



Your March Events

Vos événements de mars

From 6 to 10 pm with background music | Happy hour from 6 to 7 pm
De 18h à 22h avec ambiance musicale | Happy hour de 18h à 19h

INDIAN NIGHT

Tuesday 5th march | 1950 RS/pers.

MAURITIAN NIGHT

Friday 8th march | 1950 Rs/pers.

**For more information or reservation,
please contact your concierge on ☎ +230 5933 8242**

***Pour plus d'informations ou pour réserver,
contactez votre concierge sur le ☎ +230 5933 8242***



L'Atelier Restaurant

TUESDAY 5TH MARCH

Indian Night

Event from 6pm to 10pm
Happy hour 6pm - 7pm

Background music
Rs 1,950/person

Located at Mythic Suites & Villas | Book your table | +230 5933 8242



latelier.restaurant.mauritius

Indian Night | Tuesday 5th march

...

STARTER | ENTRÉE

Prawns skewer and okra salad with Indian spices and raita sauce

Brochette de crevettes tandoori et salade de gombos aux épices indiennes et sauce raïta Tandoori

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Butter chicken, Lamb Rogan Josh and Fresh Dorado Tikka Massala accompanied by cumin rice, creamy potato and cauliflower & spinach paneer

Butter chicken, Agneau Rogan Josh et Tikka de Dorade fraiche accompagné de riz au cumin, pomme de terre et choux fleur à la crème & paneer épinards

DESSERT

Rasgulla & Strawberry Lassi

Rasgulla & Lassi à la fraise

#bonappétit





L'Atelier Restaurant

FRIDAY 8TH MARCH

Mauritian Night

Event from 6pm to 10pm
Happy hour 6pm - 7pm

Background music
Rs 1,950/person

Located at Mythic Suites & Villas | Book your table | +230 5933 8242



latelier.restaurant.mauritius
Mauritian night | Friday 8th march

...

STARTER | ENTRÉE

Mauritian Style Fresh Dorado Salad

Salade de dorade fraîche à la mauricienne

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Assortment of local dishes from around the island :
Shrimp rougail, sauteed beef with onions & sweet &
sour calamari accompanied with rice or farata & local
vegetables

*Assortiment de spécialités des 4 coins de l'île :
Rougail de crevettes, bœuf sauté aux oignons,
calamars sauce aigre-douce accompagné de riz
blanc ou farata et ses légumes locaux*

DESSERT

Banana dessert Flambée with Mauritian Rum &
vanilla ice Cream

*Banane flambée au Rhum mauricien et glace à la
vanille*

#bonappétit

