

STARS, our Signature Restaurant, imaginatively captures the flavourful
eclecticism of fresh Cape cuisine, accompanied by an incredible
Indian Ocean vista.

Reflecting centuries of migration from all corners of the globe, the culinary styles
of the Cape blend the diverse styles of its first European settlers and their Asian
and African successors.

Using only the finest and freshest ingredients whether caught from the Ocean, cultivated in
our own garden or sourced from a local farm nearby.

Executive Chef Willi and his team simply, yet most creatively, embrace the
multi-cultural cuisine that characterises the Cape culinary experience.

An extensive South African wine list not only compliments your experience
but completes it, perfectly.

STARS, notre restaurant de Signature revisité avec la créativité l'éclectisme savoureux de la
cuisine du Cap,
et voyage sur tous les rivages de l'océan Indien.

Reflète des migrations séculaires venues des quatre coins du monde,
les traditions culinaires du Cap associent le style européen des premiers colons
aux saveurs des voyageurs d'Asie et des cultures africaines.

Une palette de saveurs exceptionnelle, servie et mise en valeur par le savoir-faire
Et la créativité du Chef Willi et de son équipe.

Pour cette expérience exceptionnelle, seuls sont utilisés de
produits frais de la mer, cultivés dans nos jardins ou dans des fermes avoisinantes.
Afin de compléter votre expérience gustative, STARS vous propose une très belle sélection
de vins sud-africains.

Early Flavours/ Premières saveurs

Tuna Sashimi Salad / Salade de Thon 'Sashimi'	800
Yellow fin tuna sashimi with soya and sesame dressing and sprout salad Sashimi de thon fin jaune, accompagné de sauce soja, sésame et de jeunes pousses de soja	
White Fish and Coconut Ceviche/Ceviche de Poisson au Coco (H)	900
White fish marinated with coconut cream and lemon Poisson Blanc mariné à la crème de coco et au citron	
Stars Salad 'Millionaire'/Salade Millionaire 'Stars' (V,A)	800
Grilled lettuce heart with sliced heart of palm, tomato and rum infused cocktail sauce Cœur de laitue grillé accompagné de palmistes, tomates et sauce cocktail au rhum	
Soft Shell Crab Pakora / Pakora de Crabe Croustillant	950
Deep fried soft shell crab in a crispy cumin and coriander batter served with mint sauce Croustillants de crabe au cumin et à la coriandre servis sur une sauce à la menthe	
Octopus Salad / Salade de poulpe	800
Octopus salad in citrus dressing with onions, cucumber, tomato and avocado Salade de poulpe, vinaigrette de citron accompagné d'oignons, concombres, tomates et avocats	
Mauritian Smoked Blue Marlin Salad/ Salade de Marlin Bleu Fumé De Maurice	850
Blue Marlin, poached egg, capers, onions and garden greens Marlin bleu fumé, œuf poché, câpres, oignons et légumes du jardin	
Chicken Soup with Coconut and Galangal /Soupe de Poulet au Coco et Galanga (H)	750
Tender sliced chicken simmered in coconut milk with galangal and kaffir lime Emincé de poulet cuit au lait de coco, galanga et combava	
Seared Venison Loin /Longe de Cerf Poêlée	800
Lime ginger and soya marinated seared venison loin with radish, sesame and scallions Longe de cerf poêlée au citron, gingembre et soja accompagnée de sésame, radis et échalotes	
Tandoor fired Beef Tataki with Tamarind/ Boeuf Tataki au Tamarin	900
Sliced beef cooked on the outside edges with tamarind sauce and shallot salad Fines tranches de bœuf cuites dans un Tandoor traditionnel sur une sauce au tamarin et aux échalotes	
Slow Cooked Pork Belly /Poitrine de porc mijotée (P)	850
Tender pieces of pork belly with garlic, chili and lemongrass Poitrine de porc à l'ail, piment et citronnelle	
Halim with Lamb Mashroshi/ Soupe épaisse d'agneau Mashroshi	700
Cracked wheat soup with lamb and maldivian style stuffed flat bread Soupe de blé concassé à l'agneau accompagnée de pain plat fourré des Maldives	
Duck Spring Rolls / Rouleaux de Printemps au Canard	800
Duck rilette in crispy pastry with orange enhanced hoisin sauce Rillettes de canard dans une pâte croustillante servies avec une sauce hoisin à l'orange	

