grilled capsicum*

Plat / main course

**Mille Feuille de vieille rouge en escalope, salsa d'asperges
Pomme de terre boulangère à l'oignon rouge, sauce au tandoori**

*Mille Feuille of red snapper in slices, asparagus salsa
Boulangere potato with red onion and tandoori sauce*

dessert

**tarte tatin a la banana et a la pomme verte au caramel de gingembre
glace au caramel et au sel de céleri**

*banana and green apple tatin tart with ginger butter
caramel and celery salt ice cream*

Petits Fours offert / sweet delicacies offer by ourselves

**Rochers coco / coconut rocks
Petit bouchon au chocolat / chocolate bites**

Les Conseils de notre Sommelier

Petits amuse-bouche avant le dîner:	Bouquet de Boschendal
Entrée / Starter :	Mapu Sauvignon Blanc Chardonnay (Chile) Boschendal Blanc de Noir (Rose)
Plat / Main course :	Le Bouquet de Boschendal Pinot Gris Schlumberger
Dessert :	Champagne Louis Roederer Brut



Menu 3

Petits amuse-bouche avant le dîner offert / Bites before the dinner offer by ourselves

**Crevettes au Wasabi avec concombre - Flan de tomate, cumin et thym sur toast au pistou -
Des de vacoas au tandoori, Potiron fondant au citron, crème de citron - Mille Feuille de
Tomate, fromage feta, pastèque et menthe**

*Wasabi prawns with cucumber - Tomato flan, caraway, thyme and pesto toasted bread - Diced
fish tandoori, soft pumpkin with lemon, lemon sauce - Mille Feuille of tomato, feta cheese,
water melon and mint*

Entrée / starter

**Raviolis d'ananas et de courgette au saumon fume
Salade de légumes a la tapenade d'olive, vinaigrette au thé vert**
*Raviolis of fresh tomato and pineapple zucchini and smoked salmon
Vegetables salad with olive paste, green tea dressing*

Plat / main course

**Filet d'agneau a la plancha et gratine au parmesan et caripoulay
Risotto au champignon et truffe noire, câpres et poivre rose**
*Lamb loin a la plancha and gratinated with parmesan cheese crust in caripoulay
Mushroom risotto with truffle essence, capers and pink pepper*

Dessert

**Tarte Fine a la pomme verte sur une crème d'amande
Glace à la cannelle et tuile au jus d'orange et graine de sésame**
*Thin tart with apple on a almond frangipane
Cinnamon ice cream and orange sesame seed tuile*

Petits Fours offert / sweet delicacies offer by ourselves

**Rochers coco / coconut rocks
Petit bouchon au chocolat / chocolate bites**

Les Conseils de notre Sommelier

Petits amuse-bouche avant le dîner :		Bouquet de Boschendal
Entrée / Starter :		Sauvignon Blanc Vergelegen Sancerre belles Dames
Plat / Main course :		Chateau Greysac 2002 Cote Rotie 2004 Brune et Blonde Guigal
Dessert :		Champagne Louis Roederer Brut



Menu 4

Petits amuse-bouche avant le dîner offert / Bites before the dinner offer by ourselves

**Crevettes au Wasabi avec concombre - Flan de tomate, cumin et thym sur toast au pistou -
Des de vacoas au tandoori, Potiron fondant au citron, crème de citron - Mille Feuille de
Tomate, fromage feta, pastèque et menthe**

*Wasabi prawns with cucumber - Tomato flan, caraway, thyme and pesto toasted bread - Diced
fish tandoori, soft pumpkin with lemon, lemon sauce - Mille Feuille of tomato, feta cheese,
water melon and mint*

Entrée / starter

**Salade de camaron cuit à la poudre de laurier, champignons émincés
Légumes verts au chutney de coriandre et vinaigrette a la moutarde d'estragon**

*Roasted camaron with ground bay leaves, sliced mushroom
Green vegetables with coriander chutney, tarragon dressing*

Plat / main course

**Pave d'entrecôte de bœuf à la confiture d'oignon
Fricassée de légumes varies au basilic frais**
*Beef cube roll a la plancha, red onion jam with ginger
Mixed vegetables fricasee with fresh basil*

