



APPETIZERS

Smoked Salmon and Marlin Roulade

SCR 260

Passion fruit dressing, berry and pistachio salad, mango balsamic glaze
Vinaigrette fruit de la passion, baies et pistache, salade ,mango balsamique glaçure

Beef Carpaccio

SCR 240

Thinly sliced beef served with parmesan shavings and rocket
Carpaccio de boeuf mariné avec pesto et parmesan

Crispy Calamari

SCR 260

Served with tartar sauce
Servi avec Tartare sauce

SIGNATURE APPETIZERS

Mango Foie Gras

SCR 280

Traditional Foie Gras twisted locally in sweet wine & local spice served with mango chutney & cinnamon Brioche
Traditionnel foie gras poché au vin sucré et épices locale servi avec un chutney de mangue et une brioche a la cannelle

Island Tuna Tartare

SCR 270

Served with creole salsa, mango, guacamole & lime
Tartare de thon des îles, servi avec une sauce salsa creole, mangue, guacamole et citron

Purple Egg

SCR 210

Served with creole potato salad, herb jus & Seychellois spice
L'oeuf violet et sa traditionnelle salade de pomme de terre creole, jus d'herbes et épices locale

SOUP

Seafood Chowder

SCR 220

Served with basil oil & grissini
Soupe épaisse de fruit de mer servi avec huile basilic et grissini

SIGNATURE SOUP

Local Roasted Soup

SCR 180

Local bread fruit & sweet potato soup
Soupe locale de fruit a pain et patate douce et épice locales

PLEASE INFORM YOUR ORDER-TAKER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF."

PRICES ARE IN LOCAL CURRENCY SCR & ARE INCLUSIVE OF TAXES & SERVICE CHARGE

FRENCH

ISLAND

CUISINE

MAIN DISHES

Indian Ocean Seared Tuna

SCR 410

Leek-bell pepper confit, minted potato mash and ginger-hoisin sauce

Poireaux et poivrons confit, purée de pomme de terre et gingembre et hoisin sauce

Stuffed Red Snapper

SCR 430

Ricotta-dill filling, grilled vegetable timbale, tomato-shellfish foam, green oil

Farce ricotta et aneth, timbale de légumes grille, tomate - coquillages mousse, huile verte

Warm Royal Seafood Platter

SCR 1, 450

Lobster tail, prawns, calamari, red snapper & half shell mussels (Served for 2 persons)

Queue de homard, crevettes, calamars, bourgeois & moules demi-coquille (servie pour 2 personnes)

Chicken Ballotine

SCR 390

Stuffed roasted chicken, sweet potato purée, sautéé vegetables and lightly spiced jus

Ballotine de poulet farci, purée de patate douce, légumes sautéée et jus brun légèrement épicé

SIGNATURE MAIN DISHES

Creole Beef Tenderloin Fillet

SCR 490

Grilled with curry leaves, roasted pumpkin puree & roasted vegetables

Filet de boeuf aux épices creole au BBQ de feuille de curry, purée de potiron roti et jus brun légèrement épicé

Seychellois Spicy Lamb Shank Confit

SCR 560

Served with sweet potato, cassava & tasty creole sauce

Souris d'agneaux confit aux épices locale servies avec purée de patate douce et traditionnelle sauce creole

Creole Bouillabaisse

SCR 450

With red snapper, job fish, octopus, calamari, clams & Seychellois rouille.

Bouillabaisse creole, servi avec bourgeois, job fish, poulpe, calamari, palourde et rouille seychelloise

Warm Squid & Mushroom Cannelloni

SCR 390

Served with beans, lemon, cucumber sauce, octopus & black parmesan tuile

Canneloni de calamar et champignons servi avec des haricots blancs au jus de concombre et citron et poulpe

Ratatouille Seychellois Style

SCR 290

Ratatouille Seychellois style In green herbs raviolo with tomato creole Sauce

Ratatouille seychelloise en raviolo d'herbe et traditionnelle creole sauce

PASTA & RISOTTO

Lobster Fettuccini

SCR 590

Tomato cream sauce and parmesan crisp

Sauce tomate a la crème et croustillant au parmesan

Seafood Penne

SCR 390

Lobster, calamari, shrimp & red snapper with garlic

langouste, calamars, crevettes & bourgeois avec de l'ail

"EN CAS D'ALLERGIE, MERCI DE NOUS PRÉVENIR "

LES PRIX SONT MENTIONNES EN MONNAIE LOCALE ET TOUTES TAXES COMPRISES

FRENCH

ISLAND

CUISINE



SIDE DISHES

Sauteed Snap Peas (Petit pois sautées)	SCR 110
Grilled Asparagus (Asperges grillées)	SCR 110
Steamed Seasonal Vegetables (Légumes saison a la vapeur)	SCR 90
French Fries (frites)	SCR 90
Mashed Potato (Purée de pomme de terre)	SCR 90
Fragrant Yellow Rice (Riz jaune aux épices)	SCR 90

DESSERTS

<u>Homemade Caramel Ice-Cream</u>	SCR 200
Peanuts, popcorn & chocolate sauce	
Cacahuete, popcorn & sauce chocolat	
<u>Seasonal Fresh Fruit Platter</u>	SCR 200
Plateau de fruit du saison	

SIGNATURE DESSERT

<u>Mango Tart Tatin</u>	SCR 220
Mango tart Tatin infused with lemon grass & coconut ice cream	
Tarte tatin a la mangue infuse a la citronnelle et glace coco	
<u>Paris Seychelles</u>	SCR 220
Paris Seychelles twisted from Paris brest with A passion fruit twist	
Paris brest revisité avec fruit de la passion	
<u>Chocolate Fondant</u>	SCR 230
Chocolate fondant, coco heart & passion fruit ice cream	
Fondant au chocolat Coeur coulant coco et glace de fruit de la passion	

PLEASE INFORM YOUR ORDER-TAKER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF."

PRICES ARE IN LOCAL CURRENCY SCR & ARE INCLUSIVE OF TAXES & SERVICE CHARGE

FRENCH

ISLAND

CUISINE