



FOOD LOVERS

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

Prices include VAT 15% | TVA 15% include



Breakfast



IN VILLA BREAKFAST / PETIT DEJEUNER EN VILLA
DELIVERY TIME 8:30 TO 10:00

CHOICE OF HOT BEVERAGES:

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

CONTINENTAL

Rs. 735/
pers.*

Enjoy a different continental breakfast every morning / Savourez un petit déjeuner continental différent d'un matin à l'autre :

Monday, Thursday & Sunday / Lundi, jeudi & dimanche :

Hot beverages, fruit juice, croissant & danish, bread, butter, cheese, jam, homemade pancake, fruit / Boissons chaudes, jus de fruits, croissant et danish, pain, beurre, fromage, confiture, crêpe maison, fruit

Tuesday, Friday / Mardi, vendredi :

Hot beverages, juice and fruit platter, croissant & chocolate croissant, butter, jam, fruit yoghurt / Boissons chaudes, jus et assiette de fruits, croissant et chocolatine, beurre, confiture, yaourt aux fruits

Wednesday, Saturday / Mercredi, samedi :

Hot beverages, juice and fruit platter, bread, egg, seasonal vegetables, savoury pancake / Boissons chaudes, jus et assiette de fruits, pain, œuf, petits légumes de saison, crêpe salé

*Rs. 480 -12 ans

MAURITIAN

Rs. 700/
pers.*

Hot beverages / Boissons chaudes
Chilli cakes / Galettes de piment
Samosas / Samoussas
Homemade savoury pancakes / Crêpes salées maison
Bread / Pain
Fresh fruit / Fruits de saison
Butter / Beurre
Fruit juice / Jus de fruit
Cheese / Fromage
Jam / Confiture

ENGLISH

Rs. 950/
pers.*

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

*Rs. 720 -12 ans

SUPPLEMENTS

would you like to add more options on your breakfast, kindly choose from the suggestions below?

Vous souhaitez ajouter quelque chose à votre petit-déjeuner ?

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 9:30 TO 10:00

SILVER

Rs. 2550/
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

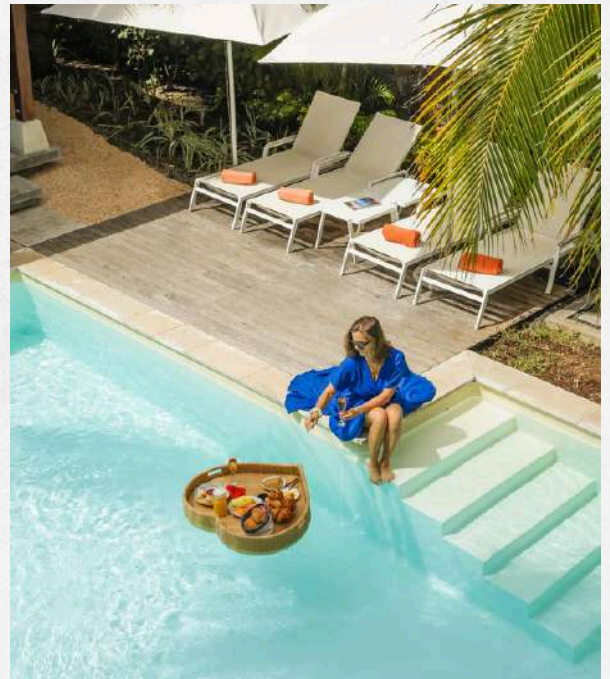
Rs. 4600/
couple

Sparkling wine / Vin pétillant
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. 9200/
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: AS FROM/A PARTIR DE 10:00

ROBINSON

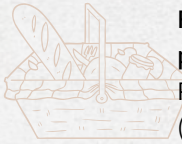
Rs. 2150/
pers.

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. 2200/
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)

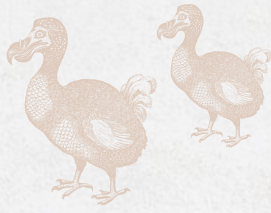
Your basket can be personalised for beverages / Votre panier pourra être personnalisé pour vos boissons.



