



FOOD LOVERS

*Breakfast, Food Corner,
Chef in villa, BBQ, beverages
Marguery Villas*

Prices include VAT 15% | TVA 15% incluse



Breakfast

IN VILLA BREAKFAST / PETIT DEJEUNER EN VILLA
DELIVERY TIME 8:15 TO 10:00

CONTINENTAL

Rs. 735/
pers.*

Hot beverages / Boissons chaudes
Fruit juice / Jus de fruits
Pastries & Bread / Viennoiseries et pain
Jam, Butter, Cheese, Honey /
Confiture, Beurre, Fromage, Miel
Cake or Crepes / Gâteau ou Crêpes
Fruits salad / Salade de fruits

*Rs. 480 -12 ans

ENGLISH

Rs. 960/
pers.*

Hot beverages / Boissons chaudes
Bacon or ham / Bacon grillé ou jambon
2 eggs to your taste / 2 oeufs au choix
Sauteed beans & mushrooms or grilled
tomatoes / Champignons & haricots sautés
ou tomates grillés
Bread, Jam, Butter, Cheese /
Pain, Confiture, Beurre, Fromage
Cake or Crepes / Gâteau ou Crêpes
Fruits / Fruits

*Rs. 720 -12 ans

MAURITIAN

Rs. 700/
couple

Hot beverages / Boissons chaudes
Chilli cakes / Gâteaux piment
Samosas / Samoussas
Homemade savoury pancakes / Crepes
salées maison
Bread / Pain
Fresh fruit / Fruits de saison
Tea / Thé
Coffee / Café
Milk / Lait
Butter / Beurre
Fruit juice / Jus de fruit
Cheese / Fromage
Jam / Confiture



Choice of hot drink:

Coffee, Tea, Milk or Hot Chocolate /
Café, Thé, Lait ou Chocolat Chaud

EXTRAS

Ham / Jambon	Rs. 40
Yogurt	Rs. 40
Cornflakes	Rs. 40
2 Eggs (omelette or fried) / 2 oeufs (omelette ou au plat)	Rs. 40





Floating breakfast

IN VILLA BREAKFAST / PETIT DEJEUNER EN VILLA
DELIVERY TIME 9:00 TO 10:00

SILVER

Rs. 2200/
couple

Cheese Croissant / Croissant au fromage
Muffin/Doughnut
Fruits skewer / Brochette de fruits
Coconut / Noix de coco
Sweet and savoury crepe / Crêpe salé et sucré
Grilled Sliced Bread / Pain Tranché Grillé
Hard-boiled egg / Oeuf dur
Milk, Juice, Coffee, Tea / Lait, Jus, Café, Thé
Jam, Butter, Honey / Confiture, Beurre, Miel
Cottage cheese / Fromage blanc

GOLD

Rs. 4000/
couple

Sparkling wine / Vin pétillante
Selection of cold cuts / Sélection de charcuterie
Selection of Cheese / Sélection de fromage
Olive
Egg Benedict / Œuf Bénédicte
Fruits skewer / Brochette de Fruits
Milk, Juice, Coffee, Tea / Lait, Jus, Café, Thé
Jam, Butter / Confiture, Beurre

PLATINIUM

Rs. 8000/
couple

Bottle of Taittinger brut champagne / Bouteille de Taittinger brut
Selection of cold cuts / Sélection de charcuterie
Selection of Cheese / Sélection de fromage
Olive
Egg Benedict / Œuf Bénédicte
Fruits skewer / Brochette de Fruits
Milk, Juice, Coffee, Tea / Lait, Jus, Café, Thé
Jam, Butter / Confiture, Beurre



Upon availability. Please book your floating breakfast at least 2 days in advance and inform us of any special diets or allergies.

Selon disponibilité. Merci de réserver votre petit déjeuner flottant minimum 2 jours avant et de nous informer de tout régime spécial ou allergie.



Picnic basket

PICK UP AT THE CLUB HOUSE / PANIER PIQUE-
NIQUE A RÉCUPÉRER AU CLUB HOUSE
DELIVERY TIME 9:00 TO 11:00

ROBINSON

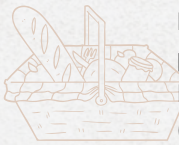
Rs. 1850/
pers.

Salade de riz / Rice salad
Brochette de poulet / Chicken skewer
Salade et vinaigrette / Salad and vinaigrette
Brownie au chocolat ou flan / Chocolate
brownie or flan
Bouteille de vin rosé / Bottle of rosé wine
Eau ou boisson non alcoolisée / Water or soft
drink

TI-MAURICIEN

Rs. 1900/
pers.

