

Kaz'alala

BEL-OMBRE. HOSTED B&B



SNACKS COLLATIONS

Calamari <i>Calamar</i>	Rs 480
V Chilli fritters <i>Gâteaux piment</i>	Rs 150
V Taro fritters <i>Beignets d'arouille</i>	Rs 300
Mango glazed chicken wings <i>Ailes de poulet glacées à la mangue</i>	Rs 625

DESSERT

Selection of exotic fruit sorbet or ice cream <i>Sélection de sorbet aux fruits exotique ou glaces</i>	Rs 90
---	-------

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

MAIN COURSE PLAT PRINCIPAL

Mauritian octopus salad <i>Salade d'ourite mauricienne</i>	Rs 550
F Smoked marlin salad <i>Salade de marlin fumé</i>	Rs 575
SF Prawn cocktail salad <i>Salade de crevette façon cocktail</i>	Rs 575
P Wild boar sausage rougaille flavoured with combava <i>Rougaille de saucisses au cochon marron aromatisée au combava</i>	Rs 595
Venison dry curry <i>Dry curry de cerf de Bel Ombre</i>	Rs 650
SF Fish vindaloo <i>Vindaye de poisson</i>	Rs 480
SF Chicken & prawn curry <i>Curry de poulet & crevettes</i>	Rs 595
P S Wild boar roast <i>Rôti de cochon marron</i>	Rs 550
Grilled lobster in lemon butter sauce accompanied with parsley rice and sauteed vegetables <i>Langouste grillée dans une sauce au beurre citronné accompagné de riz au persil et de légumes sautés</i>	Rs 1 950
SF Magic bowl <i>Bol renversé</i>	Rs 495
Rib eye steak accompanied by a sweet potato puree, a garden salad and pepper corn sauce <i>Entrecôte accompagnée d'une purée de patates douces, d'une salade du jardin et d'une sauce au maïs et au poivre</i>	Rs 1 550
SF Special fried noodles <i>Mine frit spécial</i>	Rs 400
F Fried rice with salted fish and corn <i>Riz frit au poisson salé et au maïs</i>	Rs 450
Venison burger <i>Burger de cerf</i>	Rs 650
P Ham and cheese croque-monsieur <i>Croque-monsieur au jambon et au fromage</i>	Rs 425
Baguette of the day <i>Baguette du jour</i>	Rs 350

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 - WEDNESDAY LUNDI - MERCREDI

APPETIZER *AMUSE-BOUCHE*

Mauritian-style fritter assortment
Assortiment de beignets à la mauricienne

STARTERS *ENTRÉES*

Smoked marlin salad
Salade de marlin fumé

Lentil soup
Soupe de lentilles

MAIN COURSE *PLAT PRINCIPAL*

Fish vindaloo
Vindaye de poisson

Grilled chicken with its chayote gratin
Poulet grillé accompagné de son gratin de chou chou

Mauritian-style fried noodles
Mine frit à la mauricienne

DESSERT

Caramel flan
Flan au caramel

Selection of exotic fruit sorbet or ice cream
Sélection de sorbet aux fruits exotique ou glaces

Exotic fruit salad
Salade de fruits exotique

Rs 1500

- 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.

THURSDAY - SATURDAY JEUDI - SAMEDI

APPETIZER *AMUSE-BOUCHE*

Mauritian-style fritter assortment
Assortiment de beignets à la mauricienne

STARTERS *ENTRÉES*

Mauritian octopus salad
Salade d'ourite mauricienne

Pumpkin soup
Soupe de giraumon

MAIN COURSE *PLAT PRINCIPAL*

Magic bowl
Bol renversé

Venison dry curry
Dry curry de cerf de Bel Ombre

Grilled fish with garlic butter
Poisson grillé au beurre d'ail

DESSERT

Coconut tart
Tarte au coco

Selection of exotic fruit sorbet or ice cream
Sélection de sorbet aux fruits exotique ou glaces

Exotic fruit salad
Salade de fruits exotique

Rs 1700

SUNDAY DIMANCHE

APPETIZER *AMUSE-BOUCHE*

Mauritian-style fritter assortment
Assortiment de beignets à la mauricienne

STARTERS *ENTRÉES*

Chef's selection : choose between a prawn salad or grilled vegetables
Sélection du chef : choisissez entre une salade de crevettes ou des légumes grillés

MAIN COURSE *PLAT PRINCIPAL*

Pasta carbonara with marlin
Pâtes à la carbonara au marlin

Chicken & prawn curry
Curry de poulet & crevettes

Wild boar roast
Rôti de cochon marron

DESSERT

Caramelised fruit of the day and vanilla ice cream
Fruit du jour caramélisé et glace à la vanille

Selection of exotic fruit sorbet or ice cream
Sélection de sorbet aux fruits exotique ou glaces

Exotic fruit salad
Salade de fruits exotique

Rs 1800