

# Cocktails

Homemade with premium alcohol !



VAT included. Should you have any dietary requirement, please let us know  
TVA incluse. En cas d'allergies, merci de nous prévenir au préalable

## Cocktails

There is always time for a cocktail !



### Aperol Spritz

Rs. 475

An orange-red liquor pleasantly citrusy and slightly bitter, it is a light and fresh aperitif that owes its flavors and aromas to sweet and bitter oranges, rhubarb, and gentian root.

Liqueur orangée au goût fruité-herbacé et légèrement amère, c'est un apéritif léger et frais qui doit ses saveurs et ses arômes aux oranges douces et amères, à la rhubarbe et à la racine de gentiane.



### Old fashioned

Rs. 425

Served on the rocks, the «Old fashioned», whisky based cocktail, has a sweet taste with a hint of dry spice and a delicate note of citrus on the finish.

Le «Old Fashioned» à base de Whisky, est une combinaison légèrement sucrée suivie d'un soupçon d'épice et une note délicate d'agrumes en fin de bouche.



### Appletini

Rs. 375

Appletini, which became popular in the 1990s with Cosmopolitan, offers a perfect balance of acidity and sweetness provided by the vodka and apple.

Devenu populaire dans les années 90 avec le Cosmopolitan, l'Appletini vous propose un parfait équilibre gustatif entre la vodka et la pomme.



### Dry Martini

Rs. 350

Omnipresent in cinema and literature, the Dry Martini evokes elegance and delicacy. The aromas of artemisia and oregano in the vermouth found their balance within the spiciness and liquorice notes of the gin.

Omniprésent au cinéma et dans la littérature, le Dry Martini évoque à lui seul l'élegance et le raffinement. Les arômes d'armoise et d'origan du vermouth viennent subtilement se marier aux notes d'épices et de réglisse du gin.

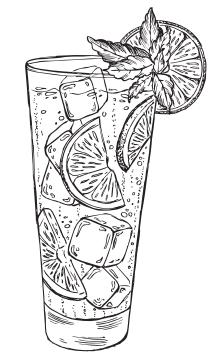


### Mojito

Rs. 300

Mojito, a sparkling cocktail with intense flavors of fresh mint and lemon with local-made rum.

Mojito, un cocktail pétillant aux saveurs intenses de menthe fraîche et de citron à base de rhum local.

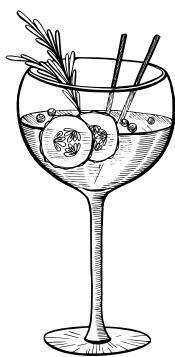


## Mint To-be Mojito

Rs. 350

Feel the freshness of a classic mojito enhanced by fruity notes of our purees and fruits selection. Ask for the flavours of the day.

Retrouvez la fraîcheur d'un mojito classique rehaussée par les notes fruitées de notre sélection de purées et de fruits.  
Demandez les saveurs du jour.



## L'Atelier's Gin Tonic

Rs. 475

L'Atelier's Gin Tonic version merges Juniper berries, coriander, citrus aromas of the gin with a touch of freshness of cucumber slices, an olive and a dash of orange bitter. These vibrant aromas are balanced out by the light, bittersweet flavour of tonic water.

Le Gin Tonic de L'Atelier fusionne les arômes de baies de genièvre, de coriandre, et d'agrumes du gin avec une touche de fraîcheur de fines tranches de concombre, d'une olive et une pointe de liqueur d'orange amère. Ces arômes vibrants sont équilibrés par la saveur légère et douce-amère du tonique.



## Apple of my eye Gin Tonic

Rs. 475

Rediscover the flavours of a classic gin tonic enhanced by the fruity and tangy aromas of the Granny Smith apple.

Retrouvez les saveurs d'un gin tonic classique relevées par les arômes fruités et acidulés de la pomme granny smith.



## Yuzu Gin Tonic

Rs. 475

Rediscover the flavours of a classic gin tonic enhanced by an intense aroma of yuzu lemon.

Retrouvez les saveurs d'un gin tonic classique relevées par l'arôme citronné du yuzu.

## Dark & Stormy

Rs. 350

Dark & Stormy illustrate a trio of dark rum, ginger ale and lime. This explosive trio finds its balance with tropical notes of fresh pineapple juice and falernum syrup.

Dark & Stormy illustrent un trio de rhum brun, de soda au gingembre et de citron vert. Ce trio explosif trouve son équilibre en s'accordant aux notes exotiques du jus d'ananas frais et du sirop de falernum.



