



Crazy Fish

Dinner Menu

Menu du dîner

ENTRÉES | STARTERS

		AIP
Grilled vegetable mille-feuille (V)	450	250
<i>Mille-feuille de légumes grillés (V)</i>		
Fresh marinated raw fish (Chef Specialty)	450	250
<i>Poisson cru mariné (Spécialité du Chef)</i>		
Heart of palm and shrimp gratin	500	300
<i>Gratin de cœur de palmier et crevettes</i>		
Sesame seeds crusted seared tuna, drizzled with soy sauce and Rodrigues honey, green salad	680	480
<i>Thon mi-cuit en croûte de sésames arrosé d'une sauce au soja et miel de Rodrigues, salade verte</i>		
Beef tartar served on a cucumber rosette topped with passion fruit dressing	680	480
<i>Tartare de bœuf sur une rosace de concombre vert et vinaigrette au fruit de la passion</i>		
Wagyu beef carpaccio with pink peppers, aragula salad	900	900
<i>Carpaccio de bœuf Wagyu aux baies roses, salade de roquette</i>		

SOUPE | SOUP

Crab soup, croutons and rouille sauce	400	250
<i>Soupe de crabe, croûtons et sauce rouille</i>		

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Linguine with spinach and parmesan cheese (V)	450	
<i>Linguine à la crème d'épinard et parmesan (V)</i>		
Vegetable kofta curry, creole-style rice, lentils fricassée, mango pickle, appalam (V)	600	200
<i>Curry au kofta de légumes, riz à la créole, fricassée de lentilles, achard de mangue, « appalam » (V)</i>		
Chicken breast with thyme, sautéed potatoes, and vegetables served with pepper sauce	600	200
<i>Suprême de poulet grillé au thym, pommes de terre sautées, légumes servis d'une sauce aux deux poivrons</i>		
Flambéed Tuna steak with aged rum, sautéed vegetable, and shellfish coulis	850	450
<i>Steak de thon flambé au vieux rhum Agricole, légumes sautés, coulis de crustacés</i>		
Grilled calamari steak with three peppers, parsley flavoured rice, hot creole sauce	850	450
<i>Steak de calamar grillé aux trois poivrons, riz persillé, sauce créole pimentée</i>		
Grilled Babonne fish filet with sautéed potatoes and vegetables, lime butter sauce	850	450
<i>Filet de Babonne grillé accompagné de pommes de terre sautées et légumes, sauce beurre citron</i>		

Grilled beef fillet served with potato mousseline, sautéed vegetable, and mushroom sauce	900	500
<i>Filet de bœuf grillé accompagné d'une mousseline de pomme de terre, légumes sautés, sauce aux champignons</i>		
Venison loin from "Bel Ombre", sautéed fresh vegetable served on a potato rosette with mustard and pink pepper sauce	1200	800
<i>Longe de cerf de "Bel Ombre", sauté de légumes du jardin sur un nid de pomme de terre et sa sauce de moutarde et baie rose</i>		
Braised Tiger prawns in red sauce, stir-fried vegetable and plain rice	1800	1400
<i>Camarons géants à la sauce rouge, légumes sautés et riz blanc</i>		
Grilled Wagyu strp loin served with red wine sauce, rissole potato, seasonal vegetable	2000	2000
<i>Contre-filet de Wagyu grillé accompagné d'une sauce au vin rouge, pomme rissolée, légumes du jour</i>		

ASSIETTE DE FRUIT DE MER | SEAFOOD PLATTER

Calamari, Fish fillet, Lobster and Tiger prawns served with seasonal vegetable, plain rice and assorted sauces: Creole, Garlic butter and Tamarind	4000	3600
<i>Calamar, Filet de poisson, Langouste et Crevettes géantes accompagnés de légumes de saison, riz blanc et son Trio de Sauce : Créole, Beurre d'ail et Tamarin</i>		

DESSERTS

Fresh fruit platter	250	
<i>Assiette de fruits frais</i>		
Flambéed banana served with vanilla ice cream	300	100
<i>Banane flambée accompagnée d'une glace à la vanille</i>		
Mauritian-style pineapple carpaccio served with tamarind compote, lemon sherbet	300	100
<i>Carpaccio d'ananas à la Mauricienne, compote de tamarin, sorbet citron</i>		
Flan à la vanille	300	100
<i>Vanilla flan</i>		
Soft chocolate cake with vanilla ice cream	450	200
<i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>		

All prices are VAT inclusive.

Tous les prix incluent la TVA.