

LA SPIA OGIA

MEDITERRANEAN CUISINE

SSignature Dish ● Local Catch / Prise locale ● Vegetarian / Végétarien ● Contains pork / Contient du porc ● Seafood / Fruit de Mer ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT/Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES INTOLÉRANCES ET ALLERGIES ALIMENTAIRES

Dear Guests,

**It would be our pleasure to assist you selecting a dish
or prepare a tailor-made dish suitable to your requirements.**

Chers Clients,

Veillez s'il vous plait nous consulter dans le cas d'allergies alimentaires.

Nos équipes de salle et de cuisine auront plaisir à vous guider dans votre sélection.

Sehr geehrte Gäste, gerne beraten wir Sie in der Auswahl von Speisen
oder bereiten Ihnen ein individuell Ihren Allergien oder Intoleranzen angepasstes Gericht zu.

尊敬的客人：

请务必提前告知我们关于您自身的食物禁忌和过敏情况。

在点单和选择菜品过程中请随时垂询，

为您答疑解惑是我们的荣幸。

MEAL PLAN PACKAGES - FORFAITS REPAS

Clients booked on Half Board, Full Board or All Inclusive basis are entitled to dinner buffet at La Citronnelle restaurant (without booking) or Set menu at Deer Hunter restaurant (upon reservation).

Clients can also dine at any other "A la carte" restaurant like La Spiaggia, Blue Penny Cellar and Deer Hunter "A la carte" dishes with a dinner food credit of MUR 1090 inc. vat per person, per day

Les clients ayant réservé en formule Demi-pension, Pension complète ou Tout compris ont droit à un dîner buffet au restaurant La Citronnelle (sans réservation) ou à un menu spécial au restaurant Deer Hunter (sur réservation).

Les clients peuvent également dîner dans n'importe quel autre restaurant «A la carte» comme La Spiaggia, Blue Penny Cellar et les plats «A la carte» de Deer Hunter avec un crédit alimentaire de 1090 MUR inc. tva par personne, par jour

S Signature Dish ● Local Catch / Prise locale ● Vegetarian / Végétarien ● Contains pork / Contient du porc ● Seafood / Fruit de Mer ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT/Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA



STARTER / ENTRÉE

Crab meat and lobster salad, crispy fennel, croutons and bisque ●	1150
<i>Salade de chair de crabe et langouste, fenouil croquant, dentelle de pain et bisque réduite</i>	
Smoked salmon with marinated summer vegetables, lamb's lettuce sprouts and cucumber sour cream	900
<i>Saumon fumé, légumes d'été marinés, pousses de mâche et crème aigre au concombre</i>	
Chilled gazpacho soup served shaken, smoked bell peppers, cucumber and mint espuma S	500
<i>Le gazpacho servi au shaker, poivron fumé, espuma de concombre et menthe</i>	
Beef carpaccio and eggplant caviar, nuts brittles and parmesan shavings, balsamic dressing	1050
<i>Carpaccio de bœuf et caviar d'aubergine, éclat de noix, copeaux de parmesan, vinaigrette au balsamique</i>	
Duck foie gras terrine with honey ginger bread and white fig jelly	1600
<i>Foie gras de canard cuit en basse température, pain d'épices au miel et gelée à la figue blanche</i>	
Pan-seared tiger prawns with pesto, ratatouille Conchiglioni pasta, taggiasca olive and tomato syrup	1300
<i>Gambas à la plancha et pistou, Conchiglioni farcie d'une fine ratatouille, olive taggiasca et sirop de tomate</i>	

S Signature Dish ● Local Catch / Prise locale ● Vegetarian / Végétarien ● Contains pork / Contient du porc ● Seafood / Fruit de Mer ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT/Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA



PASTA AND RISOTTO | PÂTE ET RISOTTO

	Starter / Entrée	Main course / Plat
Classic risotto with grilled vegetables, Parmigiano-Reggiano foam ● <i>Risotto classique aux légumes grillés, écumes aux Parmigiano-Reggiano</i>	750	1250
Spaghetti aquapazza with seafood and cockles ● <i>Spaghetti aquapazza aux fruits de mer et coquilles des îles</i>	900	1450
Pasta penne fresca, stewed chicken with boletus mushroom, “rave” confit <i>Pasta penne fresca, mijotée de volaille aux cèpes, confit de raves</i>	750	1250
Gnocchi di patate, smoked pork belly, mushroom emulsion ● <i>Gnocchi di patate, poitrine de porc fumée, émulsion de champignons</i>	750	1250

S Signature Dish ● Local Catch / Prise locale ● Vegetarian / Végétarien ● Contains pork / Contient du porc ● Seafood / Fruit de Mer ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT/Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA



FISH AND SEAFOOD / POISSON ET CRUSTACÉ

(For 2 persons / Pour 2 personnes) **S**

Salt-crusted tropical seabass, braised fennel with confit tomatoes, capers, anchovies and lemon zest, cockles butter