Coffee/ Cafés

Mauritian Coffee/ Café Mauricien (A)	350
Mauritian vanilla rum, hot coffee, sugar, double cream Rhum à la vanille de Maurice, café chaud, sucre, crème fouettée	
Calypso Coffee/ Café Calypso (A)	350
Kahlua, hot coffee, sugar, double cream Kahlua, café chaud, sucre, crème fouettée	
Irish coffee/ Irish Coffee (A)	450
Irish whiskey, hot coffee, sugar, double cream Whisky irlandais, café chaud, sucre, crème fouettée	
Café Coretto/ Café Corretto (V)	450
Grappa, hot coffee, sugar, double cream Grappa, café chaud, sucre, crème fouettée	
Royal Coffee/ Café Royal (V)	700
Cognac, hot coffee, sugar, double cream Cognac, café chaud, sucre, crème fouettée	

A – contains Alcohol, P – contains Porc, N – contains Nuts and H - Healthy
A – contient Alcol, P- contien Porc, N – contient Noix et H – Sain et Equilibrée
All prices are in rupees and 15% VAT included / Tous les prix sont en roupies et incluent la TVA de 15%
Wellness menu available on request / Wellness menu a la demande

A – contains Alcohol, P – contains Porc, N – contains Nuts and H – Health
A – contient Alcol, P- contien Porc, N – contient Noix et H – Sain et Equilibrée
All prices are in rupees and 15% VAT included / Tous les prix sont en roupies et incluent la TVA de 15%
Wellness menu available on request / Wellness menu a la demande

Desserts

Baked Mango Yoghurt /Yaourt a la mangue	400
Homemade mango yoghurt served with mint sorbet Yaourt à la mangue fais maison accompagné d'un sorbet à la menthe	
Lemongrass Sago with fresh Fruit Tartar/ Sago de citronnelle et Tartare de fruit frais	400
Lemongrass Tapioca, lychee and ginger sorbet with fresh tropical fruits tartar Tapioca à la citronnelle, sorbet au litchi et gingembre accompagné d'un tartare de fruits frais tropicaux	
Madagascar Chocolate disc/ 'Disque Chocolat' de Madagascar (N)	500
Dark chocolate disk with Calamansi lime sorbet and peanut toffee crunch Disque de chocolat noir accompagné d'un sorbet de citron Calamondin et de cacahuètes torréfiées	
Vanilla Island Dessert /Desserts des iles Vanilles (N)	450
Blue Penny Napoletain from Mauritius, Srilankan Watalappan, Seychelles coconut nougats and pineapple chilli sorbet Napolitains Mauriciens 'Blue Penny', 'Watalappan' Sri-lankais, nougat à la noix de coco Seychellois accompagnés d'un sorbet ananas et piment	
Coconut and PineappleTart / Tarte à la noix de coco et ananas (A)	400
Homemade coconut and pineapple tart served with pina colada sorbet Tarte à l'ananas et noix de coco servie avec un sorbet pina colada	
Vanilla Crème Brulee / Crème Brûlée À La Vanille	380
Crème Brûlée served with lavender ice cream Crème Brûlée accompagnée d'une boule de glace lavande	
Chocolate Fondant / Fondant Au Chocolat	500
Coolante Chocolate fondant with chamarel coffee ganache and butter-scotch ice cream Fondant de chocolat accompagné d'une ganache au café de Chamarel et d'une boule de glace caramel	
Selection of Homemade Ice Creams & Sorbets (per scoop)	90
Sélection De Glaces Et De Sorbets Maison (La Boule)	
Mauritian Seasonal Fruit Platter (H)	450
Assortiment De Fruits Mauriciens De Saison	

