



# 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. 600

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. 490

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 suivi d'un soupçon d'épice et une note délicate d'agrumes en fin de bouche.*



## Appletini Rs. 390

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. 390

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.

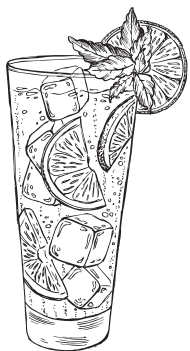
*Omniprésent au cinéma et dans la littérature, le Dry Martini évoque à lui seul l'élégance et le raffinement. Les arômes d'armoise et d'origan du vermouth viennent subtilement se marier aux notes d'épices et de réglisse du gin.*



## Mojito Rs. 350

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 frais et de citron à base de rhum local.*

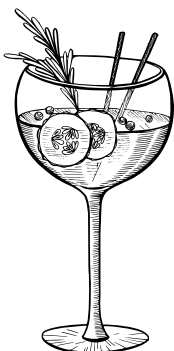


## Mint-to-be Mojito

Rs. 400

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. 350

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

THE BOTANIST - ISLAY DRY GIN

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN



Rs. 650

Rs. 600

Rs. 570

*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

VIRGIN MINT-TO-BE MOJITO



Rs. 300

Rs. 350

## Milkshakes

Real Milkshakes prepared with much love !

MILKSHAKE

Chocolate, vanilla, strawberry, coconut  
*Chocolat, vanille, fraise, noix de coco*

COFFEE FRAPPE

CHOCOLATE FRAPPE



Rs. 250

Rs. 275

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.*

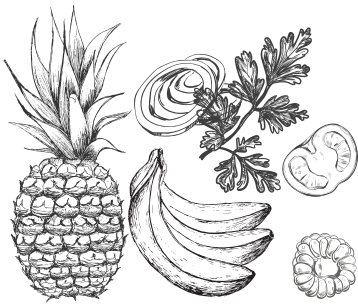


**Restaurant  
L'Atelier**

# 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.

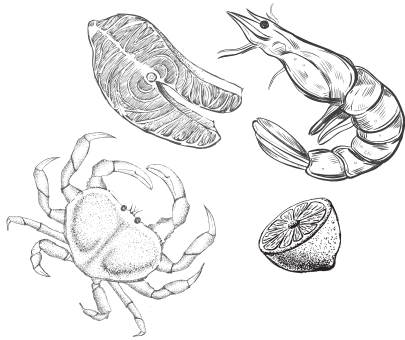
*Comme nous vous le disions, nous sélectionnons avec soin les produits affichés sur notre menu. Tout part de là ! Nous avons plaisir à travailler avec des producteurs qui partagent notre vision & à élaborer des recettes à partir de beaux produits pleins de saveurs.*



## 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.

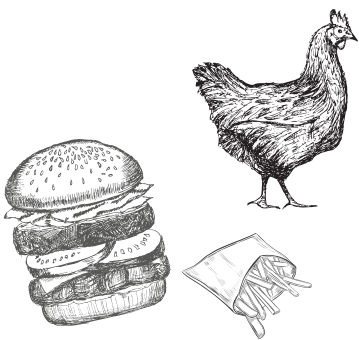
*Provenance 100% locale pour nos légumes, ils viennent principalement de la région de Vacoas. Les fruits proviennent en partie des Vergers du Nord : passion, ananas, banane, mangue & litchi.*



## 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 toute l'année. La viande Wagyu proviennent d'un élevage d'excellence en Australie.*

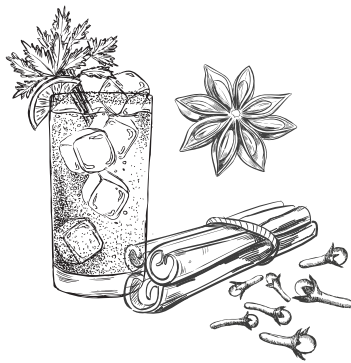




## Pastas

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.