## Espresso Martini

Rs. 300

A delightful drink that offers a buzz of a traditional vodka martini combined with the caffeinated richness of an espresso beverage.

Une boisson délicieuse qui offre l'effervescence d'une vodka martini traditionnelle combinée à la caféine d'un espresso.

## Gin It Yourself

We all deserve our own cocktail!



HENDRICK'S SCOTLAND GIN	Rs. 550
BOMBAY SAPHIRE - LONDON DRY GIN	Rs. 475
THE BOTANIST - ISLAY DRY GIN	Rs. 500
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN	Rs. 475

*Elaborate your gin and tonic according to your mood :  
Gin + Tonic flavour of your choice*

Bitter Lemon, Blue Tonic, Pink Tonic, Cucumber Light Tonic, Elderflower

## Mocktails

There is always time for a mocktail !



VIRGIN MOJITO	Rs. 250
VIRGIN MINT-TO-BE MOJITO	Rs. 250

## Milkshakes

Real Milkshakes prepared with much love !



MILKSHAKE Chocolate, vanilla, strawberry, coconut <i>Chocolat, vanille, fraise, noix de coco</i>	Rs. 200
MYTHIC-SHAKE Chocolate, caramel & peanut ice cream, milk <i>Glace chocolat, caramel &amp; cacahuètes, lait</i>	Rs. 250
COFFEE FRAPPE	Rs. 275
CHOCOLATE FRAPPE	Rs. 275

*Enjoy your drink, more is on the way...*

# Food Menu

Organic, local products, fresh food !



USE THIS SYMBOL ★ TO IDENTIFY THE DISHES INCLUDED IN YOUR HALF-BOARD OR FULL-BOARD FORMULA:

Half board: breakfast & dinner (starter, main course, dessert) included

Full board: breakfast, lunch (starter, main course, dessert) & dinner (starter, main course, dessert) included

For children on half board or full board: breakfast, lunch and/or dinner (one dish from the kids menu, one dessert included)

**IDENTIFIEZ GRÂCE À CE SYMbole ★ LES PLATS INCLUS DANS VOTRE FORMULE DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE :**

Demi-pension : petit déjeuner et dîner (entrée, plat, dessert) inclus

Pension complète : petit déjeuner, déjeuner (entrée, plat, dessert) et dîner (entrée, plat, dessert) inclus

Pour les enfants en demi-pension ou pension complète : petit déjeuner, déjeuner et/ou dîner (un plat du kids menu, un dessert avec ★ inclus)

VAT included. Should you have any dietary requirement, please let us know  
TVA incluse. En cas d'allergies, merci de nous prévenir au préalable

## Discover our digital Menu

We offer you access to our menu in paper & digital version. Make good use of it!

Nous vous proposons d'avoir accès à notre menu en version papier & en version digitale.  
Faites en bon usage !



## Join our networks

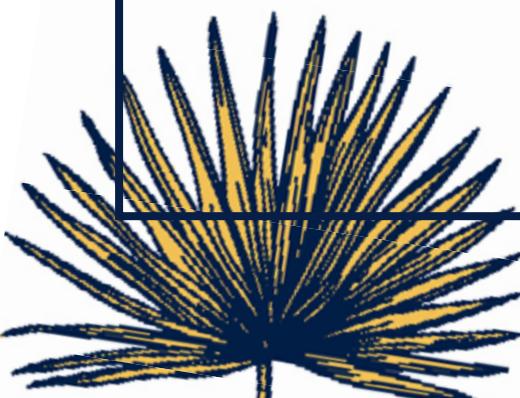
Share your experience in stories, subscribe to our accounts, you won't regret it (advice from the chef, recipes, events, partners...).

Partagez votre expérience via votre story & abonnez-vous à nos comptes, vous ne le regretterez pas (conseils du chef, recettes, évènements, partenaires...) !

## Give your customer review

Your customer opinion is very precious to us, share your experience now!

Votre avis client nous est très précieux, partagez sans attendre votre expérience !



« C'est une histoire d'amour la cuisine,  
il faut tomber amoureux des produits  
& puis des gens qui le font. »

Alain Ducasse



### Welcome to L'Atelier Restaurant, Authentic Foods & Selected Wines !

In a warm and relaxed bistro atmosphere, discover a world that subtly and lightly blends the typical flavours of Mauritius with the standards of international cuisine.