Dessert

Miroir de pamplemousse a la cardamome et sauce au chocolat et gingembre
Grape fruit mirror with cardamom mousse, chocolate and ginger sauce

Petits Fours offert / sweet delicacies offer by ourselves

**Rochers coco / coconut rocks
Petit bouchon au chocolat / chocolate bites**

Les Conseils de notre Sommelier

Petits amuse-bouche avant le dîner :	Bouquet de Boschendal
Entrée / Starter :	Pinot Gris Schlumberger Gewurztraminer Ernest Preiss
Plat / Main course :	Chateau Greysac 2002 Cabernet Sauvignon Reserve (Chile)
Dessert :	Champagne Louis Roederer Brut



Menu 5

Petits amuse-bouche avant le dîner offert / Bites before the dinner offer by ourselves

**Crevettes au Wasabi avec concombre - Flan de tomate, cumin et thym sur toast au pistou -
Des de vacoas au tandoori, Potiron fondant au citron, crème de citron - Mille Feuille de
Tomate, fromage feta, pastèque et menthe**

*Wasabi prawns with cucumber - Tomato flan, caraway, thyme and pesto toasted bread - Diced
fish tandoori, soft pumpkin with lemon, lemon sauce - Mille Feuille of tomato, feta cheese,
water melon and mint*

Entrée / starter

**Raviolis de langouste et Tartare de tomate lie au lait de coco et huile d'Olive
Concassée de courgette a la feuille de céleri et sel de céleri**

*Raviolis of langouste with tomato tartar thickened with coconut milk and olive oil
Crushed zucchini seasoned with celery leaves and celery salt*

Plat / main course

**Carre d'agneau en croûte de parmesan, pomme de terre sautée aux amandes
Tatin de tomate a la courgette fondante et salsa d'asperges vertes**

*Lamb rack with parmesan cheese crust, sautéed potato with almond
Tomato tatin with simmered zucchini, green asparagus salsa*

Dessert

**Souffle à la fraise et à la cardamome, sauce à la pistache
Strawberry and cardamom souffle, green pistachio sauce**

Petits Fours offert / sweet delicacies offer by ourselves

**Rochers coco / coconut rocks
Petit bouchon au chocolat / chocolate bites**

Les Conseils de notre Sommelier

Petits amuse-bouche avant le dîner :	Bouquet de Boschendal
Entrée / Starter :	Backsberg Sauvignon Blanc Sancerre Les Belles Dames
Plat / Main course :	Chateau Greysac 2002 Chateau de Pez 2004
Dessert :	Champagne Louis Roederer Brut



Menu 6

Petits amuse-bouche avant le dîner offert / Bites before the dinner offer by ourselves

**Crevettes au Wasabi avec concombre - Flan de tomate, cumin et thym sur toast au pistou -
Des de vacoas au tandoori, Potiron fondant au citron, crème de citron - Mille Feuille de
Tomate, fromage feta, pastèque et menthe**

*Wasabi prawns with cucumber - Tomato flan, caraway, thyme and pesto toasted bread - Diced
fish tandoori, soft pumpkin with lemon, lemon sauce - Mille Feuille of tomato, feta cheese,
water melon and mint*

Entrée / starter

**Yakitori de gueule pave sur un sushi de navet et saumon fume, riz a la tomate séchée
Salade de saison au jus de gingembre, copeaux d'ail séchée**

*yakitori of gueule pavee on a turnip and smoked salmon sushi, rice with sun dried tomato
melted christophene in lemon olive oil and candied lemon*

plat / main courses

**Saint Jacques rôties au beurre d'échalotes et huile de sésame
Cœur de palmier braise, julienne d'asperges a l'huile de truffe et grain de sel**

*Roasted scallop with shallot butter and sesame oil
Braised heart of palm, shredded asparagus with truffle oil and rock salt*

Dessert

Rubané de tiramisu de mangue, crème brulee au gingembre

Purée de banane caramélisée, Sabayon au sucre moscavado

*Layer of mango tiramisu, ginger crème brulee
Caramelised banana puree, moscavado sugar syllabub*

