

Mauritian lunch menu

ON SITE OR TO TAKE AWAY
SUR PLACE OU A EMPORTER
DELIVERY TIME 11:30 TO 15:00

SNACK

CHICKEN WINGS / AILES DE POULET Rs. 290
Served with French fries and salad
Servi avec frites & salade

BREADED SHRIMPS / CREVETTES PANEES Rs. 390
Served with French fries and salad
Servi avec frites & salade

CRISPY CHICKEN / POULETS CROUSTILLANTS Rs. 450
Served with French fries and salad
Servi avec frites & salade

BREADED CHICKEN LEGS Rs. 335
CUISSÉ DE POULET PANE

DEEP FRIED CALAMARI Rs. 325
CALAMAR CROUSTILLANTS
Served with French fries and salad
Servi avec frites & salade

SPRING ROLLS / ROULEAU DE PRINTEMPS Rs. 320
Lamb and vegetables / Agneau & légumes

BREADED FISH / POISSONS PANEES Rs. 310
Served with French fries and salad
Servi avec frites & salade

Min. 2 people | Minimum 2 personnes

Prices include VAT 15% | TVA 15% incluse

PLAT PRINCIPAL

FRIED NOODLES LAMB / MINE FRITE AGNEAU Rs. 320
Marguery Villas style, lamb, egg, vegetables
Façon Marguery Villas, agneau, œuf, légumes

FRIED NOODLES LAMB / MINE FRITE POULET Rs. 290
Marguery Villas style, lamb, egg, vegetables
Façon Marguery Villas poulet, œuf, légumes

MAGIC BOWL / MINE RENVERSE Rs. 230
Chicken & egg / Poulet & œuf

CHOP SUEY CHICKEN / POULET Rs. 345
Served with white rice / Servie avec du riz blanc

OCTOPUS SALAD / SALADE OURITE Rs. 460
Served with bread / Pain

BURGER Rs. 345
Chicken or beef, fries & salad
Poulet ou bœuf, servi avec frites & salade

PASTA BOLOGNESE / PÂTES BOLOGNAISE Rs. 345

PASTA WITH BASIL PESTO BASILIC Rs. 250
PÂTES AU PESTO BASILIC

LAMB FRIED RICE / RIZ FRIT, AGNEAU Rs. 320
Marguery Villas style, lamb, egg, vegetables
Façon Marguery Villas, agneau, œuf, légumes

CHICKEN FRIED RICE / RIZ FRIT, POULET Rs. 345
Marguery Villas style, chicken, egg, vegetables
Façon Marguery Villas, poulet, œuf, légumes

SWEET & SOUR FISH / POISSON AIGRE DOUX Rs. 375
Served with white rice & vegetables
Servi avec du riz blanc & légumes

STIR-FRIED BEEF, CHINESE STYLE Rs. 490
BOEUF SAUTE A LA CHINOISE
Served with white rice / Servi avec du riz blanc & légumes

BAGUETTE AU MARLIN FUME / Rs. 345
SMOKED MARLIN BAGUETTE
Served with fries & salad / Servi avec frites & salade

SMOKED CHICKEN SALAD / Rs. 325
SALADE AU POULET FUME

PASTA TOMATO SAUCE / Rs. 245
PÂTES SAUCE TOMATE



Food Corner

SIGNATURE MENU
SERVED IN THE VILLE / SERVI DANS LA VILLA

KING PRAWN MENU

Rs. 1 265/
pers.

Samoussa combo & green salad /
Combo de samoussa & salade verte

King prawns in saffron sauce, vegetables &
parsley rice / Grosses crevettes sauce
safranée, légumes et riz persillé

Mango sorbet with coulis /
Sorbet à la mangue et coulis

TI-JACQUE MENU

Rs. 1 265/
pers.

Marguery's tyle spring rolls /
Rouleaux de printemps façon Marguery

Roast pork with Mauritian spices & mashed
roots, chutney / Rôti de porc aux épices
mauriciennes et purée de racines, chutney

Pineapple carpaccio & vanilla ice cream /
Carpaccio d'ananas et glace vanille

DUCK BREAST MENU

Rs. 1 840/
pers.

Fish tartare / Tartare de poisson

Duck breast, red wine sauce with pears,
garlic vegetables, mashed potatoes with
lemon confit & ginger / Magret de canard,
sauce vin rouge aux poires, petits légumes à
l'ail, purée de pommes de terre au
gingembre et citron confit

The Chef's flan with vanilla ice cream /
Flan du Chef et glace vanille

MAURITIAN FISH MENU

Rs. 1 680/
pers.

Citrus seafood salad /
Salade de fruits de mer aux agrumes

Coarse salt fish, gribiche sauce in the
Mauritian way, ratatouille & arranged rice /
Poisson au gros sel, sauce gribiche façon
mauricienne, ratatouille et riz arrangé

Homemade chocolate mousse & chantilly
crem / Mousse au chocolat maison et crème
chantilly

*Min. 2 pers. - Starter, main course, dessert - Cooked by our Chef & delivered in your villa.
Service to book up to 12 hours before with the conciergerie.*

*Min. 2 pers. - Entrée, plat principal, dessert - Cuisinés par notre Chef et livrés dans votre villa.
Service à réserver jusqu'à 12 heures avant auprès de la conciergerie.*

Prices include VAT 15% | TVA 15% incluse



Food Corner

Rs. 700/
pers.