Salade de pommes de terre à la mauricienne /
Mauritian potato salad
Brochette poisson, sauce créole / Fish skewer
with creole sauce
Pain à l'ail / Garlic bread
Salade et vinaigrette / Salad & vinaigrette
Brownie au chocolat ou flan / Chocolate
brownie or flan
Bouteille de vin rosée / Bottle of rosé wine
Eau ou boisson gazeuse / Water or soft drink



Fourni : Panier de pique-nique, glacière, plateau en bois, tapis de plage, serviettes de plage,
parasol, couverts (verres, couteaux, cuillères et fourchettes biodégradables)
Provided: Picnic basket, cool box, wooden tray, beach mat, beach towels, parasol, cutlery
(biodegradable glasses, knives, spoons and forks)



*Upon availability. Please book at
least 2 days in advance and inform
us of any special diets or allergies.*

*Selon disponibilité. Merci de
réserver min 2 jours avant et de nous
informer de tout régime ou allergie.*

Mauritian lunch menu



SERVED IN THE VILLA FOR LUNCH
SERVI DANS LA VILLA POUR LE MIDI

11:30 TO 15:00



SNACK

CHICKEN WINGS / AILES DE POULET Rs. 310
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

DEEP FRIED CALAMARI Rs. 350
CALAMAR CROUSTILLANTS
Served with French fries and salad
Servi avec frites & salade

BREADED FISH / POISSONS PANEES Rs. 330
Served with French fries and salad
Servi avec frites & salade

PLAT PRINCIPAL

FRIED NOODLES / MINE FRITE Rs. 350
Marguery Villas style, lamb or chicken, egg,
vegetables

Façon Marguery Villas, agneau ou poulet, œuf,
légumes

MAGIC BOWL / MINE RENVERSE Rs. 260
Chicken & egg / Poulet & œuf

CHOP SUEY CHICKEN / POULET Rs. 360
Served with white rice / Servie avec du riz blanc

SALAD OF OCTOPUS SAFRANE / SALADE DE Rs. 460
POULPE SAFRANE
Served with bread / Pain

BURGER Rs. 370
Chicken or beef, fries & salad
Poulet ou bœuf, servi avec frites & salade

PASTA BOLOGNESE / PÂTES BOLOGNAISE Rs. 350

PASTA WITH BASIL PESTO BASILIC Rs. 270
PÂTES AU PESTO BASILIC

FRIED RICE / RIZ FRIT Rs. 350
Marguery Villas style, chicken or Lamb, egg,
vegetables
Façon Marguery Villas, poulet ou agneau, œuf,
légumes

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

SMOKED CHICKEN SALAD / Rs. 360
SALADE AU POULET FUME

PASTA TOMATO SAUCE / Rs. 260
PÂTES SAUCE TOMATE



Floating aperitif

IN VILLA APERITIF / APERITIF EN VILLA
DELIVERY TIME 17:00 TO 19:00

APÉRITIF FLOTTANT

Rs. 4000/
2 pers.*

Vin mousseux / Sparkling wine
Olives noires et vertes / Black and green olives
Pain au fromage / Cheese bread
Brochette de fromage / Cheese skewer
Tomates cerises / Cherry tomatoes
Samoussa au fromage et poulet / Cheese & chicken samosa
Croquette de crevettes / Shrimp croquette
Poulet mariné aux herbes / Marinated chicken with herbs
Concombre et fromage / Cucumber & cheese
Rouleau de marlin fumé / Smoked marlin roll
Rouleaux de printemps aux légumes / Spring rolls vegetables

*min 2 pers.



Upon availability. Please book at least 2 days in advance and inform us of any special diets or allergies.

Selon disponibilité. Merci de réserver min 2 jours avant et de nous informer de tout régime ou allergie.



Tipik dinner

SERVED IN THE VILLA FOR DINNER
SERVI DANS LA VILLA POUR LE DINER

18:30 TO 19:30

Rs. 700/
pers.

ROUGAILLE

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

Rougaille de saucisses créoles, avec ses lentilles, chutney de concombre 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 masala, kidney beans, cucumber salad /

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

QUICHE FRUIT DE MER

Min 2 pers.

Crème fraîche, fish, shrimps, mushrooms with a green salad /

Crème fraîche, poisson, crevettes, champignons accompagnée d'une salade verte

Rs. 750/
pers.



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.



Signature menu

SERVED IN THE VILLA FOR DINNER
SERVI DANS LA VILLA POUR LE DINER

18:30 TO 19:30

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 style 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

RIBS SALSA MENU

Rs. 1 840/
pers.