Petits Fours offert / sweet delicacies offer by ourselves

Rochers coco / coconut rocks

Petit bouchon au chocolat / chocolate bites

Les Conseils de notre Sommelier

Petits amuse-bouche avant le dîner: | Bouquet de Boschendal

Entrée / Starter : | Sauvignon Blanc Vergelegen
| Sancerre Les Belles Dames

Plat / Main course : | Chardonnay Boschendal
| Pouilly Fuisse Chateau de Beauregard

Dessert : | Champagne Louis Roederer Brut



Menu 7

Petits amuse-bouche avant le dîner offert / Bites before the dinner offer by ourselves

**Crevettes au Wasabi avec concombre - Flan de tomate, cumin et thym sur toast au pistou -
Des de vacoas au tandoori, Potiron fondant au citron, crème de citron - Mille Feuille de
Tomate, fromage feta, pastèque et menthe**

*Wasabi prawns with cucumber - Tomato flan, caraway, thyme and pesto toasted bread - Diced
fish tandoori, soft pumpkin with lemon, lemon sauce - Mille Feuille of tomato, feta cheese,
water melon and mint*

Entrée / starter

**Carpaccio de Saint-Jacques marine au jus de citron confit au sel de tamarin
Calebasse fondante et pétales de tomate confite, vinaigrette a la truffe**

*Carpaccio of Scallop marinated with lemon juice and tamarind salt
Soft calabash with candied tomato petal, truffle oil dressing*

Plat / main course

Emince de veau au paprika, frites de chou chou très fondantes

Ragoût de poivron, haricots verts et artichaut au persil hache

*Sliced veal chop cooked with paprika, melted christophene fritters
Capsicum stew, French beans and artichoke with chopped parsley*

Dessert

Gâteau coulant au chocolat et au gingembre, glace a la vanille

Melting chocolate cake with ginger, vanilla ice cream

Petits Fours offert / sweet delicacies offer by ourselves

Rochers coco / coconut rocks

Petit bouchon au chocolat / chocolate bites

Les Conseils de notre Sommelier

Petits amuse-bouche avant le dîner : | Bouquet de Boschendal

Entrée / Starter : | Sauvignon Blanc Vergelegen
| Pinot Gris Schlumberger

Plat / Main course : | Chateau Greysac 2002
| Haute Cabriere Pinot Noir 2005

Dessert : | Porto 10 ans Ramos Pinto



Menu 8

Petits amuse-bouche avant le dîner offert / Bites before the dinner offer by ourselves

**Crevettes au Wasabi avec concombre - Flan de tomate, cumin et thym sur toast au pistou -
Des de vacoas au tandoori, Potiron fondant au citron, crème de citron - Mille Feuille de
Tomate, fromage feta, pastèque et menthe**

*Wasabi prawns with cucumber - Tomato flan, caraway, thyme and pesto toasted bread - Diced
fish tandoori, soft pumpkin with lemon, lemon sauce - Mille Feuille of tomato, feta cheese,
water melon and mint*

Entrée / starter

**Salade de langouste et de champignons crus, pok choy rôti a l'huile d'olive
Vinaigrette au coulis de langouste, pétale de tomate et chutney de potiron**

*Langouste salad with sliced mushroom, roasted pok choy with olive oil
Langouste bisque dressing, tomato petal with pumpkin chutney*

Plat / main course

**Cote de boeuf cuite au beurre de gingembre et de laurier, sauce truffe
Tatin de tomate et de haricots verts, courgette fondante, amandes effilées**

*beef chop baked with ginger butter and bay leaves, truffle sauce
Tatin of tomato with French bean and simmered zucchini, almond flakes*

Dessert

**Bombe glacée a la mangue séchée et a la vanille
Pralin croustillant et crème brulee au lait de coco**
*Iced sun dried mango parfait with vanilla flavour
Crunchy praline and coconut milk crème brulee*

Petits Fours / sweet delicacies OFFER

**Rochers coco / coconut rocks
Petit bouchon au chocolat / chocolate bites**

Les Conseils de notre Sommelier

Petits amuse-bouche avant le dîner :		Bouquet de Boschendal
Entrée / Starter :		Sauvignon Blanc Vergelegen Sancerre les Belles Dames
Plat / Main course :		Cabernet Sauvignon Reserve Chile Cote Rotie 2004 Brune et Blonde Guigal
Dessert :		Champagne Louis Roederer Brut