We propose an authentic cuisine that will delight the taste buds of meat, fish and seafood lovers, not forgetting vegetarians.

L'Atelier Restaurant also offers a wide selection of nice wine references.

Fully supporting local producers, L'Atelier showcases freshness and organic ingredients. This is why we have forged privileged links with the producers of the island to favour local production.

Fresh fish, seasonal vegetables and fresh herbs are only a few kilometers from their natural environment to the plate. A pledge of quality to offer our guests the best of our beautiful island while getting involved in the local economic activity.

### Bienvenue au Restaurant L'Atelier,

Dans une ambiance bistro chaleureuse & décontractée, découvrez un univers mêlant avec subtilité et légèreté les épices typiques de l'Île Maurice aux standards de la cuisine internationale.

Nous vous proposons une cuisine authentique qui ravira les papilles des amateurs de viande, de poissons, de fruits de mer sans oublier les végétariens. Partie prenante de L'Atelier avec ses références rigoureusement sélectionnées, la Cave à Vin s'offre à la vue des convives pour des mariages harmonieux de saveurs.

Partisan des filières courtes & directes, L'Atelier réserve une place de choix aux fournisseurs locaux. C'est pourquoi nous avons noué des liens privilégiés avec les producteurs de Grand Gaube et des alentours afin de privilégier la production locale.

Pêche du jour, légumes de saisons et herbes fraîches ne font que quelques kilomètres entre leur milieu naturel et l'assiette. Un gage de qualité pour offrir à nos convives ce que notre belle île a de meilleur tout en s'impliquant dans l'activité économique de proximité.

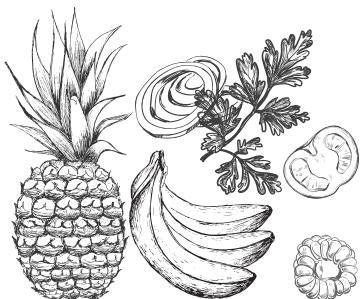


Restaurant  
L'Atelier

# Origin of our fresh products

As we told you, we carefully select the products displayed on our menu. Everything starts from there! We enjoy working with producers who share our vision & developing recipes from beautiful products full of flavours.

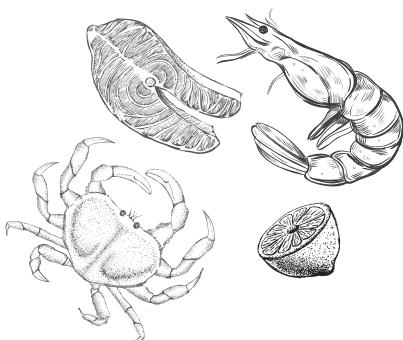
Comme nous vous le disions, nous sélectionnons avec soin les produits affichés sur notre menu. Tout part de là ! Nous avons plaisir à travailler avec des producteurs qui partagent notre vision & à élaborer des recettes à partir de beaux produits pleins de saveurs.



## Fruits & Vegetables

Our vegetables are 100% local and come mainly from Vacoas region. The fruits come partly from the Northern Orchards: passion fruit, pineapple, banana, mango & lychee.

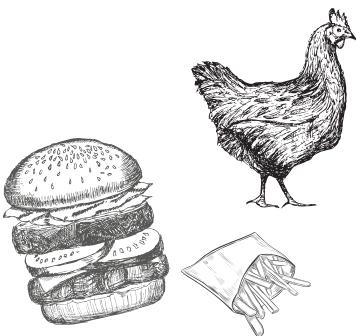
Provenance 100% locale pour nos légumes, ils viennent principalement de la région de Vacoas. Les fruits proviennent en partie des Vergers du Nord : passion, ananas, banane, mangue & litchi.



## Fish & seafood

Fresh & seasonal fish is caught in the North of the island every morning in the Trou-aux-biches & Coin de mire area.

Le poisson frais & de saison est pêché dans le Nord de l'île chaque matin dans les régions de Trou-aux-biches & Coin de Mire.



## Meat

We carefully select quality meat from reasoned managed farms. Chicken is raised in the south of the island and enjoys a beautiful climate all year round. The Wagyu meat comes from a farm of excellence in Australia.