Upon availability. Please book at least 1 day in advance and inform us of any special diets or allergies.

Selon disponibilité. Merci de réserver min. 1 jour avant et de nous informer de tout régime ou allergie.

Mauritian snack & lunch menu



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

11:30 TO 15:00



SNACK

CRISPY CHICKEN / POULET CROUSTILLANT	Rs. 555
BREADED SHRIMPS / CREVETTES PANÉES	Rs. 460
MAURITIAN GAJACK / GAJACK À LA MAURICIENNE	Rs. 440
SIDE DISH / ACCOMPAGNEMENT French fries and Green salad Frites & salade verte	Rs. 230
CRISPY CALAMARI / CALAMARS CROUSTILLANTS	Rs. 635

PLAT PRINCIPAL

FRIED NOODLES / MINE FRITE Marguery Villas Style Chicken, egg, vegetable / Façon Marguery Villas, Poulet, oeuf, légumes	Rs. 440
Supplement (Lamb or beef) /Supplément (agneau ou boeuf)	Rs. 75
CHOP SUEY CHICKEN / POULET Served with white rice / Servie avec du riz blanc	Rs. 420
CROQUE MONSIEUR CHICKEN HAM & CHEESE / CROQUE MONSIEUR TRANCHE DE BLANC DE POULET & FROMAGE Serve with Salad & Fries / servit avec Salade et Frites	Rs. 300
PANINI CHCKEN TANDOORI / PANINI POULET TANDOORI Serve with Salad & Fries / servit avec Salade et Frites	Rs. 360
BURGER Chicken, Fries & Salad / Poulet, Frites & Salade	Rs. 460
Beef, Fries & Salad / Boeuf, Frites & Salade	Rs. 575
PASTA TOMATO SAUCE or BOLOGNESE or PESTO BASILIC / PÂTES SAUCE TOMATE ou BOLOGNAISE ou PESTO BASILIC	Rs. 460
FRIED RICE / RIZ FRIT Marguery Villas Style Chicken, egg, vegetable/ Façon Marguery Villas, Poulet, oeuf, légumes	Rs. 440
Supplement (Lamb or beef) /Supplément (agneau ou boeuf)	Rs. 75
SMOKED CHICKEN SALAD / SALADE AU POULET FUME	Rs. 460
MARGUERY STYLE TABOULE SALAD / SALADE DE TABOULÉ FACON MARGUERY	Rs. 430



*Un supplément de 230 Rs sera appliqué à toute commande pour le dîner.
An additional charge of Rs 230 will apply to all dinner orders.



Floating aperitif

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

APÉRITIF FLOTTANT

Rs. 4600/
2 pers.*

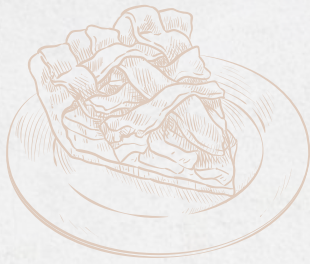
Vin mousseux / Sparkling wine
Olives noires et vertes / Black and green olives
Pain au fromage / Cheese bread
Brochette de fromage / Cheese skewer
Tomates cerises / Cherry tomatoes
Samoussa au fromage et poulet / Cheese & chicken samosa
Croquette de crevettes / Shrimp croquette
Poulet mariné aux herbes / 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 1 day in advance and inform us of any special diets or allergies.

Selon disponibilité. Merci de réserver min 1 jour avant et de nous informer de tout régime ou allergie.



Menu Tipik of the day

Rs. 805/
pers.

MENU TIPIK DU JOUR

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

18:30 TO 20:00

ROUGAILLE

Min 2 pers.

MONDAY / LUNDI

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

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

FARATAS 4 CURRY

Min 2 pers.

TUESDAY / MARDI

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

Min 2 pers.

WEDNESDAY / MERCREDI

Chicken & prawns masala, kidney beans, cucumber salad /

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

RIZ PILLOW

Min 2 pers.

THURSDAY / JEUDI

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

TANDOORI

Min 2 pers.

