

	A Partager	Rs
G	Croustillants de crevettes au basilic, mayo épicée	1800
G /L/S/ 	Assiettes de samoussas aux légumes, sauce raïta	1150
G	Calamars croustillants, sauce tartare	1800
	Moules gratinés au beurre d'ail (6 pièces)	980
	Les Classics Royal Palm	
L/S/ 	La salade Royal Palm Palmiste, avocat, asperge, tomate cerise, sucrine	2490
L/S/ 	Salade de cœur de palmiste au citron vert	2010
L/S	Carpaccio de Marlin fumé local, chutney de coco et salsa ananas	1750
	Salad Bowl	
	Burrata, tagliatelle de courgettes, olives taggiasche et basilic	1690
	Salade d'haricots verts et noix de cajou, poulet, crevettes, sauce hoisin	1880
	Fines tranches de pastèques, crumble de feta, menthe et citron	1580
	Salade de quinoa et crevettes, grenade et vinaigrette wasabi	2150
G/L/S	Salade de bœuf façon thaï, vermicelles de riz, sésames et cacahuètes	2350
G/P	Salade caesar au poulet croustillant et bacon	1780
	Tout Cru	
L/S	Thon mi-cuit, fenouil croquant et sauce vierge	1950
L/S	Tartare de thon jaune de nos côtes, guacamole et vinaigrette soja	1950
L/S	Sashimi de Mahi-Mahi mariné au lait de coco, citron vert et vanille	1880
	Carpaccio de bœuf à l'italienne, pesto et parmesan	1810

G – Plat contenant du gluten
P – Plat contenant du porc

 – Vegan  – Veg

L/S – Locally sourced
Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

	Sandwichs	Rs
G /L/S	Hot dog de poulet croustillant aux épices cajun	1680
G	Le classique cheeseburger et oignons confits	1800
G	Camarons roll, avocat, pamplemousses, sauce cocktail	1680
G/P/L/S	Club sandwich au poulet et bacon	1480
G/P	Croque-Monsieur	1250
G/P	Croque Madame	1290
	Les Pâtes	
G/ 	Penne Arrabbiata et olives noires	1520
G /L/S	Linguine à l'ail, piment et crevettes	1925
G	Nouilles de Soba sautées aux bœufs, brocoli et coriandre fraîche	1925
	Au Jour Le Jour	
	Lundi	
G	Salade Bo bun au bœuf, citron vert, coriandre et cacahuète	2150
	Mardi	
G/P/L/S	Cordon bleu de volaille à la truffe, tomates acidulées et frites	1950
	Mercredi	
L/S	Sashimi de poisson du pays, yuzu, gingembre et jalapenos	1850
	Jeudi	
L/S	Salade de crevettes à la créole	1850
	Vendredi	
	Salade de crabe et légumes, vermicelles de riz et sauce asiatique	1940
	Samedi	
G	Tacos de poulet aux épices cajun, avocat, maïs et mangue	1680
G/L/S	Dimanche	
	Salade de chèvre chaud, vinaigrette au miel et citron	1880

	Le Grill	Rs
L/S	Filet de la pêche du jour grillé, beurre blanc	2260
L/S	Camarons grillés aux jus crustacés	3200
L/S	Mixed grill de poissons et crustacés	2810
	Entrecôte de bœuf grillée, sauce poivre	3350
	Côtelettes d'agneau grillées, sauce béarnaise	3350
L/S	Brochettes de poulet satay	1950
	Saveurs Mauriciennes	
L/S	Curry de poulet au lait de coco, riz blanc et chutneys variés	1990
L/S	Rougaille de camarons, riz blanc et chutneys variés	2350
G/ 	Mines frites aux légumes et tofu, ciboulette et soja	1380
	Garnitures	400
	Frites, purée de pomme de terre, légumes grillés, légumes sautés, riz blanc, riz à l'indienne, salade verte et tomate	
	Sucré, Mais Pas Trop	
L/S/ 	Gaspacho de fruits exotiques, sorbet passion	850
G	Clafoutis banane citron vert, glace vanille	850
G	Tiramisu aux fruits rouges et cannelle	850
G	Ile flottante à la noix de coco, crème anglaise parfumée au rhum de Chamarel	850
L/S/ 	Assiette de fruits de saison	850
	Les Glacés	
	Mini Esquimaux Royal, vanille, chocolat ou pistache	395
L/S	Popsicles aux fruits	395
G/ L/S	Bounty du Royal Palm	450
G / L/S	Panaché de glaces et sorbets, madeleines au miel du Royal Palm	850

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez noter que nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous vous recommandons d'informer le Responsable du Restaurant de toutes vos restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires.

Taxes et services inclus