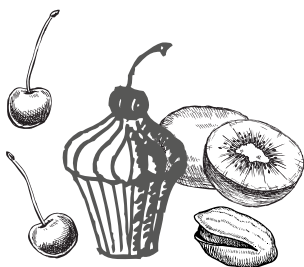
*Nos jus de fruits proviennent du «Domaine du Labourdonnais», situé dans le Nord de l'Île. Pressés à froid, savourez le travail de planteurs locaux. Le domaine est ouvert aux visites.*



## 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 !*

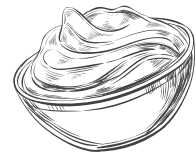
# Snacks

Petit creux ! Laissez-vous tenter par nos «gadjaks» maison  
A découvrir et à partager

- ★ **FISH TEMPURA (5 PCS)** RS. 500  
*Tempura de poissons frais*
- ★ **FRESH VEGETABLE TEMPURA (10 PCS)** RS. 350  
*Tempura de légumes frais*
- ★ **CRISPY CALAMARI (5 PCS)** RS. 390  
*Calamars croustillants*
- ★ **VEGETABLE SAMOSAS (5 PCS)** RS. 290  
*Samoussas de légumes*
- ★ **CRISPY CHICKEN WINGS (5 PCS)** RS.350  
*Ailes de poulet*

& 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** RS. 500  
Breaded chicken fillet & homemade fries  
*Filet de poulet pané & frites maison*
- ★ **FISH & CHIPS** RS. 570  
Home made breaded fish & homemade fries  
*Poisson pané maison & frites maison*
- ★ **MARGARITA PIZZA** RS. 390  
Tomato sauce, fresh tomato, basil & mozzarella  
*Sauce tomate, tomate fraîche, basilic et mozzarella*
- ★ **CHICKEN HAM PASTA** RS. 350  
Chicken ham pasta with butter  
*Pâtes au jambon de poulet et beurre*



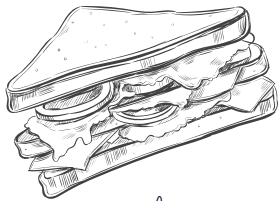




## Salads

### Pause fraîcheur !

- |   | <i>Starter</i> | <i>Main-Course</i> |
|---|----------------|--------------------|
| ★ <b>RED TUNA CEVICHE</b><br>Fresh red tuna, onions, cucumber, red bells peppers, ginger, coriander, wasabi, sesame & kikkoman sauce<br><i>Thon rouge frais, oignons, concombre, poivrons, gingembre, coriandre, wasabi, sésame &amp; sauce soja</i>  | RS. 450        | RS. 790            |
| ★ <b>BEETROOT CARPACCIO</b><br>Beetroot carpaccio with crispy vegetables, hard-boiled eggs and exotic fruits vinaigrette<br><i>Carpaccio de betteraves aux légumes croquants, œufs durs et vinaigrette de fruits exotiques</i>  | RS. 450        |                    |
| <b>PALM HEART &amp; SMOKED MARLIN SALAD</b><br>Fresh palm heart, smoked marlin, orange & grapefruit segments and lime vinaigrette<br><i>Cœur de palmier frais, marlin fumé, suprêmes d'orange et de pamplemousse &amp; vinaigrette au citron vert</i>   | RS. 650        | RS. 990            |
| ★ <b>HOMEMADE POTATO SALAD WITH PRAWNS</b><br>Potato salad with old-style mustard, tomatoes confit and saffron prawns<br><i>Salade de pommes de terre à la moutarde ancienne, pommes d'amour confites et crevettes safranées</i>  | RS. 450        | RS. 590            |
| ★ <b>MYTHIC'S CAESAR</b><br>Classic salad with juicy grilled chicken, crisp lettuce, anchovy dressing, topped with shaved parmesan & crunchy croutons tapenade (Bacon optional)<br><i>Laitue croquante, poulet grillé juteux, parmesan râpé, croûtons croustillants à la tapenade &amp; vinaigrette aux anchois (Bacon en option)</i> | RS. 500        | RS. 770            |



## 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*

- |   |         |
|---|---------|
| ★ <b>MYTHIC CLUB SANDWICH</b><br>Sliced chicken, fried egg, tomato, cheddar cheese, lettuce, premium mayonnaise (Crispy bacon optional)<br><i>Poulet émincé, œuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise (Bacon croustillant en option)</i>              | RS. 590 |
| ★ <b>AUSTRALIAN BEEF BURGER</b><br>Australian Beef with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)<br><i>Viande de boeuf australien, œuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons &amp; cheddar (Bacon en option)</i> | RS. 800 |
| ★ <b>CLASSIC CHICKEN BURGER</b><br>Chicken with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)<br><i>Poulet, œuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons &amp; cheddar (Bacon en option)</i>                             | RS. 650 |
| ★ <b>CROQUE MONSIEUR</b><br>Butter, cheddar cheese, chicken or pork ham<br><i>Beurre, fromage cheddar, jambon de poulet ou de porc</i>  | RS. 470 |
| ★ <b>GRILLED VEGGIE CLUB SANDWICH</b><br>Cheddar cheese, grilled seasonal vegetables, pesto<br><i>Cheddar, légumes de saison grillés, pesto</i>   | RS. 450 |

# For a fully flavoured adventure

Pour une aventure pleine de saveurs !