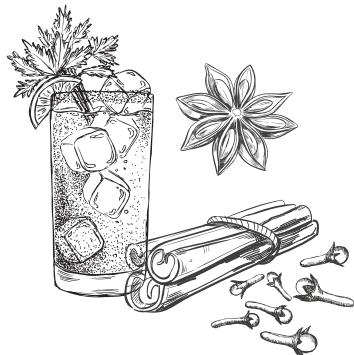
Issus d'élevages raisonnés, nous sélectionnons avec attention une viande de qualité. Le poulet est élevé dans le Sud de l'île et profite d'un beau climat tout l'année. La viande Wagyu proviennent d'un élevage d'excellence en Australie.



## Pastas

Based on old flours, this selection of Italian pastas will delight your taste buds.

A base de farines anciennes, cette sélection de pâtes italiennes ravira vos papilles.



## Beverages

Our fruit juices come from the «Domaine du Labourdonnais», located in the North of the Island. Cold pressed, enjoy the work of local planters. The estate is open to visitors.

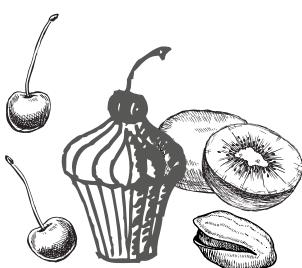
Nos jus de fruits proviennent du «Domaine du Labourdonnais», situé dans le Nord de l'Île. Pressés à froid, savourez le travail de planteurs locaux. Le domaine est ouvert aux visites.



## Alcohol

Our Wine Cellar brings together rigorously selected French & South African references. Discover a selection of Agricultural Rums from several local distilleries.

Notre Cave à Vin regroupe des références françaises & sud africaines rigoureusement sélectionnées. Découvrez une sélection de Rhums Agricoles issus de plusieurs distilleries de l'Île.



## Dessert

All our desserts are homemade directly at L'Atelier Restaurant. The sorbets are made with fresh fruit from the «Domaine du Labourdonnais». Freshness, strength of taste & sweetness are the order of the day!

Tous nos desserts sont faits-maison directement à L'Atelier Restaurant. Les sorbets sont fabriqués à base de fruits frais du «Domaine Labourdonnais». Fraîcheur, puissance des goûts & douceur sont au rendez-vous !

## Snacks

Petit creux !

★ FISH TEMPURA <i>Tempura de poissons frais</i>	RS. 350
★ FRESH VEGETABLE TEMPURA <i>Tempura de légumes frais</i>	RS. 275
★ CRISPY CALAMARI <i>Calamars croustillants</i>	RS. 390
★ VEGETABLE SAMOSAS <i>Samoussas de légumes</i>	RS. 250
★ CHICKEN WINGS <i>Ailes de poulet</i>	RS. 350

& choose your sauce

Aioli - Coriander - Sweet Chilli  
Aioli - Coriandre - Piment Doux



## Kids menu

Pour les petits !

Children's menu with half board or full board: one dish from the kids menu, one dessert with ★  
Menu enfant en demi-pension ou pension complète : un plat du kids menu, un dessert avec ★

★ HOMEMADE CHICKEN NUGGETS Breaded chicken fillet & homemade fries <i>Filet de poulet pané &amp; frites maison</i>	RS. 395
★ FISH & CHIPS Home made breaded fish & homemade fries <i>Poisson pané maison &amp; frites maison</i>	RS. 450
★ MARGARITA PIZZA Tomato sauce, fresh tomato, basil & mozzarella <i>Sauce tomate, tomate fraîche, basilic et mozzarella</i>	RS. 350
★ CHICKEN HAM PASTA Chicken ham pasta with butter <i>Pâtes au jambon de poulet et beurre</i>	RS. 325





## Salads

Pause fraîcheur !

*Starter*      *Main Course*

★ **RED TUNA CEVICHE** RS. 425

Fresh red tuna, onions, cucumber, red pepper bells, ginger, coriander, wasabi, sesame & kikkoman sauce  
*Thon rouge frais, oignons, concombre, poivrons, gingembre, coriandre, wasabi, sésame & sauce soja*

★ **BEETROOT CARPACCIO** RS. 450

Beetroot carpaccio with crispy vegetables, hard-boiled eggs and exotic fruits vinaigrette  
*Carpaccio de betteraves aux légumes croquants, œufs durs et vinaigrette de fruits exotiques*