FRIDAY / VENDREDI

Tandoori chicken, coconut milk sauce, parsley rice /

Poulet tandoori, sauce au lait coco et riz persillé

QUICHE FRUIT DE MER

Min 2 pers.

SATURDAY / SAMEDI

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

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

Rs. 880/
pers.

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.



Veggie / Vegan



Chef Signature Menu

SERVED IN THE VILLA FOR DINNER
SERVI DANS LA VILLA POUR LE DINER
18:30 TO 20:00

KING PRAWN MENU

Min 2 pers.

Rs. 1 500/
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

BEEF TICARRY MARGUERY STYLE

Min 2 pers.

Rs. 1 650/
pers.

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

Beef with Mauritian spices, white rice, Chef
Salad & chutney / Boeuf au épices
mauricienne, riz blanc, salade du chef et
chutney

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

MAURITIAN FISH MENU

Min 2 pers.

Rs. 2 100/
pers.

Citrus seafood salad /
Salade de fruits de mer aux agrumes

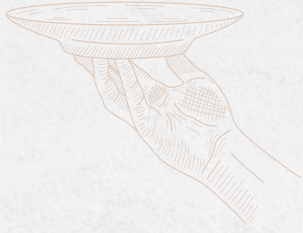
Coarse salt fish, gribiche sauce in the
Mauritian way, ratatouille & arranged rice /
Poisson au gros sel, sauce gribiche façon
mauricienne, ratatouille et riz arrangé

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% include



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. 1000/DAY*

LOCATION DU BARBECUE : RS. 1000/JOUR*

CHOOSE YOUR OPTION & SIDE DISHES

CHICKEN BBQ

Rs. 600/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. 935/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. 900/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. 1,100/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. 2,450/pers.*

- 1x Shrimp skewer
- 1x Brochette de Crevettes
- 1x Fish fillet 80g
- 1x Filet de poisson 80g
- 1x Camaron 120g
- 1x Camaron 120g
- Langouste 300g
- 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 AND / OR DELIVERED IN VILLA

SOFT DRINKS

Still or Sparkling Water Eau plate ou pétillante	Free
Café / Espresso	Rs. 95
Tea / Thé	Rs. 70
Coca-Cola, Sprite, Fanta	Rs. 105
Juice / Jus	Rs. 105

BEERS & ALCOHOLS

Phoenix Beer (330 mL)	Rs. 170
Rum / Rhum (verre)	Rs. 175
Pastis (verre)	Rs. 255
Whisky (verre)	Rs. 350
Vodka (verre)	Rs. 275

WHITE WINE - BOTTLE

La Vierge Jezebelle Afrique du Sud	Rs. 1100
Domaine de La Baume Chardonnay, France	Rs. 960
Angel Tears Sauvignon Blanc	Rs. 980
Château Mezzain Bordeaux Sauvignon	Rs. 980

ROSE WINE - BOTTLE

Domaine de la Baume (Pinot Noir)	Rs. 960
Chateau Beaulieu Rose Cuvée Alexandre - 2020 Coteaux d'Aix en Provence, France	Rs. 1270
Esprit Gassier Côte de Provence, France	Rs. 1150
Rosé d'été	Rs. 875

RED WINE - BOTTLE

Domaine de La Baume (Merlot)	Rs. 960
Angel Tears (Cabernet Sauvignon)	Rs. 980
Chemin des Papes Rouge Côte du Rhône, France	Rs. 920
Clos de l'Oratoire des Papes Vaucluse, France	Rs. 3950
Chateau Haut Mouleyre Landiras, France	Rs. 900
Haute Cabrière Afrique du Sud	Rs. 3350
Chateau Mezzain Bordeaux Cabernet Sauvignon	Rs. 980

SPARKLING WINE

Château De Montgueret Rosé sec AOC Saumur France	Rs. 1630
Bottega Gold Prosecco Il Vino Dei Poeti Vino Spumante	Rs. 1700
Bottega Gold Prosecco Magnum 150mL Il Vino Dei Poeti Vino Spumante	Rs. 7000



*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