

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 Served with French fries and salad Servi avec frites & salade	Rs. 290
BREADED SHRIMPS / CREVETTES PANEES Served with French fries and salad Servi avec frites & salade	Rs. 390
CRISPY CHICKEN / POULETS CROUSTILLANTS Served with French fries and salad Servi avec frites & salade	Rs. 450
BREADED CHICKEN LEGS CUISSÉ DE POULET PANÉ	Rs. 335
DEEP FRIED CALAMARI CALAMAR CROUSTILLANTS Served with French fries and salad Servi avec frites & salade	Rs. 325
SPRING ROLLS / ROULEAU DE PRINTEMPS Lamb and vegetables / Agneau & légumes	Rs. 320
BREADED FISH / POISSONS PANEES Served with French fries and salad Servi avec frites & salade	Rs. 310

Min. 2 people | Minimum 2 personnes

Prices include VAT 15% | TVA 15% incluse

PLAT PRINCIPAL

FRIED NOODLES LAMB / MINE FRITE AGNEAU Marguery Villas style, lamb, egg, vegetables Façon Marguery Villas, agneau, œuf, légumes	Rs. 320
FRIED NOODLES CHICKEN/MINE FRITE POULET Marguery Villas style, chicken, egg, vegetables Façon Marguery Villas poulet, œuf, légumes	Rs. 290
MAGIC BOWL / MINE RENVERSE Chicken & egg / Poulet & œuf	Rs. 230
CHOP SUEY CHICKEN / POULET Served with white rice / Servi avec du riz blanc	Rs. 345
OCTOPUS SALAD / SALADE OURITE Served with bread / Pain	Rs. 460
BURGER Chicken or beef, fries & salad Poulet ou bœuf, servi avec frites & salade	Rs. 345
PASTA BOLOGNESE / PÂTES BOLOGNAISE	Rs. 345
PASTA WITH BASIL PESTO BASILIC PÂTES AU PESTO BASILIC	Rs. 250
LAMB FRIED RICE / RIZ FRIT, AGNEAU Marguery Villas style, lamb, egg, vegetables Façon Marguery Villas, agneau, œuf, légumes	Rs. 320
CHICKEN FRIED RICE / RIZ FRIT, POULET Marguery Villas style, chicken, egg, vegetables Façon Marguery Villas, poulet, œuf, légumes	Rs. 345
SWEET & SOUR FISH / POISSON AIGRE DOUX Served with white rice & vegetables Servi avec du riz blanc & légumes	Rs. 375
STIR-FRIED BEEF, CHINESE STYLE BOEUF SAUTE A LA CHINOISE Served with white rice / Servi avec du riz blanc & légumes	Rs. 490
BAGUETTE AU MARLIN FUME / SMOKED MARLIN BAGUETTE Served with fries & salad / Servi avec frites & salade	Rs. 345
SMOKED CHICKEN SALAD / SALADE AU POULET FUME	Rs. 325
PASTA TOMATO SAUCE / PÂTES SAUCE TOMATE	Rs. 245



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

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



Tipik menu

Rs. 700/
pers.

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



Beverages

ONLY AT THE CLUB
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

Prices include VAT 15%
TVA 15% incluse