**PALM HEART & SMOKED MARLIN SALAD** RS. 550    RS. 650

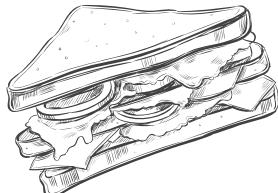
Fresh palm heart, smoked marlin, orange & grapefruit segments and lime vinaigrette  
*Cœur de palmier frais, marlin fumé, suprêmes d'orange et de pamplemousse & vinaigrette au citron vert*

★ **HOMEMADE POTATO SALAD WITH PRAWNS** RS. 400    RS. 550

Potato salad with old-style mustard, tomatoes confit and saffron prawns  
*Salade de pommes de terre à la moutarde ancienne, pommes d'amour confites et crevettes safranées*

★ **MYTHIC'S CAESAR** RS. 500    RS. 600

Classic salad with juicy grilled chicken, crisp lettuce, anchovy dressing, topped with shaved parmesan & crunchy croutons tapenade (Bacon optional)  
*Laitue croquante, poulet grillé juteux, parmesan râpé, croûtons croustillants à la tapenade & vinaigrette aux anchois (Bacon en option)*



## Burgers

Sur le pouce !

All our sandwiches are served with : mixed salad or traditional home-made fries  
*Nos sandwichs sont accompagnés de : mesclun ou frites maison*

★ **MYTHIC CLUB SANDWICH** RS. 450

Sliced chicken, fried egg, tomato, cheddar cheese, lettuce, premium mayonnaise (Crispy bacon optional)  
*Poulet émincé, oeuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise (Bacon croustillant en option)*

★ **AUSTRALIAN BEEF BURGER** RS. 600

Australian Beef with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)  
*Viande de boeuf australien, oeuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons & cheddar (Bacon en option)*

★ **CLASSIC CHICKEN BURGER** RS. 600

Chicken with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)  
*Poulet, oeuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons & cheddar (Bacon en option)*

★ **CROQUE MONSIEUR** RS. 400

Butter, cheddar cheese, chicken or pork ham  
*Beurre, fromage cheddar, jambon de poulet ou de porc*

★ **GRILLED VEGGIE CLUB SANDWICH** RS. 400

Cheddar cheese, grilled seasonal vegetables, pesto  
*Cheddar, légumes de saison grillés, pesto*

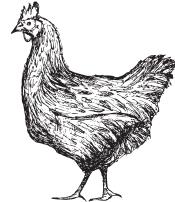
Menu

# For a fully flavoured adventure

Pour une aventure pleine de saveurs !

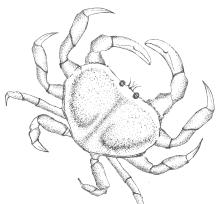
## - L'Atelier's Specialities -

★ <b>GRILLED FISH FILLET</b> Grilled fish fillet, grilled vegetables, creole sauce <i>Filet de poisson, légumes grillés, sauce créole</i>	RS. 600
★ <b>PRAWNS &amp; CHICKEN CURRY</b> Prawns & chicken curry served with white rice & black lentils <i>Curry de crevettes et poulet accompagné de riz blanc et de lentilles noires</i>	RS. 600
★ <b>ROAST CHICKEN SUPREME</b> Roasted chicken breast, marinated in chimichurri, creamy polenta with parmesan, honey mustard sauce <i>Suprême de volaille rôti, mariné au chimichurri, polenta crémeuse au parmesan, sauce moutarde et miel</i>	RS. 600
★ <b>FISH VINDALOO</b> Fresh Dorado vindaloo served with white rice & black lentils <i>Vindaye de Dorade fraîche accompagné de riz blanc et de lentilles noires</i>	RS. 600
<b>LAMB SKEWER</b> Lamb and seasonal vegetable brochette with cajun spice, peppercorn sauce <i>Brochette d'agneau et légumes de saisons, épice cajun, sauce au poivre</i>	RS. 700
<b>AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN</b> Australian beef tenderloin, truffle oil mashed potatoes, peppercorn sauce <i>Filet de bœuf d'Australie, purée de pommes de terre à l'huile de truffe, sauce poivre</i>	RS. 950



