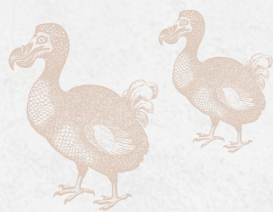


Mauritian snack & lunch menu



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

11:30 TO 15:00

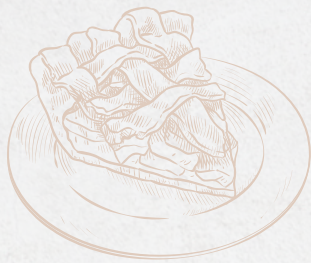


SNACK

CRISPY CHICKEN / POULET CROUSTILLANT	Rs. 480
BREADED SHRIMPS / CREVETTES PANEES	Rs. 400
MAURITIAN GAJACK / GAJACK À LA MAURICIENNE	Rs. 375
SIDE DISH / ACCOMPAGNEMENT French fries and Green salad Frites & salade verte	Rs. 200
CRISPY CALAMARI / CALAMARS CROUSTILLANTS	Rs. 550

PLAT PRINCIPAL

FRIED NOODLES / MINE FRITE Marguery Villas Style Chicken, egg, vegetable / Façon Marguery Villas, Poulet, oeuf, legumes	Rs. 375
Supplement (Lamb or beef) /Supplément (agneau ou boeuf)	Rs. 60
CHOP SUEY CHICKEN / POULET Served with white rice / Servie avec du riz blanc	Rs. 360
CROQUE MONSIEUR CHICKEN HAM & CHEESE / CROQUE MONSIEUR TRANCHE DE BLANC DE POULET & FROMAGE Serve with Salad & Fries / servit avec Salade et Frites	Rs. 250
PANINI CHCKEN TANDOORI / PANINI POULET TANDOORI Serve with Salad & Fries / servit avec Salade et Frites	Rs. 310
BURGER Chicken, Fries & Salad / Poulet, Frites & Salade	Rs. 400
Beef, Fries & Salad / Boeuf, Frites & Salade	Rs. 475
PASTA TOMATO SAUCE or BOLOGNESE or PESTO BASILIC / PÂTES SAUCE TOMATE ou BOLOGNAISE ou PESTO BASILIC	Rs. 400
FRIED RICE / RIZ FRIT Marguery Villas Style Chicken, egg, vegetable/ Façon Marguery Villas, Poulet, oeuf, legumes	Rs. 375
Supplement (Lamb or beef) /Supplément (agneau ou boeuf)	Rs. 60
SMOKED CHICKEN SALAD / SALADE AU POULET FUME	Rs. 400
MARGUERY STYLE TABOULE SALAD / SALADE DE TABOULÉ FACON MARGUERY	Rs. 375



Menu Tipik of the day

Rs. 700/
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 fraîche, fish, shrimps, mushrooms with a green salad /

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

Rs. 750/
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. 1 300/
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 TI CARRY MARGUERY STYLE

Min 2 pers.

Rs. 1 300/
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. 1 800/
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



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. 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. 150
Pastis (verre)	Rs. 220
Whisky (verre)	Rs. 300
Vodka (verre)	Rs. 225

WHITE WINE - BOTTLE

La Vierge Jezebel Afrique du Sud	Rs. 990
Domaine de La Baume Chardonnay, France	Rs. 830
Angel Tears Sauvignon Blanc	Rs. 800
Château Mezzain Bordeaux Sauvignon	Rs. 850
Foncastel Picpoule de Pinet	Rs. 820

ROSE WINE - BOTTLE

Domaine de la Baume (Pinot Noir)	Rs. 830
Chateau Beaulieu Rose Cuvée Alexandre - 2020 Coteaux d'Aix en Provence, France	Rs. 1100
Esprit Gassier Côte de Provence, France	Rs. 1000
Rosé d'été	Rs. 620
Marius Peyol Coteaux d'Aix-en-Provence	Rs. 960

RED WINE - BOTTLE

Domaine de La Baume (Merlot)	Rs. 830
Angel Tears (Cabernet Sauvignon)	Rs. 600
Chemin des Papes Rouge Côte du Rhône, France	Rs. 720
Clos de l'Oratoire des Papes Vaucluse, France	Rs. 3400
Chateau Haut Mouleyre Landiras, France	Rs. 780
Haute Cabrière Afrique du Sud	Rs. 2020
Chateau Mezzain Bordeaux Cabernet Sauvignon	Rs. 850

SPARKLING WINE

Château De Montgueret Rosé sec AOC Saumur France	Rs. 1300
Bottega Gold Prosecco Il Vino Dei Poeti Vino Spumante	Rs. 900
Baron d'Arignac Blanc de Blanc	Rs. 700
Baron d'Arignac Demi sec blanc de blanc	Rs. 720