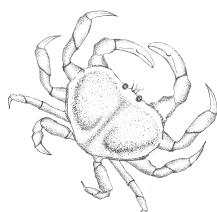
## - L'Atelier's Specialities -

- ★ **GRILLED FISH FILLET** RS. 790  
Grilled fish fillet, grilled vegetables, creole sauce  
*Filet de poisson, légumes grillés, sauce créole*
- ★ **PRAWNS & CHICKEN CURRY** RS. 710  
Prawns & chicken curry served with white rice & black lentils  
*Curry de crevettes et poulet accompagné de riz blanc et de lentilles noires*
- ★ **ROAST CHICKEN SUPREME** RS. 600  
Roasted chicken breast, marinated in chimichurri, creamy polenta with parmesan, honey mustard sauce  
*Suprême de volaille rôti, mariné au chimichurri, polenta crémeuse au parmesan, sauce moutarde et miel*
- ★ **FISH VINDALOO** RS. 800  
Fresh Dorado vindaloo served with white rice & black lentils  
*Vindaye de Dorade fraîche accompagné de riz blanc et de lentilles noires*
- LAMB SKEWER** RS. 1200  
Lamb and seasonal vegetable brochette with cajun spice, peppercorn sauce  
*Brochette d'agneau et légumes de saisons, épice cajun, sauce au poivre*
- AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN** RS. 1490  
Australian beef tenderloin, truffle oil mashed potatoes, peppercorn sauce  
*Filet de bœuf d'Australie, purée de pommes de terre à l'huile de truffe, sauce poivre*



## - Seafood Specialities -

- GRILLED TIGER PRAWNS** RS. 1290  
Grilled tiger prawns, seasonal sauteed vegetables, lemon butter sauce  
*Gambas grillées, légumes de saison sautés, sauce au beurre citronné*
- SEAFOOD MIXED GRILLED** RS. 1800  
Prawns skewer, fresh fish, squid, tiger prawns, mussels, octopus, mix salad & lemon butter sauce  
*Brochette de crevettes, poisson frais, calamars, gambas, moules, ourite, mesclun de salade, sauce au beurre citronné*
- SEAFOOD MIXED GRILLED FOR 2** RS. 3200  
Grilled Mixed Seafood platter for 2 persons, mix salad & lemon butter sauce  
*Assiette de fruits de mer grillés pour 2 pers., mesclun de salade, sauce au beurre citronné*
- CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH** As from  
RS. 290/100g  
Whole grilled fish, seasonal grilled vegetables, garlic butter sauce  
*Pêche du jour, légumes de saison grillés, sauce beurre d'ail*
- FRESH LOBSTER** As from  
RS. 490/100g  
Grilled or Thermidor, saffron rice, lemon butter sauce  
*Langouste fraîche grillée ou thermidor, riz saffrané, sauce au beurre citronné*



# Pizzas

## Au rythme italien...



### MARGARITA

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

RS. 550

### FRUTTI DI MARE

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

RS. 790

### CHORIZO

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

RS. 730



### QUATRE SAISONS

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

RS. 690



### HAWAIIENNE

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

RS. 690

### MONSIEUR SEGUIN

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

RS. 690

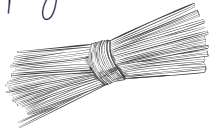


# Pastas

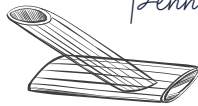
## Sélection italienne!