## - Seafood Specialities -

<b>GRILLED TIGER PRAWNS</b> Grilled tiger prawns, seasonal sauteed vegetables, lemon butter sauce <i>Gambas grillées, légumes de saison sautés, sauce au beurre citronné</i>	RS. 950
<b>SEAFOOD MIXED GRILLED</b> Prawns skewer, fresh fish, squid, tiger prawns, mussels, octopus, mix salad & lemon butter sauce <i>Brochette de crevettes, poisson frais, calamars, gambas, moules, ourite, mesclun de salade, sauce au beurre citronné</i>	RS. 1475
<b>SEAFOOD MIXED GRILLED FOR 2</b> Grilled Mixed Seafood platter for 2 persons, mix salad & lemon butter sauce <i>Assiette de fruits de mer grillés pour 2 pers., mesclun de salade, sauce au beurre citronné</i>	RS. 2 600
<b>CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH</b> Whole grilled fish, seasonal grilled vegetables, garlic butter sauce <i>Pêche du jour, légumes de saison grillés, sauce beurre d'ail</i>	As from RS. 275/100g
<b>FRESH LOBSTER</b> Grilled or Thermidor, saffron rice, lemon butter sauce <i>Langouste fraîche grillée ou thermidor, riz safrané, sauce au beurre citronné</i>	RS. 450 /100g



# Pizzas

## Au rythme italien...



### MARGARITA

Tomato sauce, mozzarella cheese & pesto  
Sauce tomate, mozzarella & pesto

RS. 400

### FRUTTI DI MARE

Tomato sauce, mixed seafood (fish, prawns & calamari), origano & mozzarella cheese  
Sauce tomate, poisson, crevettes, calamars, origan & mozzarella

RS. 550

### CHORIZO

Tomato sauce, chorizo, bell pepper & mozzarella cheese  
Sauce tomate, chorizo, poivron & mozzarella

RS. 550



### QUATRE SAISONS

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, black olive & mushroom  
Sauce tomate, mozzarella, artichaut, olive noire & champignons

RS. 500

### HAWAIENNE

Tomato, mozzarella, onion, pineapple, chicken sauce  
Sauce Tomate, mozzarella, oignons, ananas, poulet

RS. 500



### MONSIEUR SEGUIN

Tomato, mozzarella, goat cheese & honey sauce  
Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre & miel

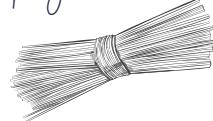
RS. 550

# Pastas

Sélection italienne !

1. Choose your pasta :

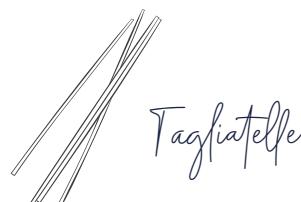
Spaghetti



Penne



Tagliatelle



2. Choose your sauce :



### SAUCE CREOLE

Homemade Tomato Sauce  
Sauce Tomate maison

RS. 400

### SEAFOOD

Prawns, Calamari & fish prepared in a safran pistil based creamy sauce  
Crevettes, calamars & poisson, sauce crémeuse au safran

RS. 475



### ARABIATA

Fresh tomato based sauce with black olives, gherkins & dried local red chillies  
Sauce à base de tomates fraîches, olives noires, cornichons & piments rouge locaux séchés

RS. 450

### CARBONARA

Carbonara homemade sauce, pancetta, parmesan & egg  
Sauce carbonara maison, pancetta, parmesan & œuf

RS. 550

## Desserts

Une note de douceur !

**★ "À LA MINUTE" BANANA FLAMBÉE**

Instantly prepared banana dessert flambée with Mauritian Rhum & vanilla ice cream  
*Banane flambée minute au rhum mauricien & glace vanille*

RS. 200

**★ FRUIT PLATTER**

Fresh seasonal fruit served & vanilla ice cream  
*Fruits frais de saison et glace vanille*

RS. 250

**★ LOCAL-MADE ICE CREAM SCOPES**

3 flavors to choose : vanilla, chocolate, coco, strawberry, peach  
*3 boules de glaces au choix : vanille, chocolat, noix de Coco, fraise, pêche*

RS. 200

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**

Chocolate fondant with vanilla or red fruit ice cream  
*Moelleux au chocolat accompagné d'une boule de glace vanille ou fruits rouges*

RS. 350

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE**

Crème brûlée with Madagascar Vanilla, better known as «Vanille Bourbon». The perfume & aroma of this dessert is a real sweetness!