Principal Flaveurs/ Saveurs gourmands

Stir fried Seafood with Black Pepper / Fruits de mers et sauce au poivre	1100
Prawns, squid and mussels with peppers, onion, black pepper sauce and wheat noodles Crevettes, calamars et moules au poivre noir, oignons et poivrons servis avec des nouilles	
Grilled Tuna Mi-Cuit / Thon Grillé Mi-Cuit (A)	1100
Pink tuna fillet with chorizo enhanced with calamari sauce and peas Darne de thon rose accompagné de chorizo au safran et d'une blanquette de calamar au petit pois	
Deep fried Reef Fish / Poisson frit	1100
Crispy fried Fish with hot and sour lemongrass sauce, pickled vegetable and steamed rice Poisson croustillant à la sauce citronnelle aigre et piquante, achard de légumes et riz à la vapeur	
Cocochurry crusted Seabass / Cocochurry de Loup de Mer	1200
Seabass baked with acidic coconut, herb crust, sautéed bread fruit, chick peas and peppers Poisson cuit en croûte d'herbes aromatiques et de coco acidulé accompagné de pain aux fruits, pois chiche et poivrons	
Catch of the Day / Pêche du Jour	1350
Grilled fillet of fish with seafood coconut broth, bok choy and mushrooms Filet du poisson du jour grillé, accompagné d'un bouillon aux fruits de mer et lait de coco, bok choy et champignons	
Malagasy Chicken Stew / Poulet rôti de Madagascar	1000
Tender chicken thighs in coconut and lemon gravy served with steamed rice Poulet au citron et noix de coco, accompagnés de riz à la vapeur	
Shanti Maurice 'Surf and Turf' / 'Surf and Turf' de shanti Maurice	1400
Beef tenderloin and prawns with wasabi spiced béarnaise and homemade fries Filet de boeuf et crevettes dans une sauce béarnaise au wasabi accompagné de frites faites maison	
Stir fried Chilli beef/ Bœuf sauté au piment	1400
Tender cubes of beef with scallions, red chilli, onion and steamed rice Cubes de bœuf aux échalotes, piment rouge, oignons et riz vapeur	
Braised Lamb Shank / Jarret D'agneau braisé	1400
Slow braised lamb shank with onion gravy, star anis and tabouleh Jarret d'agneau braisé dans une sauce aux oignons et a l'anis étoilé accompagné de taboulé	
Rodrigues salted Fish Rice / Riz frit au Poisson Salé de Rodrigues	700
Fried rice with egg and salted sounouk from Rodrigues Riz fris aux œufs et sounouk salé de Rodrigues	

A – contains Alcohol, P – contains Porc, N – contains Nuts and H - Healthy
A – contient Alcol, P- contien Porc, N – contient Noix et H – Sain et Equilibrée
All prices are in rupees and 15% VAT included / Tous les prix sont en roupies et incluent la TVA de 15%
Wellness menu available on request / Wellness menu a la demande

A – contains Alcohol, P – contains Porc, N – contains Nuts and H – Health
A – contient Alcol, P- contien Porc, N – contient Noix et H – Sain et Equilibrée
All prices are in rupees and 15% VAT included / Tous les prix sont en roupies et incluent la TVA de 15%
Wellness menu available on request / Wellness menu a la demande

