

HAPPY FESTIVE SEASON







MENU DE FÊTES / FESTIVE MENU

Refined, Authentic, Expertise

Menu 1

Entrées / Starters

Saumon poêlé à l'avocat, salsa de mangue et menthe fraîche
Seared salmon with avocado, mango salsa and fresh mint

Ou / or

Poulet aux 7 épices, servi avec un acharde de betterave, vinaigrette à la coriandre, aux radis et concombre
7 spice chicken, beetroot pickle, cucumber, radish and cilantro dressing

Plats principaux / Main courses

Filet de Red Snapper cuit à la poêle avec une tagliatelle crémeuse, haricots verts et brocoli
Pan-fried Red Snapper fillet served with creamy tagliatelle, green beans and broccoli

Ou / or

Brochette de poulet grillé aux épices accompagnée de riz aux herbes, citron, ail et sauce créole
Grilled chicken brochette with spices, lemon garlic herb rice and creole sauce

Dessert

Glace caramel au beurre salé
Salted caramel ice cream

Café, thé & tisanes / Coffee, tea & infusions

Café, cappuccino, Américano, espresso
Coffee, cappuccino, Americano, espresso

Thé noir, thé vert
Black tea, green tea

Tisanes: vanille, camomille, menthe
Infusions: vanilla, camomile, mint

Menu à trois services: Rs 725 par personne (TTC).
Three-course menu: Rs 725 per person (including VAT).



MENU DE FÊTES / FESTIVE MENU

Refined, Authentic, Expertise

Menu 2

Entrées / Starters

Crevettes et salade de papaye fraîche
Prawns and fresh papaya salad

Ou / or

Salade de bœuf à la méditerranéenne
Mediterranean beef salad

Plats principaux / Main courses

T-Bone d'agneau grillé avec une purée de pommes de terre et poivrons rôtis
Grilled lamb T-Bone with mashed potatoes and roasted bell peppers

Ou / or

Bistrot Steak servi avec des quartiers de pommes de terre et salade verte
Bistrot steak served with potato wedges and green salad

Dessert

Tarte au citron
Lemon tart

Café, thé & tisanes / Coffee, tea & infusions

Café, cappuccino, Américano, espresso
Coffee, cappuccino, Americano, espresso

Thé noir, thé vert
Black tea, green tea

Tisanes: vanille, camomille, menthe
Infusions: vanilla, camomile, mint

*Menu à deux services: Rs 850 par personne / Menu à trois services: Rs 975 par personne (TTC).
Two-course menu: Rs 850 per person / Three-course menu: Rs 975 per person (including VAT).*



MENU DE FÊTES / FESTIVE MENU

Refined, Authentic, Expertise

Menu 3

Entrées / Starters

Ceviche de calamars de Patagonie et poisson
Patagonian calamari and fish ceviche

Ou / or

Soupe crémeuse aux asperges avec des croûtons à l'ail
Creamy asparagus soup with garlic croutons

Plats principaux / Main courses

Sirloin sur os servi avec un sauté de bok choy et pommes de terre au four
Sirloin 'sur os' with stir-fry bok choy and baked potatoes

Ou / or

Filet de bœuf rôti, purée de pommes de terre à la truffe et haricots verts
Roasted beef fillet, truffled mashed potatoes and green beans

Ou / or

Crevettes géantes et filet de Red Snapper servis avec des palourdes, une salsa de tomates et purée de pommes de terre
Slow Cooked giant prawns and Red Snapper fillet with clams, tomato salsa and mashed potatoes

Dessert

Fondant au chocolat
Chocolate fondant

Café, thé & tisanes / Coffee, tea & infusions

Café, cappuccino, Américano, espresso
Coffee, cappuccino, Americano, espresso

Thé noir, thé vert
Black tea, green tea

Tisanes: vanille, camomille, menthe
Infusions: vanilla, camomile, mint

Menu à deux services: Rs 1,150 par personne / Menu à trois services: Rs 1,275 par personne (TTC).
Two-course menu: Rs 1,150 per person / Three-course menu: Rs 1,275 per person (including VAT).

MENU DE FÊTES / FESTIVE MENU

Refined, Authentic, Expertise

Boissons / Drinks

1. Boissons gazeuses et jus à volonté à Rs 250 par personne
Unlimited soft drinks and juices at Rs 250 per person
2. Boissons gazeuses et jus à volonté, 2 bières ou 2 verres de vin à Rs 350 par personne
Unlimited soft drinks and juices, 2 beers or 2 wines by the glass at Rs 350 per person
3. Boissons à la carte
Selection of the drinks menu

Réservations

Pour vos réservations et demandes d'information,
veuillez contacter Clarel ou Eden sur le 468 8450.

Bookings

For your bookings please contact Clarel or Eden on 468 8450.