RS. 350

*Crème brûlée à la Vanille de Madagascar, plus connu sous le nom de «Vanille Bourbon».*  
*Le parfum & l'arôme de ce dessert est une véritable douceur !*

**★ PANACOTTA**

Homemade panacotta, ask for the flavour of the day  
*Panacotta fait-maison, demandez la saveur du jour*

RS. 350

**★ LA VICTORIA**

Pineapple slice roasted in butter, homemade shortbread, caramel sauce & vanilla ice cream  
*Rondelle d'ananas rôti au beurre, sablé fait-maison, sauce caramel et sa boule de glace à la vanille*

RS. 350

**★ CAFE GOURMAND**

A selection of different treats served with coffee or tea  
*Sélection de différentes gourmandises selon l'humeur du chef, servi avec un café ou du thé*

RS. 300



# Bar Menu

Rigorously selected to match with your food !



VAT included. Should you have any dietary requirement, please let us know  
TVA incluse. En cas d'allergies, merci de nous prévenir au préalable

## Red Wines

*Si le vin manque, il manque tout !*

*South Africa*



KANONKOP, KADETTE, STELLENBOSCH - 2019	RS. 350	RS. 1600
THELEMA, MERLOT, STELLENBOSCH - 2019	RS. 350	RS. 1900
DE GRENDEL, PINOT NOIR, TYGERBERG - 2020	RS. 350	RS. 1800
SUTHERLAND, CABERNET SAUVIGNON, STELLENBOSCH - 2016	RS. 350	RS. 1800

*France*

- Bordeaux -

CHÂTEAU CITRAN, HAUT MÉDOC - 2015	RS. 3200
CHÂTEAU TAILLEFER, POMEROL - 2018	RS. 4400
CHÂTEAU FRANC LE MAINE, SAINT ÉMILION GRAND CRU - 2014	RS. 2700
CHÂTEAU TOUR PIBRAN, PAUILLAC - 2012	RS. 2900
CHÂTEAU GERMAN MARBUZET, SAINT ESTÈPHE - 2015	RS. 2700
CHÂTEAU GISCOURS GRAND CRU CLASSÉ, MARGAUX - 2011	RS. 7000

- Bourgogne -

CHÂTEAU DE MERCEY, HAUTES CÔTES DE BEAUNE - 2019	RS. 2700
SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU, LES PEUILLETS - 2017	RS. 3500

- Vallée du Rhône -

NICOLAS BADEL, SYRAH, VALLEE DU RHONE (BIO) - 2019	RS. 2200
LES CHARMILLES PERE ANSELME VALLEE DU RHONE - 2018	RS. 1200
FAMILLE BROTTE, DOMAINE MARANDY, SAINT-JOSEPH - 2017	RS. 2300
DOMAINE BRUN AVRIL, CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 2014	RS. 4500

## Rosé Wines

*Vivre d'amour & de rosé !*

*France*

CHÂTEAU MINUTY, PRESTIGE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE - 2020	RS. 2400
PERLE DE ROSELINE, CÔTES DE PROVENCE - 2020	RS. 1800
FAMILLE J-M CAZES, L'OSTAL ROSÉ, PAYS D'OC - 2020	RS. 350

# White Wines & Sweet Wines

Le vin c'est de la poésie en bouteille !



South Africa

B. FINLAYSON, BLANC DE MER, WESTERN CAPE - 2019	RS. 350	RS.1300
BELLINGHAM HOMSTEAD, CHARDONNAY - 2020	RS. 350	RS.1400
DOUGLAS GREEN, THE BEACH HOUSE, SAUVIGNON, WESTERN CAPE - 2021	RS. 350	RS.1300
KANU, SAUVIGNON BLANC, STELLENBOSCH - 2020	RS. 350	RS.1300

France

DOMAINE DE LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉE - 2018	RS. 3600	
PIERRE & REMY GAUTHIER, ELEGANCE CHARDONNAY, PAYS D'OC - 2018	RS.1300	
DOMAINE DE L'ÉGLANTIERE, CHABLIS - 2020	RS. 2200	
DOMAINE DURIEU, CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 2016	RS. 4500	
 NICOLAS BADEL, SAINT JOSEPH (BIO) - 2016	RS. 2900	
L. CROCHET, LE CHÊNE MARCHAND, SANCERRE - 2015	RS. 3200	
<b>- Sweet Wine -</b>		
DOMAINE TARIQUET, PREMIÈRES GRIVES IGP, COTE DE GASCOGNE, 2020	RS. 350	RS.1700

# Champagnes

À la méthode champenoise !

TAITTINGER, BRUT RÉSERVE	RS. 6100
TAITTINGER, BRUT PRESTIGE ROSÉ	RS. 6600

# Sparkling Wines

Mettez des bulles dans votre vie !

