



## Entrées Starters

Rouleau de printemps (feuille de brick) aux poulets, crevettes et légumes <i>Spring roll (Rice paper wrap) filled with chicken, prawns and vegetables</i>	Rs.320
Rouleau de printemps (feuille de brick) aux légumes, sauce aux prunes et menthe <i>Vegetables spring roll (Rice paper wrap) with plum and mint sauce</i>	Rs.280
Poulet croustillant, sauce au citron <i>Crispy chicken, lemon sauce</i>	Rs.280
Chasive – BBQ de porc au miel et cinq épices <i>Char Siu- Roasted pork with honey and five spices</i>	Rs.480
Calamar croustillant aux cinq épices <i>Crispy calamari flavoured with five spices</i>	Rs.360
Crevettes croustillantes panées, sauce de piment doux <i>Crispy crusted prawns, sweet chilli sauce</i>	Rs.420
Canard rôti à la sauce aux prunes <i>Roasted duck with plum sauce</i>	Rs.520
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB – Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.180</b>
Canard pékinois - Tranche de canard et de peau laquée servi avec des légumes, la sauce hoisin (sauce BBQ chinoise) et des crêpes vapeurs <i>Peking duck- roasted duck meat and strips of crispy duck skin served with vegetables, hoisin sauce (Chinese BBQ sauce) and steamed pancakes</i> Demi Canard / Half duck	Rs.720
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.300</b>
Canard Entier / Whole duck	Rs.1,400
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.600</b>

## Soupes Soups

Soupe Szechuan – Consommé de volaille aigre douce, légumes, toffu et œufs <i>Szechuan soup – Sweet and sour chicken consommé with vegetables, toffu and eggs</i>	Rs.280
Soupe de maïs au poulet <i>Chicken corn soup</i>	Rs.280
Soupe de chair de crabe <i>Crab meat soup</i>	Rs.380
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.120</b>
Soupe de fruits de mer aux légumes <i>Seafood soup with vegetables</i>	Rs.420
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.160</b>

Nos clients en demi-pension et pension complète bénéficient d'une soupe ou d'une entrée, d'un plat principal, d'une garniture et d'un dessert.

*Veillez noter que certains plats sont soumis à un supplément (HB/FB).*

Our guests on half board and full board are entitled to one soup or one starter, one main course, one garnish and one dessert.

Please note that some dishes are subject to an additional charge (HB/FB).

Tous les prix incluent la TVA.  
All prices are inclusive of VAT.



## Viandes & Volailles *Meat & Poultry*

Poulet à la sauce piquante parfumé aux crevettes séchées <i>Chicken in spicy flavored sauce with dried shrimps</i>	Rs.460
Chop suey de poulet (Sauté de poulet et légumes à la sauce d'huître) <i>Chicken Chop suey (Chicken and vegetables stir-fry with oyster sauce)</i>	Rs.460
Bœuf à la cantonaise – Bœuf croustillant sauté aux légumes <i>Beef-Cantonese style - Crispy beef sautéed with vegetables</i>	Rs.580
Filet de porc aux trois saveurs – Sauté avec des légumes confits <i>Three flavored pork fillet - stir fried with pickled vegetables</i>	Rs.560
Filet de porc braisé aux champignons et bambous <i>Braised pork fillet with mushrooms and bamboo shoots</i>	Rs.560
Canard braisé style Hong Kong (cinq épices, vin de riz et sauce BBQ chinois) <i>Braised duck «Hong Kong Style» (five spices, wine rice and Chinese BBQ sauce)</i>	Rs.680
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.200</b>
Filet de bœuf, sauce au poivre noir <i>Black peppered beef fillet</i>	Rs.750
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.240</b>

## Spécialité du Chef Joggee *Speciality of Chef Joggee*

Abalone (Coquillage d'ormeau) braisé au vin de riz de Saoshing servi avec des légumes <i>Braised abalone (shellfish) in Saoshing rice wine served with vegetables</i>	Rs.2, 400
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.1, 800</b>

*Nos clients en demi-pension et pension complète bénéficient d'une soupe ou d'une entrée, d'un plat principal, d'une garniture et d'un dessert.*

*Veillez noter que certains plats sont soumis à un supplément (HB/FB).*

*Our guests on half board and full board are entitled to one soup or one starter, one main course, one garnish and one dessert.*

