

LA TAB'DIRI



BOUCHÉES / SMALL BITES

Brochette de poulet massala accompagné d'une sauce miel yaourt citron
Crispy massala chicken lollipop with honey yogurt lemon sauce

Samoussa farci au fruit à pain et poisson salé local
Samosa stuffed with breadfruit and local salted fish

Beignet d'arouille accompagné d'une sauce à la coriandre
Yam fritter with coriander sauce

SALADES CRÉOLES / CREOLE SALADS

Salade de cœur de palmier royal de Chamarel, crevettes sautées et vinaigrette à la canne à sucre
Chamarel royal palm heart salad with sautéed prawns and sugar cane dressing

Salade arc-en-ciel de chayotte, betterave, pomme de terre, carotte et œuf à la coque
Rainbow salad with chayote, beetroot, potato, carrot & boiled egg

LÉGUMES / VEGETABLES

Légumes verts sautés façon d'autrefois
Mix sautéed greens 'Grand Ma' style

Arouille et pomme de terre façon boulangère
Yam and potato casserole

Curry de gros pois et aubergines
Butter beans curry with eggplant

PLATS / MAIN DISHES

Civet de Cerf de Case Noyale « No 20 » façon salmi
Case Noyale "No 20" venison salmi
Hors saison de chasse, le cerf sera remplacé par de l'agneau ou du poulet
Off hunting season venison will be replaced by lamb or chicken

Vindaye de fruits de mer grillés au lait de coco
Mixed grilled seafood vindaye with coconut milk

Servi avec du riz blanc parfumé, pain et beurre
Served with steamed seasoned white rice, bread and butter

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Pâte de crevettes épicée / Spicy shrimps paste
Chutney de cacahuètes / Peanut chutney
Salsa au piment et au citron / Chili lemon salsa

DESSERT

Ananas de Chamarel rôti à la cannelle et glace coco
Roasted Chamarel pineapple with cinnamon and coconut ice-cream

Rs1,300 | par personne (12 saveurs)
per person (12 flavours)

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent 15% de TVA.
All prices are in Mauritius Rupees and include 15% VAT.