

MENU

STARTERS

RED TUNA & SALMON TARTARE **Rs 550**
TARTARE DE THON ROUGE ET DE SAUMON
With guacamole, herbs salad
Au guacamole, salade d'herbes

MAURITIAN OCTOPUS SALAD **Rs 600**
SALADE DE POULPE MAURICIEN
With pickled lemon
Aux citrons confits

CRISPY CHICKEN CESAR SALAD **Rs 500**
SALADE DE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT
With boiled egg, anchovy, crouton, shaving parmesan
Avec œuf dur, anchois, croûton, copeaux de parmesan

BEEF STEAK SALAD **Rs 575**
SALADE DE STEAK DE BOEUF
With mixed leaves & herbs, blue cheese, tomatoes, walnuts & balsamic dressing
Avec un mélange de feuilles et d'herbes, fromage bleu, tomates, noix et vinaigrette balsamiques

DUCK BREAST SALAD **Rs 650**
SALADE DE MAGRET DE CANARD
Baby spinach, radish, orange segments, beetroot, pickles and honey dressing
Jeunes pousses d'épinards, radis, segments d'orange, betterave, cornichons et vinaigrette au miel

VEGAN MEATBALL SALAD **Rs 525**
SALADE DE BOULETTES DE VIANDE VÉGÉTALIENNE
With mixed grains, leaves & tzatziki dressing
Avec un mélange de céréales, de feuilles et une vinaigrette Tzatziki

PALM HEART SALAD WITH COCONUT FLAKES **Rs 550**
SALADE DE COEUR DE PALMIER AUX FLOCONS DE NOIX DE COCO
Pineapple & chili salsa, coconut & ginger dressing
Salsa à l'ananas et piment, vinaigrette à la noix de coco et au gingembre

SUMMER HARVEST QUINOA SALAD **Rs 450**
SALADE DE QUINOA DE LA RÉCOLTE D'ÉTÉ
Pomegranate, sunflower seeds, chickpeas & sundried tomatoes
Grenade, graines de tournesol, pois chiches et tomates séchées

BURGERS

WAGYU BURGER **Rs 675**
Flame grilled wagyu beef patty with caramelized onions, cheese and chicken bacon
Burger de bœuf Wagyu grillé au feu avec oignons caramélisés, fromage et bacon de poulet

CHICKEN BURGER **Rs 550**
Crispy chicken, chipotle caramelized onions, mayonnaise and chicken bacon
Burger de poulet croustillant, oignons caramélisés au chipotle, mayonnaise et bacon de poulet

LAMB BURGER **Rs 625**
Flame grilled lamb patty with caramelized onions, cheese and chicken bacon
Burger d'agneau grillé au feu avec oignons caramélisés, fromage et bacon de poulet

VENISON BURGER **Rs 625**
Flame grilled venison patty with caramelized onions, cheese and chicken bacon
Burger de cerf grillé au feu avec oignons caramélisés, fromage et bacon de poulet

VEGAN BURGER **Rs 600**
Flame grilled plant-based burger with caramelized onions and vegan mayonnaise
Burger végétalien grillé au feu avec oignons caramélisés et mayonnaise végétalienne

PORK BURGER **Rs 600**
Pork belly with tamarin sauce and pork bacon
Poitrine de porc avec sauce tamarin et bacon de porc

ALL BURGERS ARE SERVED WITH FRIES
TOUS LES BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES

LOCAL

SEAFOOD VINDALOO **Rs 850**
VINDAYE DE FRUIT DE MER
Cooked with old fashioned mustard and turmeric.
Cuisiné avec de la moutarde à l'ancienne et du curcuma.

CHICKEN & PRAWN CURRY **Rs 700**
CURRY DE POULET & CREVETTES
Simmered in curry
Sauce Mijoté au sauce curry

KING PRAWN GAMBAS **Rs 1,400**
With creole sauce
À la sauce créole

ALL DISHES ARE SERVED WITH RICE, LENTILS & SIDE SALAD
TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ, LENTILLES ET SALADE.

CHEF'S SPECIALS

DUCK LEG CONFITS **Rs 900**

CUISSES DE CANARD CONFITES
Crispy potatoes, white bean cassoulet, salsa verde
Pommes de terre croustillantes, cassoulets d'haricots blancs, salsa verde

LAMB NAVARIN **Rs 750**
NAVARIN D'AGNEAU
French lamb stew with young vegetables
Ragoût d'agneau français aux jeunes légumes

ROASTED CHICKEN **Rs 700**
POULET RÔTI
Crispy garlic herb butter roast chicken leg with confit potatoes, vegetables & truffle sauce
Poulet rôti croustillant au beurre d'ail et d'herbes avec pommes de terre confites, légumes & sauce aux truffes

CATCH OF THE DAY **Rs 900**
PÊCHE DU JOUR
Grilled fish of the day with roasted vegetables and sauce vierge exotic
Poisson du jour grillé avec légumes rôtis et sauce vierge exotique

SEAFOOD PLATTER **Rs 1,400**
ASSIETTE DE FRUITS DE MER
King prawn, shrimps, calamari, mussels & fish served with mixed salad, garlic butter sauce
Gambas, crevettes, calamars, moules, poissons, servis avec de la salade, sauce au beurre à l'ail

GRILLED LOBSTER **Rs 1,900**
LANGOUSTE GRILLÉ
With creamy risotto, grilled broccolini & lemon butter sauce
Avec risotto crémeux, broccolini grillé et sauce citron au beurre

LAMB KEFTA **Rs 800**
With onion, herbs, sumac, pita bread & Tzatziki
Aux oignons, herbes, sumac, pain pita et tzatiki

BLACKROCK

BAR & GRILL

FROM THE GRILL*

250G BEEF WAGYU HARVEY FI CUBEROLL **Rs 2,600**

300G AUSTRALIAN T-BONE STEAK **Rs 1,400**

250G BRAZILIAN HARVEY PICANHA RUMP STEAK **Rs 1,250**

250G AUSTRALIAN BEEF HARVEY CUBEROLL **Rs 1,350**

300G AUSTRALIAN BEEF FAUX FILET **Rs 1,300**

300G SOUTH AFRICAN FLANK STEAK **Rs 1,150**

AUSTRALIAN LAMB T-BONE **Rs 1,300**

*SERVED WITH SELECTION OF 2 CHOICES:

Roasted baby potatoes · Truffle mashed potato · Roasted vegetables · Sautéed green vegetables · Mixed salad

***SERVI AVEC UNE SÉLECTION DE 2 CHOIX :**
Pommes de terre rissolées · Purée de pommes de terre aux truffes · Légumes grillés · Sauté de légumes verts · Salade mixte

SAUCE:

Cheese sauce · Green pepper sauce · Red wine sauce · Béarnaise sauce · Black garlic butter · Honey garlic sauce
Sauce au fromage · Sauce au poivre vert · Sauce au vin rouge · Sauce béarnaise · Beurre à l'ail noir · Sauce au miel et à l'ail

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT **Rs 425**
Almond praline & vanilla ice cream
Praline aux amandes et glace à la vanille

LEMON MOUSSE **Rs 400**
Caramel praline
Praline au caramel

VANILLA PANNA COTTA **Rs 400**
Mandarin compote
Compote de mandarine

BANANA & PINEAPPLE FLAMBEE **Rs 400**
Vanilla ice cream
Glace à la vanille

All prices are VAT inclusive. | *Tous les prix incluent la TVA.*
Please note that food may contain ingredients that are considered as allergens.

La direction vous avise que la nourriture peut contenir des ingrédients qui sont considérés comme allergènes.