1. Choose your pasta :

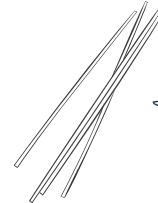
Spaghetti



Penne



Tagliatelle



2. Choose your sauce :



### SAUCE CREOLE

Homemade Tomato Sauce  
Sauce Tomate maison

RS. 550



### SEAFOOD

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

RS. 990



### 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. 590

### CARBONARA

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

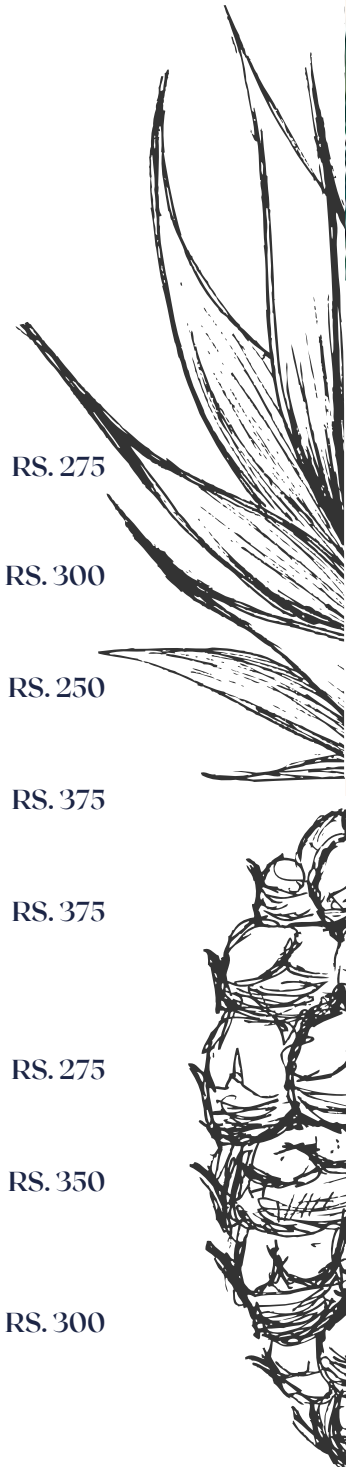
RS. 650



## Desserts

### Une note de douceur !

- ★ **"À LA MINUTE" BANANA FLAMBÉE** RS. 275  
 Instantly prepared banana dessert flambée with Mauritian Rhum & vanilla ice cream  
*Banane flambée minute au rhum mauricien & glace vanille*
- ★ **FRUIT PLATTER** RS. 300  
 Fresh seasonal fruit served & vanilla ice cream  
*Fruits frais de saison et glace vanille*
- ★ **LOCAL-MADE ICE CREAM SCOPES** RS. 250  
 3 flavors to choose : vanilla, chocolate, coco, strawberry, peach  
*3 boules de glaces au choix : vanille, chocolat, noix de Coco, fraise, pêche*
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** RS. 375  
 Chocolate fondant with vanilla or red fruit ice cream  
*Moelleux au chocolat accompagné d'une boule de glace vanille ou fruits rouges*
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** RS. 375  
 Crème brûlée with Madagascar Vanilla, better known as «Vanille Bourbon».  
 The perfume & aroma of this dessert is a real sweetness!  
*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** RS. 275  
 Homemade panacotta, ask for the flavour of the day  
*Panacotta fait-maison, demandez la saveur du jour*
- ★ **LA VICTORIA** RS. 350  
 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*
- ★ **CAFE GOURMAND** RS. 300  
 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*







# 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. 450	RS. 1900
THELEMA, MERLOT, STELLENBOSCH - 2019	RS. 600	RS. 2700
DE GREDEL, PINOT NOIR, TYGERBERG - 2020	RS. 600	RS. 2500
SUTHERLAND, CABERNET SAUVIGNON, STELLENBOSCH - 2016	RS. 500	RS. 2400

*France*

**- Bordeaux -**

CHÂTEAU CITRAN, HAUT MÉDOC - 2015		RS. 4300
CHÂTEAU TAILLEFER, POMEROL - 2018		RS. 5500
CHÂTEAU FRANC LE MAINE, SAINT ÉMILION GRAND CRU - 2014		RS. 3600
CHÂTEAU TOUR PIBRAN, PAUILLAC - 2012		RS. 3900
CHÂTEAU GERMAN MARBUZET, SAINT ESTÈPHE - 2015		RS. 3500

**- Bourgogne-**

CHÂTEAU DE MERCEY, HAUTES CÔTES DE BEAUNE - 2019		RS. 3000
SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU, LES PEUILLETS - 2017		RS. 3700

 **- Vallée du Rhône-**

NICOLAS BADEL, SYRAH, VALLEE DU RHONE (BIO) - 2019		RS. 2300
LES CHARMILLES PERE ANSELME VALLEE DU RHONE - 2018		RS. 1500
FAMILLE BROTTÉ, DOMAINE MARANDY, SAINT-JOSEPH - 2017		RS. 3000

## Rosé Wines

Vivre d'amour & de rosé !

*France*

CHÂTEAU MINUTY, PRESTIGE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE - 2020		RS. 3100
PERLE DE ROSELINE, CÔTES DE PROVENCE - 2020		RS. 2500
FAMILLE J-M CAZES, L'OSTAL ROSÉ, PAYS D'OC - 2020	RS. 370	RS. 1700



# White Wines & Sweet Wines

Le vin c'est de la poésie en bouteille !



