



A Partager	Rs
G / L S/  Assiette de samoussas aux légumes, sauce raïta	1260
G Calamars croustillants, sauce tartare	1730
G Moules gratinées au beurre d'ail (6 pièces)	1070
G Croustillants de crevettes au basilic, mayonnaise épicée	1720
Les Classics Royal Palm	
L S/  La salade Royal Palm, vinaigrette au citron vert Tomate, avocat, asperge et cœur de palmiste	2680
L S/  Cœur de palmiste croquant, huile d'olive vierge au citron vert	2160
Salad Bowl	
 L VEG Burrata, tagliatelle de courgettes, olives taggiasche et basilic	1850
Salade de calamars à la Rodriguaise	1950
 L VEG Fines tranches de pastèques, crumble de feta, menthe et citron	1730
 L VEG Salade de quinoa aux agrumes, grenade et vinaigrette wasabi	1600
Aux crevettes	2300
G / N Salade façon thaï, tofu, vermicelles de riz, sésame et cacahuètes	1700
G / N Salade de bœuf façon thaï, vermicelles de riz, sésames et cacahuètes	2520
G / P Salade caesar au poulet croustillant et bacon	1950
Tout Cru	
L S Fines tranches de thon, ananas, petsai, sauce sashimi et frites	2120
N Carpaccio de bœuf à l'italienne, pesto, parmesan et frites	2000
L S Tartare de thon au sésame, gingembre confit et salade	2120

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



VEGAN – Vegan



L VEG – Veg

N - Nuts

L S – Origine locale
Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

Sandwichs	Rs
G Tacos de poulpe, avocat et pico de gallo	1650
G Le classique cheeseburger et oignons confits	1950
G Le classique burger végétal et oignons confits	1700
G / L S Club sandwich aux légumes grillés	1490
G Club sandwich aux camarons relevé au sriracha	1880
G / P / L S Club sandwich au poulet et bacon	1600
G / P Croque-Monsieur	1380
G / P Croque Madame	1420
Les Pâtes	
G /  G VEGAN Penne Arrabiata et olives noires	1630
G /  G VEGAN Linguine à l'ail, piment et huile d'olive	1630
Aux crevettes	2100
G /  G VEGAN Nouilles de Soba sautées aux brocolis, et coriandre fraîche	1630
Au bœuf	2100
Au Jour le Jour	
Lundi	
G Daube de poulpe à la mauricienne et coquillettes	2020
Mardi	
G / L S Brochettes de volaille Tikka, pomme d'amour au lait coco	2150
Mercredi	
Tartare de bœuf Black Angus, frites de patate douce	2520
Jeudi	
Buddha quinoa bowl et saumon cru	2020
Vendredi	
Gaspacho de pommes d'amour et crabe Faye Faye	1700
Samedi	
G / N Nasi goreng aux crevettes et poulet	1990
Dimanche	
G / P / L S Cordon bleu de volaille à la truffe, tomates acidulées et frites	2120

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

Le Grill	Rs
L S Filet de la pêche du jour grillé, beurre blanc	2470
Camarons grillés au jus de crustacés	3470
Mixed grill de poissons et crustacés	3050
Filet de bœuf Black Angus grillé, sauce poivre	3640
N / L S Brochettes de poulet satay	2100
Saveurs Mauriciennes	
L S /  L S VEGAN Curry d'aubergines et pois chiches au lait de coco, riz blanc et chutneys variés	1600
L S Curry de poulet au lait de coco, riz blanc et chutneys variés	2150
L S /  L S VEGAN Rougaille de légumes, riz blanc et chutneys variés	1600
Garnitures	480
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  L S VEGAN Gaspacho de fruits exotiques, sorbet passion	950
G Tiramisu aux fruits rouges et cannelle	950
G / N Brownie, caramel beurre salé, chocolat Jivara et glace vanille	950
L S  L S VEGAN Assiette de fruits de saison	950
G / N Dessert du jour	950
Les Glacés	
N Mini Esquimaux Royal Palm, vanille, chocolat ou pistache	450
G Bounty du Royal Palm	550
G Panaché de glaces et sorbets, madeleines au miel non pasteurisé	950

Taxes et service inclus