GRAHAM BECK, BRUT	RS. 400	RS.1900
GRAHAM BECK, BRUT ROSÉ		RS.1900
(HALF BOTTLE) GRAHAM BECK BRUT WHITE		RS. 900

# Spirits & Soft drinks

## Spirits

Boire un verre entre amis, c'est le plaisir de le partager !

Gin + Tonic included

HENDRICK'S SCOTLAND GIN



Rs. 5000

BOMBAY SAPHIRE - LONDON DRY GIN

Rs. 3800

THE BOTANIST - ISLAY DRY GIN

Rs. 4800

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN

Rs. 4200

Vodka

SMIRNOFF VODKA SERVED WITH MIXERS

Rs. 350 Rs. 1800

Tequila

TEQUILLA XQUISITO BLANCO

Rs. 250 Rs. 2200

Rum

HOME-MADE RHUM ARRANGÉ (Ask your flavour)

Rs. 300

SMOKY HOME-MADE RHUM ARRANGÉ (Ask your flavour)

Rs. 400

NEW GROVE SPICED

Rs. 275

NEW GROVE EXOTIC OAK

Rs. 275

Premium rums - by glass or in a smoky version

1774 2 YEARS AGED

Rs.350

AMELIA 2 YEARS AGED

Rs. 350

LABOURDONNAIS XO RUM

Rs. 450

LABOURDONNAIS LADY BLUE RUM

Rs. 350

GENTLEMAN 12 YEARS AGED

Rs. 450

Whisky & Whiskey

JACK DANIEL'S NO 7

Rs. 350 Rs. 3500

JACK DANIEL'S HONEY

Rs. 350 Rs. 3500

JOHNNIE WALKER RED LABEL

Rs. 325 Rs. 2900

JAMESON IRISH WHISKY

Rs. 350 Rs. 3400

MONKEY SHOULDER «TRIPLE MALT»

Rs. 400 Rs. 3900

*Liquor*

COINTREAU



Rs. 250

SAMBUCCA WHITE

Rs. 250

AFRICAN SECRET MARULA CREAM LIQUOR

Rs. 250

*Martini*

MARTINI ROSATO

Rs. 350      Rs. 1500

MARTINI BLANCO

Rs. 350      Rs. 1500

MATINI ROSSO

Rs. 350      Rs. 1500

*Beers*

BLUE MARLIN 33CL

Rs. 150

PHOENIX 33CL

Rs. 150

*Eau-de-vie*

CLE DES DUCS VIEIL ARMAGNAC V.S.O.P

Rs. 400

POIRE WILLIAMS VIEILLE RESERVE EAU DE VIE

Rs. 325

## Soft drinks

Boissons rafraîchissantes



COCA-COLA

Rs. 100

SODA AROMATISE (SIROP)

Rs. 100

Sprite

Rs. 100

FANTA

Rs. 100

SCHWEPPES

Schweppes Tonic or Ginger Ale

Rs. 100

*Schweppes Tonic ou Ginger Ale*

HOME-MADE ICED TEA

Lemon or peach home-made iced tea

Rs. 100

*Thé glacé fait-maison au citron ou à la pêche*



FRESH JUICE

*Jus de fruit frais*

Rs. 100

BE.EAU WATER

Rs. 50

# Hot beverages

Coffee is always a good idea !



EXPRESSO/RISTRETTO  
RS. 80



DOUBLE EXPRESSO  
RS. 120



AMERICANO  
RS. 100



CAPPUCCINO  
RS. 125



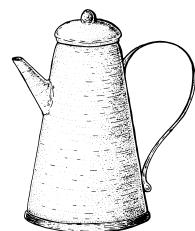
CAFE LATTE  
RS. 125



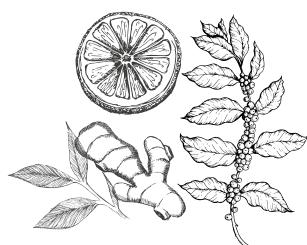
MOCHA  
RS. 150



HOT CHOCOLATE  
*Chocolat chaud*  
RS. 150



BLACK OR VANILLA TEA  
*Thé noir ou à la vanille*  
RS. 100



HOME-MADE INFUSION  
Mint or lemongrass & ginger  
from our ecogarden

*Menthe, citronnelle & gingembre  
de notre jardin éco-responsable*  
RS. 100



IRISH OR CREOLE COFFEE  
*Café au whisky ou au rhum*  
RS. 300