1 500 per person

Le bar tropical en croûte de sel, fenouil braisé aux tomates confites, câpres, anchois et zestes de citron, beurre de coques

*** Supplement AIP Voucher 800 per person**

Sea scallops and creamy polenta, confit condiments with olive oil and smoked bacon ●

1 600

Noix de coquilles St jacques et crème de polenta, condiments confit à l'huile d'olive et lard fumé

Harissa crusted grilled lobster, heart of palm gratinated and simmered dry fruits, olive oil and citrus foam

2 500

Langouste grillée en croûte d'harissa, gratin de cœur de palmier et fruits secs mijotés, écume d'agrumes à l'huile d'olive

*** Supplement AIP Voucher 1 300 per person**

Drum fish fillet and melanzana cannelloni, smoked piquillos piperade and mussels

900

Filet d'ombrine et cannelloni d'aubergine, piperade de piquillos fumé et moules

S Signature Dish ● Local Catch / Prise locale ● Vegetarian / Végétarien ● Contains pork / Contient du porc ● Seafood / Fruit de Mer ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT/Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA



MEAT / VIANDE

(For 2 persons / Pour 2 personnes) **S**

Rack of lamb with herbs crust,

crunchy potatoes, tomatoes, garlic croquette and purple artichokes confit, savory juice

Carré d'agneau en croûte d'herbes, pommes de terre fondantes, tomates, croquettes d'ail et artichaut confit, jus à la sarriette

1800 per person

Angus beef fillet with olives tapenade, cannelloni with ricotta and spinach, rosemary gravy

Filet de bœuf Angus et tapenade d'olives, cannelloni de ricotta et épinards, jus aux romarins

1800

Slowly cooked venison fillet with wild pink pepper, parmesan risotto, glazed tamarind

Filet de cerf cuit en basse température aux baies roses du chassée, risotto aux parmesan, tamarin glacé

1600

Braised Osso bucco, potato mousseline, porcini variation and meat gravy

Osso bucco braisé, mousseline de pomme de terre, cèpes variation et jus de cuisson

1600

S Signature Dish ● Local Catch / Prise locale ● Vegetarian / Végétarien ● Contains pork / Contient du porc ● Seafood / Fruit de Mer ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT/Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA



DESSERT

Lemon Menton

Citron de Menton

500

Tiramisu with coffee flavors, Amaretto biscuit, ice cream and macaroon

Tiramisu aux saveurs de café, biscuit Amaretto, crème glacée et macaron

500

Crêpes Suzette flambéed with Triple Sec

Crêpes Suzette flambées au Triple Sec

*** Supplement AIP Voucher 300 per person**

500

Seasonal tropical fruit platter

Assiette de fruit tropical saisonnière

500

Porcelana dark chocolate tart from 'Valrhona'

Tarte fine au chocolat noir Porcelana de la maison Valrhona

500

S Signature Dish ● Local Catch / Prise locale ● Vegetarian / Végétarien ● Contains pork / Contient du porc ● Seafood / Fruit de Mer ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT/Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA



	Starter / Entrée	Main course / Plat
Chilled gazpacho soup served shaken, smoked bell pepper, cucumber espuma and mint Le gazpacho servi au shaker, poivron fumé, espuma de concombre et menthe	500	
Warm green asparagus soup, palm heart tartar, lemon sorbet Soupe d'asperges vertes servie tiède, tartare de palmiste, huile de citron	900	
Mediterranean grilled vegetables salad, tomato trio, Dandaragan oil dressing Légumes grillés en salade Méditerranéenne, trio de tomates, vinaigrette à l'huile Dandaragan	950	
A Seasonal vegetables variation with pickles and fine herbs Une variation des légumes saisonnière confit et fines herbes	950	
“Mantecato” risotto with glazed vegetables, parmigiano-Reggiano foam « Mantecato » risotto aux légumes glacés, écume au Parmigiano-Reggiano	700	900
Spaghetti with ratatouille and parmesan foam Spaghetti aux ratatouilles et émulsion au parmesan	550	650
Pasta Penne fresca, stewed boletus mushroom and preserved radish	550	650
Gnocchi di patate, braised vegetables and truffle oil emulsion Gnocchi di patate, légumes braisés et émulsion à l'huile de truffe	550	650
Arrabiata lasagna, arugula pesto Lasagne ouverte à l'Arrabiata, pistou de roquette	550	1210

S Signature Dish ● Local Catch / Prise locale ● Vegetarian / Végétarien ● Contains pork / Contient du porc ● Seafood / Fruit de Mer ● Gluten free / Sans Gluten

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager concerning any dietary requirements. Our team will be happy to assist you

N'hésitez pas à contacter notre Responsable de Salle concernant vos exigences alimentaires.

Notre équipe sera heureuse de vous assister

All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15 % VAT/Les prix sont en Roupies Mauriciennes et inclus 15% de TVA