TIPIK MENU

DISH SERVED IN VILLA / PLAT SERVI EN VILLA

ROUGAILLE

Creole sauce sausages, lentils, chutney of cucumber & rice /

Rougaille de saucisses créoles, avec ses lentilles, chutney de concombre et riz

VINDAYE

Octopus vindaloo safran sauce & onions, lentils, chutney of coconut and rice /

Vindaloo de poulpe sauce safran et oignons confits, lentilles, chatini de coco et riz



FARATAS 4 CURRY

Indian Flat bread, pumpkin sauteed, stewed taro leaves, lime beans, rougaille sauce /

Faratas (crêpes indiennes), fricassée de giraumon, brèdes songe, curry de gros pois, sauce rougaille et achards de légumes

MASALA POULE

Chicken & prawns massala, kidney beans, cucumber salad /

Massala de poulet et crevettes, haricots rouges et salade de concombre



Veggie / Vegan

TANDOORI

Tandoori chicken, coconut milk sauce, parsley rice /

Poulet tandoori, sauce au lait coco et riz persillé



RIZ PILLOW

Safran rice medley, soya, potatoes, onions, green beans, 4 spices and chutney /

Riz surprise au safran, soja, pommes de terre, oignons, haricots, 4 épices et ses chatinis

DRY CURRY

Beef dry curry, stewed watercress, mango pickles, chutney /

Curry de boeuf émincé, brèdes de cresson, achards de mangue et chutney de pommes d'amour

Min. 2 pers. - Main course - Cooked by our Chef & delivered in your villa. Service to book up to 12 hours before with the conciergerie.

Min. 2 pers. - Plat principal - Cuisinés par notre Chef et livrés dans votre villa. Service à réserver jusqu'à 12 heures avant auprès de la conciergerie.

Prices include VAT 15% | TVA 15% incluse



Couple menu

LUNCH ONLY / UNIQUEMENT LE MIDI
SERVED IN THE VILLE / SERVI DANS LA VILLA

ITALIAN MOOD

Crispy wings /
Ailes de poulet croustillant

Rs. 1 000/
couple

Basilic or pesto pasta /
Pâtes au basilic ou pesto

Ice cream / Glace

DINAROBIN FLAVORS

Prawns tempura /
Crevettes panées

Rs. 1 400/
couple

Grilled fish fillet with French fries and salad /
Filet de poisson grillé avec frites et salade

Flaming banana with vanilla ice Cream /
Banane flambée avec sa glace de vanille

AMERICAN LOVERS

Crispy calamari /
Calamar croustillant

Rs. 1 050/
couple

Beef or chicken burger with French fries
and salad / Hamburger au Bœuf ou Poulet
accompagné de frites et salade

Ice cream / Glace

Min 2 people / Minimum 2 personnes

Prices include VAT 15% | TVA 15% incluse



Food Corner

BEVERAGES / BOISSONS
ONLY AT THE CLUB

SOFT DRINKS

Still or Sparkling Water Eau plate ou pétillante	Free
Espresso	Rs. 80
Capuccino	Rs. 80
Tea / Thé	Rs. 60
Coca-Cola, Sprite, Soda, Tonic	Rs. 90
Iced Tea, Appletiser, Grapetiser	Rs. 95
Juice / Jus	Rs. 90

BEERS & ALCOHOLS

Phoenix Beer (330 mL)	Rs. 145
Rum / Rhum (verre)	Rs. 220
Pastis (verre)	Rs. 220
Whisky (verre)	Rs. 220
Martini (verre)	Rs. 220

WINE LIST / CAVE A VIN AT THE CLUB OR DELIVERED IN A VILLA

WHITE WINE - BOTTLE

Marcel Martin - 2018 Chenin Blanc	Rs. 550
Domaine de La Baume - 2018 Sauvignon Blanc	Rs. 670
L'Avenir Far & Near Blanc - 2018	Rs. 660
Château Mezain - 2017 Sauvignon Blanc	Rs. 805
La Vierge Jezebel - 2017 Chardonnay	Rs. 780
Château Haut Mouleyre - 2018 Bordeaux	Rs. 845



Prices include VAT 15%
TVA 15% incluse

ROSE WINE - BOTTLE

Domaine de La Baume Rosé - 2018	Rs. 820
Côtes de Provence - M. Peyol - 2019	Rs. 1070
L'Avenir Far & Near Rosé - 2018	Rs. 660
Esprit Gassier - 2018	Rs. 855
Cruse Rosé - Sparkling Wine	Rs. 1070

RED WINE - BOTTLE

Domaine de La Baume - 2018 Cabernet Sauvignon	Rs. 710
Chemin des Papes Rouge - 2016 Côte du Rhône	Rs. 820