Kaz'alala
BEL-OMBRE. HOSTED B&B



Lunch menu

SNACKS *COLLATIONS*

Crispy calamari and baby octopus with tartare dip — Rs 650
Beignets de calamars et poulpe, sauce tartare

Crispy chicken wings with garlic mayo dip — Rs 425
Ailes de poulet croustillantes, mayonnaise à l'ail

Mauritian assorted fritters — Rs 400
Assortiment de beignets mauriciens

Venison samoussas with cheddar — Rs 690
Samoussas de cerf au cheddar

Salted fish spring rolls — Rs 450
Nems au poisson salé

MAIN COURSE *PLAT PRINCIPAL*

Mauritian octopus salad — Rs 675
Salade de poulpe à la mauricienne

Smoked marlin salad — Rs 665
Salade de marlin fumé

Roasted chicken salad — Rs 625
Salade de poulet rôti

Fish vindaloo in pita bread — Rs 750
Vindaye de poisson servi dans un pain pita

(V) Paneer rougaille — Rs 550
Rougaille de paneer

King prawns curry — Rs 1550
Cari de gambas

Venison dry curry — Rs 800
Dry cury de cerf

Chicken & prawns curry — Rs 720
Curry de poulet & crevettes

Wild boar roast — Rs 670
Rôti de sanglier

Boiled noodles with Octopus salmi and egg — Rs 775
Mines bouillies au salmi de poulpe et œuf

Special fried noodles with chicken, shrimps and egg — Rs 480
Mines frits spéciales au poulet, crevettes et œuf

Seafood platter (Grilled Lobster, fish fillet, baby octopus, king prawns) served with Creole rice, lemon butter sauce, and chef's salad with smoked marlin — Rs 4 500
Plateau de fruits de mer (homard grillé, filet de poisson, bébé poulpe, gambas), servi avec riz créole, sauce au beurre citronné et salade du chef au marlin fumé

Whole grilled fish served with fries and salad — Rs 1 700
Poisson entier grillé, servi avec frites et salade

Rib-eye steak with potato purée, seasonal vegetables, and peppercorn sauce — Rs 1 852
Entrecôte grillée, purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce au poivre

OTHER LUNCH SUGGESTIONS
AUTRES SUGGESTIONS DÉJEUNER

Fried rice with octopus and egg — Rs 750
Riz frit au poulpe et œuf

Venison burger — Rs 750
Burger de cerf

Crispy chicken wrap — Rs 580
Wrap croustillant au poulet

Ham and cheese croque-monsieur — Rs 500
Croque-monsieur jambon-fromage

DESSERT

Selection of exotic fruit sorbet or ice cream — Rs 125
Sélection de sorbets ou glaces aux fruits exotiques

S Spicy - Épicé
D Dairy products - Produits laitiers
F Fish - Poisson
G Gluten - Gluten
N Contains nuts - Contient des noix
V Vegetarian - Végétarien
SF Shellfish – Crustacés
P Contains pork - Contient du porc

Prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT
Les prix sont en Roupies Mauriciennes et incluent 15% de TVA

Half-board guests are entitled to 1 main course and 1 dessert
Les clients en demi-pension ont droit à un plat principal et un dessert

If you have any allergies or food intolerances, please inform management
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez informer le responsable de salle



DINNER MENU

MONDAY - TUESDAY *LUNDI - MARDI*

APPETIZER *AMUSE-BOUCHE*

Mauritian fritters
Assortiment de gâteaux piments mauriciens

STARTERS *ENTRÉES*

Smoked marlin salad
Salade de marlin fumé

Pumpkin velouté
Velouté de potiron

MAIN COURSE *PLAT PRINCIPAL*

Fish stew with rice and condiments
Ragoût de poisson servi avec riz et condiments

Roasted chicken with seasonal gratin
Poulet rôti accompagné de gratin de légumes de saison

Kaz'alala fried rice with smoked dried chicken or pork
Riz frit Kaz'alala au poulet fumé séché ou au porc

DESSERT

Tapioca in coconut milk
Perles de tapioca au lait de coco

Exotic fruit salad
Salade de fruits exotiques

Selection of sorbet or ice cream
Sélection de sorbets ou glaces

Rs 1 850

WEDNESDAY - THURSDAY *MERCREDI - JEUDI*

APPETIZER *AMUSE-BOUCHE*

Mauritian fritters
Assortiment de gâteaux piments mauriciens

STARTERS *ENTRÉES*

Mauritian octopus salad
Salade d'ourite mauricienne

Assorted Mauritian dumpling soup
Assortiment de gâteaux piments mauriciens

MAIN COURSE *PLAT PRINCIPAL*

Pasta carbonara with smoked marlin
Pâtes carbonara au marlin fumé

Chicken curry with shrimp rice and condiments
Cari de poulet accompagné de riz aux crevettes et condiments

Roasted Wild boar with rice and condiments
Sanglier rôti avec riz et condiments

Pan-seared fish fillet with smoked paprika
Filet de poisson poêlé au paprika fumé

DESSERT

Caramel flan
Flan au caramel

Exotic fruit salad
Salade de fruits exotiques

Selection of sorbet or ice cream
Sélection de sorbets ou glaces

Rs 2 100

FRIDDAY - SUNDAY *VENDREDI DIMANCHE*

APPETIZER *AMUSE-BOUCHE*

Mauritian fritters
Assortiment de gâteaux piments mauriciens

STARTERS *ENTRÉES*

Grilled vegetable salad
Salade de légumes grillés

Chef's seafood salad
Salade de fruits de mer du Chef

Bacon Parmentier soup
Soupe Parmentier au bacon

MAIN COURSE *PLAT PRINCIPAL*

Venison dry curry with rice and condiments
Dry curry de cerf avec riz et condiments

Fish Vindaloo with rice and condiments
Vindaye de poisson avec riz et condiments

Octopus Salmi with rice and condiments
Salmi de poulpe avec riz et condiments

Chef's fried noodles with chicken and egg
Nouilles sautées du Chef au poulet et œuf

DESSERT

Coconut tart
Tarte à la noix de coco

Exotic fruit salad
Salade de fruits exotiques

Caramelized fruit of the day
Fruits caramélisés du jour

Selection of sorbet or ice cream
Sélection de sorbets ou glaces

Rs 2 250

S Spicy - Épicé
D Dairy products - Produits laitiers
F Fish - Poisson
G Gluten - Gluten
N Contains nuts - Contient des noix
V Vegetarian - Végétarien
SF Shellfish – Crustacés
P Contains pork - Contient du porc

Prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT
Les prix sont en Roupies Mauriciennes et incluent 15% de TVA

If you have any allergies or food intolerances, please inform management
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez informer le responsable de salle

Each item is available to choose from, please let the restaurant team know your selection.
Chaque item est au choix, merci de faire part de votre sélection à l'équipe de salle.