



Appetizer / Entrée

Signature Ring platter 900

Goi cuon

Honey soy chicken wrapped in rice paper, orange chili dip

Rouleaux de printemps au poulet et miel, sauce à l'orange

Peking duck

G Homemade pancake, cucumber, spring onion and Hoisin sauce

Canard à la pékinoise, pancake maison, concombre et sauce hoisin

Eomuk

Kaffir lime fish cake, tamarind sauce and sweet pickles

Gâteau de poisson au kaffir, sauce tamarin et pickles

Yang-gang-geun chamchi 780

Yellow fin tuna, galangal and balm dressing, crispy salad

Thon rouge mariné au galanga, salade croquante

S Yum Nuer Yung 780

Spicy beef salad with cucumber, peanuts and lime

Salade de bœuf épicée aux concombres, cacahuètes et citron vert

G Po Pia Tod 880

Camaron spring rolls with sambal sauce

Rouleaux de printemps croustillants aux camarons, sauce sambal

G Wonton 980

Crab dumpling, miso broth with water-chestnut and young herbs

Dumpling de crabe, châtaigne d'eau, bouillon au miso et jeunes herbes aromatiques

Soup / Soupe

S Szechuan 520

Hot and sour chicken soup

G *Soupe épicée de poulet aux saveurs du Szechuan*

S Tom Yum Goong 680

Traditional Thai soup with prawns, lemongrass and red chili

Bouillon thaï aux camarons, citronnelle et piment

P Contains pork – Contient du porc **G** Contains Gluten – Contient du gluten **S** Spicy – Plat épicé

*All prices are in Mauritian Rupees, including VAT and 5 % service charge
Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of foodborne illnesses
A vegetarian menu is available on request*

*Tous les prix sont nets et en Roupies Mauriciennes – Taxe de service 5% incluse
Manger des aliments crus augmente le risque de maladie d'origine alimentaire
Notre menu végétarien est disponible sur demande*



Fish & Crustaceous / Poisson et Crustacés

Saengseon gu-I 880

- S** Grilled Drum fish crusted with our signature Floating Market paste, coconut braised taro, lotus root chips
Filet d'ombrine grillé en croûte de piment doux, taro braisé au lait de coco et chips de lotus

Bai Grapow 920

- G** Wok fried snapper with garlic, ginger and mushrooms, crispy rice
Filet de vivaneau sauté, ail, gingembre et champignons, riz croustillant

Zha Shan Pei 1,950

- G** Camaron and scallop wok, XO sauce, turmeric infused cauliflower and broccoli
Wok de camarons et noix de St-Jacques, sauce XO choux-fleur et brocoli infusés au curcuma
P An extra charge of Rs 900 per person for all guests with meal plans
Un supplément de Rs 900 par personne pour les clients en pension

Pla Nueng Manow 1,120

- G** Bamboo basket steamed seabass with herbs, chili and gyoza
Bar de Mahébourg vapeur aux herbes fraîches, piment, citron et gyoza vapeur

Meat & Poultry / Viande et Volaille

Bulgogi 2,350

- G** Spice marinated Wagyu beef tenderloin, beetroot and sweet potato, red miso foam
Filet de bœuf Wagyu mariné au poivre Szechuan, betterave et patates douces, écume au miso rouge
An extra charge of Rs 1,200 per person for all guests with meal plans
Un supplément de Rs 1,200 par personne pour les clients en pension

Samgyeobsal 820

- P** Slowly braised pork belly in Asian spices and Korean chili paste, daikon
Poitrine de porc braisée aux épices, pâte de piment coréenne et daikon fondant

Gai Takrai 820

- G** Roasted chicken breast with lemongrass, snake bean and crispy noodle cake
Poitrine de volaille rôtie à la citronnelle, croustillant de nouilles et haricot long

Geang Phed 1,100

- S** Red curry duck with coconut milk, ladyfinger and litchi
Curry rouge de canard au lait de coco, litchi et okra

P Contains pork – Contient du porc **G** Contains Gluten – Contient du gluten **S** Spicy – Plat épicé

All prices are in Mauritian Rupees, including VAT and 5 % service charge
Eating raw or undercooked shellfish, egg or meat increases the risk of foodborne illnesses
A vegetarian menu is available on request

Tous les prix sont nets et en Roupies Mauriciennes – Taxe de service 5% incluse
Manger des aliments crus augmente le risque de maladie d'origine alimentaire
Notre menu végétarien est disponible sur demande