*Please note that some dishes are subject to an additional charge (HB/FB).*

*Tous les prix incluent la TVA.  
All prices are inclusive of VAT.*

## Poissons & Crustacés *Fish & Crustaceans*

Sauté de calamars à la sauce d'haricots noirs <i>Stir fried calamari in black bean sauce</i>	Rs.480
Filet de poisson sauce Szechuan (sauce aigre douce au piment rouge et ail) <i>Fish fillet Szechuan sauce (Sweet and sour garlic and chili pepper sauce)</i>	Rs.560
Crevettes sautées au wok caramélisées à la sauce piquante <i>Wok fried prawns caramelized in a spicy sauce</i>	Rs.680
Fruits de mer sautés à la sauce d'huître <i>Sautéed seafood in oyster sauce</i>	Rs.890
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.400</b>
Poisson Vieille grise et méduse sautés au gingembre et piment rouge <i>Sautéed Mangrove snapper and jelly fish with ginger and red chilli</i>	Rs.680
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.200</b>
Retour de pêche cuit à la vapeur, sauce soja <i>Steamed catch of the day, soya sauce</i>	Rs.800
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.300</b>
Langouste (500g) sautées, sauce au gingembre <i>Sautéed Lobster (500g) in ginger sauce</i>	Rs.1800
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.1300</b>
Crevettes géantes au beurre d'ail 300g <i>King prawns in garlic butter sauce 300g</i>	Rs.1,800
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.1300</b>
Noix de St Jacques au beurre d'ail et basilic <i>Scallops in garlic butter and basil sauce</i>	Rs.1,600
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.1100</b>

*Nos clients en demi-pension et pension complète bénéficient d'une soupe ou d'une entrée, d'un plat principal, d'une garniture et d'un dessert.*

*Veillez noter que certains plats sont soumis à un supplément (HB/FB).*

*Our guests on half board and full board are entitled to one soup or one starter, one main course, one garnish and one dessert.*

*Please note that some dishes are subject to an additional charge (HB/FB).*



## Végétarien *Vegetarian*

Champignons noirs et tofu braisés aux « Brèdes Tom Pouce» <i>Braised mushrooms with tofu and bok choy</i>	Rs.220
Tofu sauce aigre douce <i>Sweet and sour sauce tofu</i>	Rs.220
Aubergine, tomate et oignon sautés au wok à la sauce piquante <i>Wok fried eggplant, tomato and onion in a spicy sauce</i>	Rs.220

## Accompagnement au choix *Side dish*

Riz vapeur parfumé au jasmin <i>Steamed jasmine rice</i>	Rs.90
Riz frit aux légumes et aux œufs <i>Vegetables and eggs fried rice</i>	Rs.120
Nouilles frites aux légumes et aux œufs <i>Vegetables and eggs fried noodles</i>	Rs.120
Sélection de légumes au wok <i>Selection of wok fried vegetables</i>	Rs.120

*Nos clients en demi-pension et pension complète bénéficient d'une soupe ou d'une entrée, d'un plat principal, d'une garniture et d'un dessert.*

*Veillez noter que certains plats sont soumis à un supplément (HB/FB).*

*Our guests on half board and full board are entitled to one soup or one starter, one main course, one garnish and one dessert.*

*Please note that some dishes are subject to an additional charge (HB/FB).*

*Tous les prix incluent la TVA.  
All prices are inclusive of VAT.*



## Desserts

Assortiment de glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbets selection</i>	Rs.240
Beignet de crème glacée frit enrobé de céréales <i>Deep fried ice cream coated with cereals</i>	Rs.240
Sagou au lait de coco <i>Coconut milk Tapioca</i>	Rs.240
Assiette de fruits de saison <i>Seasonal fruits platter</i>	Rs.260
Rouleau de printemps (feuille de brick) au chocolat et amande, glace vanille <i>Chocolate and almond spring roll with vanilla ice cream</i>	Rs.420
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.160</b>
Mascarpone et thé maccha sur une gelée d'herbe <i>Mascarpone, maccha tea on herb jelly</i>	Rs.520
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.160</b>
Banane ou ananas flambé et enrobé de noix de coco et glace vanille <i>Flambéed banana or pineapple coated with coconut and vanilla ice cream</i>	Rs.320
<b>*Supplément pour les clients en HB/FB - Supplement for clients on HB/FB</b>	<b>Rs.120</b>

*Nos clients en demi-pension et pension complète bénéficient d'une soupe ou d'une entrée, d'un plat principal, d'une garniture et d'un dessert.  
Veuillez noter que certains plats sont soumis à un supplément (HB/FB).*

*Our guests on half board and full board are entitled to one soup or one starter, one main course, one garnish and one dessert.  
Please note that some dishes are subject to an additional charge (HB/FB).*

*Tous les prix incluent la TVA.  
All prices are inclusive of VAT.*