Fish tartare / Tartare de poisson

Ribs salsa, red wine sauce with pears, garlic
vegetables, mashed potatoes with lemon
confit & ginger / Travers de porc, 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



Chef in villa

LUNCH & DINNER / MIDI & SOIR

PREPARED & SERVED IN VILLA

PRÉPARÉ ET SERVI EN VILLA

CONCOCTED ESPECIALLY FOR YOU

Share a convivial moment with friends, family or as a couple! Our Chef will create a Menu according to your desires. Maximum of 3 hours

- Rs. 4500 for 2-4 persons | Rs 8000 for 5 -8 persons
- To be added to the tariff: Cost of ingredients at cost price

Partagez un moment convivial entre amis, en famille ou en couple ! Notre Chef vous proposera un menu selon vos envies. Prestation de 3h maximum

- Rs. 4500 pour 2-4 personnes | Rs 8000 pour 5-8 personnes
- A ajouter au tarif : Coût des ingrédients à prix coutant



*Min. 2 pers. - Tailor-made menu -
Cooked directly in the villa by our Chef.
Service to book up to 12 hours before with
the conciergerie.*

*Min. 2 pers. - Menu sur-mesure -
Cuisiné directement en villa par notre Chef.
Service à réserver jusqu'à 12 heures avant
auprès de la conciergerie.*



BBQ in villa

LUNCH & DINNER / MIDI & SOIR

BARBECUE RENTAL : RS. 900/DAY*

LOCATION DU BARBECUE : RS. 900/JOUR*

CHOOSE YOUR OPTION & SIDE DISHES

CHICKEN BBQ

Rs. 430/pers.*

1x Chicken skewer
1x Brochette de Poulet

1x Chicken leg

1x Cuisse de Poulet

2x Chicken Fins

2x Ailerons Poulet

2x Chicken merguez sausage

2x Saucisse merguez de Poulet

LAMB BBQ

Rs. 550/pers.*

1x Lamb skewer

1x Brochette d'agneau

2x Lamb steak 40g

2x Steak d'agneau 40g

2x Lamb merguez sausage

2x Saucisse merguez d'agneau

SEAFOOD BBQ

Rs. 690/pers.*

1x Shrimp skewer

1x Brochette de Crevettes

1x Fish fillet 80g

1x Filet de poisson 80g

1x Camaron 120g

1x Camaron 120g

BEEF BBQ

Rs. 810/pers.*

1x Beef skewer Australia

1x Brochette de bœuf Australie

1x Tenderloin Australia 80g

1x Filet de bœuf Australie 80g

2x Beef merguez sausage

2x Saucisse merguez de bœuf

PREMIUM SEAFOOD BBQ

Rs. 1,550/pers.*

1x Shrimp skewer

1x Brochette de Crevettes

1x Fish fillet 80g

1x Filet de poisson 80g

1x Camaron 120g

1x Camaron 120g

1/2 Langouste 300g

1/2 Langouste 300g

SIDE DISHES INCLUDED / ACCOMPAGNEMENTS INCLUS :

1x Garlic bread / 2x Mini vegetable skewer / 1x Baked potato /
Mixed salad / 1/2 Corn on the cob / Pepper cream sauce

1x Pain à l'ail / 2x Mini-brochettes de légumes / 1x Pomme de
terre au four / Salade mixte / 1/2 Epi de maïs / Sauce poivre à
la crème



Tailor-made barbecue offer possible / Offre barbecue sur-mesure possible



Beverages

ONLY AT THE CLUB HOUSE
WINE LIST AT THE CLUB OR DELIVERED IN VILLA

SOFT DRINKS

Still or Sparkling Water Eau plate ou pétillante	Free
Espresso	Rs. 80
Tea / Thé	Rs. 60
Coca-Cola, Sprite, Fanta	Rs. 90
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

WHITE WINE - BOTTLE

La Vierge Jezebelle - 2017 Afrique du Sud	Rs. 775
Domaine de La Baume - 2018 Languedoc, France	Rs. 720
Cuvée Mademoiselle Chenin -2018 France	Rs. 535
Château Haut Mouleyre - 2018 Bordeaux, France	Rs. 715

ROSE WINE - BOTTLE

Domaine de la Baume, France 2018	Rs. 720
Chateau Beaulieu Rose Cuvée Alexandre - 2020	Rs. 1005
Coteaux d'Aix en Provence, France	
Rosé d'été	Rs. 570
Côte de Provence, France - 2019	

RED WINE - BOTTLE

Domaine de La Baume - 2018 Languedoc, France	Rs. 720
Chemin des Papes Rouge - 2014 Côte du Rhône, France	Rs. 650
Clos de l'Oratoire des Papes - 2016 Vaucluse, France	Rs. 3175
Chateau Haut Mouleyre - 2019 Landiras, France	Rs. 715
Haute Cabrière -2017 Afrique du Sud	Rs. 1950

SPARKLING WINE

Château De Montgueret - Rosé sec AOC Saumur France	Rs. 1200
Taittinger Brut Réserve	Rs 4200
Taittinger Brut Prestige Rosé	Rs 4700



*For reservations or additional assistance,
Please contact our concierge*

Pour les réservations ou une assistance supplémentaire,
Veuillez contacter votre concierge :

CONCIERGE@MARGUERY-VILLAS.COM
+230 483 50 20