## South Africa

B. FINLAYSON, BLANC DE MER, WESTERN CAPE - 2019	RS. 400	RS. 1800
BELLINGHAM HOMSTEAD, CHARDONNAY - 2020	RS. 430	RS. 2000
DOUGLAS GREEN, THE BEACH HOUSE, SAUVIGNON, WESTERN CAPE - 2021	RS. 370	RS. 1700
KANU, SAUVIGNON BLANC, STELLENBOSCH - 2020	RS. 400	RS. 1900

## France



DOMAINE DE LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉE - 2018		RS. 3500
DOMAINE DE L'ÉGLANTIÈRE, CHABLIS - 2020		RS. 2900
NICOLAS BADEL, SAINT JOSEPH (BIO) - 2016		RS. 3800
L. CROCHET, LE CHÊNE MARCHAND, SANCERRE - 2015		RS. 4000
- Sweet Wine - DOMAINE TARIQUET, PREMIÈRES GRIVES IGP, COTE DE GASCOGNE, 2020	RS. 400	RS. 1900

## Champagnes

À la méthode champenoise !

TAITTINGER, BRUT RÉSERVE		RS. 5800
TAITTINGER, BRUT PRESTIGE ROSÉ		RS. 6300

## Sparkling Wines

Mettez des bulles dans votre vie !

GRAHAM BECK, BRUT	RS. 500	RS. 2200
GRAHAM BECK, BRUT ROSÉ		RS. 2200
(HALF BOTTLE) GRAHAM BECK BRUT WHITE		RS. 1400

# Spirits

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

*Gin + tonic included*

HENDRICK'S SCOTLAND GIN

THE BOTANIST - ISLAY DRY GIN

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN



Rs. 4700

Rs. 4500

RS. 3700

*Vodka*

SMIRNOFF VODKA SERVED WITH MIXERS

Rs. 350

Rs. 3000

*Tequila*

TEQUILLA XQUISITO BLANCO

Rs. 350

Rs. 3000

*Rum*

HOME-MADE RHUM ARRANGÉ (Ask your flavour)

Rs. 300

SMOKY HOME-MADE RHUM ARRANGÉ (Ask your flavour)

Rs. 400

LAZY DODO RHUM

RS.350

*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. 700

Rs. 4500

JACK DANIEL'S HONEY

Rs. 700

Rs. 4500

JOHNNIE WALKER RED LABEL

Rs. 500

Rs. 3800

JAMESON IRISH WHISKY

Rs. 530

Rs. 4000

MONKEY SHOULDER «TRIPLE MALT»

Rs. 750

Rs. 4900

## Liquor

COINTREAU



Rs. 350

SAMBUCCA WHITE

Rs. 250



## Martini

MARTINI ROSATO

Rs. 350

Rs. 2000

MARTINI BLANCO

Rs. 350

Rs. 2000

MATINI ROSSO

Rs. 350

Rs. 2000

## Beers

BLUE MARLIN 33CL

Rs. 200

PHOENIX 33CL

Rs. 200

## Eau-de-vie

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

Rs. 500

POIRE WILLIAMS VIEILLE RESERVE EAU DE VIE

Rs. 500

## Soft drinks

### Boissons rafraîchissantes



COCA-COLA

Rs. 125

SODA AROMATISE (SIROP)

Rs. 125

SPRITE

Rs. 125

FANTA

Rs. 125

SCHWEPPEs

Schwepes Tonic or Ginger Ale

*Schwepes Tonic ou Ginger Ale*

Rs. 125

HOME-MADE ICED TEA

Lemon or peach home-made iced tea

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

Rs. 125



FRESH JUICE

*Jus de fruit frais*

Rs. 150

BE.EAU WATER

Rs. 75



# Hot beverages

Coffee is always a good idea!



**ESPRESSO/RISTRETTO**  
RS. 100



**DOUBLE EXPRESSO**  
RS. 150



**AMERICANO**  
RS. 100



**CAPPUCCINO**  
RS. 190



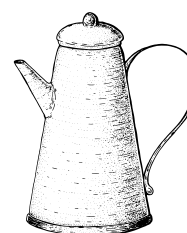
**CAFE LATTE**  
RS. 190



**MOCHA**  
RS. 220



**HOT CHOCOLATE**  
*Chocolat chaud*  
RS. 200



**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. 150



**IRISH OR CREOLE COFFEE**  
*Café au whisky ou au rhum*  
RS. 450