World Classics

Salads and Appetizers/ Salades et Hors –D’oeuvres

Tropical Salad with Sautéed Shrimps/Salade Tropicale aux Crevettes Sautées (N/H)	950
Sautéed shrimps with hearts of palm, lettuce, tomatoes, tropical fruits, almonds and sweet and sour dressing Crevettes sautées, cœurs de palmier, laitue, tomates, fruits tropicaux et amandes dans une sauce aigre-douce	
Nicoise Salad with Tuna Tartar/ Salade Niçoise au Tartare De Thon (H)	950
Tuna tartar, potatoes, green beans, capers, eggs, olives, tomatoes and lettuce Tartare de thon accompagné de pommes de terre, haricots vert, œufs, olives, tomates et laitue	
Caprese Salad/ Salade Caprese (H)	700
Poached tomatoes, fresh mozzarella cheese, balsamic, lettuce, olive oil and basil from our garden Tomates pochées, mozzarella fraîche, vinaigre balsamique, laitue, huile d’olive et basilic du jardin	
Murgh Malay Tikka/ Poulet Tikka (H)	900
Chicken supreme marinated in cream cheese and honey, glazed in the tandoor Suprême de poulet mariné au fromage blanc et au miel, glaçage au tandoor	
Bhalla Papdi Chat (H)	600
Crisp fried pastry and lentil dumplings with creamy yoghurt, tamarind and mint chutney Boulettes de lentilles servies avec un yaourt crémeux, tamarin et un chutney de menthe	
Tomato Soup/ Soupe à la Tomate (H)	500
Tomato soup with fresh basil from our own garden Soupe de tomate au basilic frais du jardin	

Main Course/ Plats

Pan roasted Fish of the Day/ Poisson Grillé Du Jour (H)	1200
Roasted fish with herbs marinated grilled vegetables Poisson grillé accompagné de légumes grillés marinés aux herbes	
Grilled Baby Chicken/ Coquelet Grillé	1200
Chicken marinated with garlic, lemon and thyme with tomato salad and homemade fries Coquelet mariné à l’ail, au citron et au thym accompagné d’une salade de tomates et de frites faites-maison	
Spaghetti	650
Aglie e olio / Ail et Huile d’olive (V) Tomato sauce/ Sauce Tomate (V) Bolognaise sauce / Sauce Bolognaise	
Murgh Makhni	1100
Typical Indian chicken curry in a rich tomato gravy Curry indien typique dans une onctueuse sauce tomate	
Rogan josh	1200
Spicy lamb curry with ginger, yoghurt & red chillies Curry d’agneau épicé au gingembre, yaourt et piments rouges	
Gosht Biryani	1200
Saffron rice, with cooked lamb and fresh mint Riz safrané à l’agneau et menthe fraîche	
Mappas	1500
Prawns simmered in a tangy coconut and tamarind sauce Crevettes mijotées dans une sauce à la noix de coco et au tamarin	
Dal Makhani (H, V)	500
Black lentil stew from the North-West Frontier Province Ragoût de lentilles noires des provinces du Nord-Ouest de l’Inde	
Basmati Rice/ Riz Basmati	160
Baked with Saffron or plain Safrané au four ou cuit à la vapeur	
Tandoori Baked Bread/ Pain cuit au four Tandoori (H)	160
Whole wheat bread: roti or paratha, pain complet : grille ou paratha, Choice of naan: plain, garlic, butter, cheese & coriander, Choix de naan (farine de blé) : nature, ail, beurre, fromage et coriandre Lentil flour: missi rôti, farine de lentille : missi rôti	

A – contains Alcohol, P – contains Porc, N – contains Nuts and H - Healthy
A – contient Alcol, P- contient Porc, N – contient Noix et H – Sain et Equilibrée
All prices are in rupees and 15% VAT included / Tous les prix sont en roupies et incluent la TVA de 15%
Wellness menu available on request / Wellness menu a la demande

A – contains Alcohol, P – contains Porc, N – contains Nuts and H – Health
A – contient Alcol, P- contient Porc, N – contient Noix et H – Sain et Equilibrée
All prices are in rupees and 15% VAT included / Tous les prix sont en roupies et incluent la TVA de 15%
Wellness menu available on request / Wellness menu a la demande