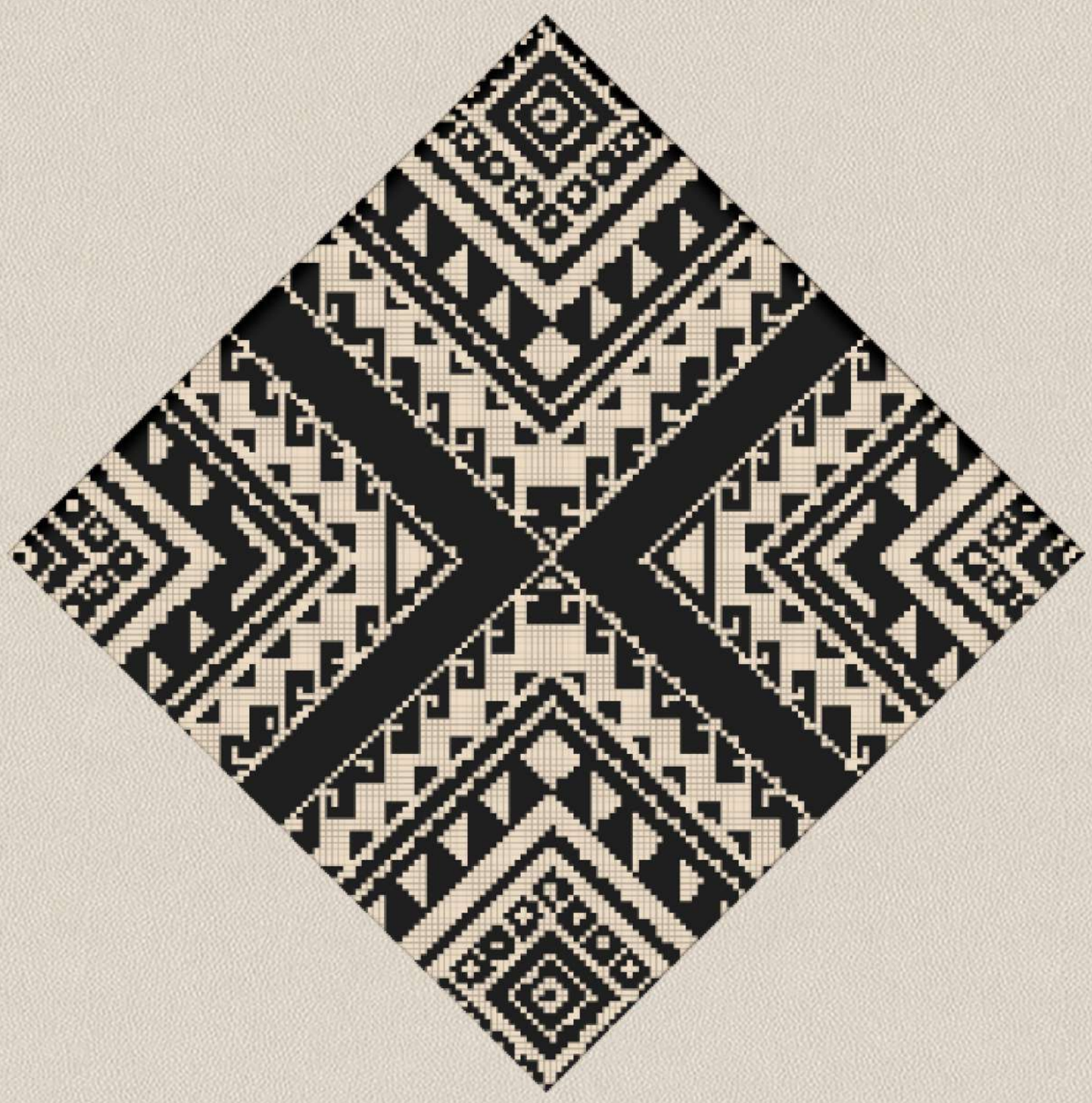
INTI



INTI



DINNER

INTI



The cuisine at INTI, a cross-pollination between Peruvian cuisines, marries the simplicity and precision of Peruvian and Japanese culinary techniques with Andean tubes, chilies, fresh seafood and prized meats. From the snow-capped Andes mountain range to arid deserts, from the Amazonian rainforest to its seashores, Peru has 30 microclimates, 4,000 varieties of potatoes and 2,000 species of fish (the most in the world).

The origins of the culinary mash-up date back over hundreds of years. There was the Inca Empire and the Spanish Conquistadores, and a steady stream of immigrants: Africans and later Chinese and Japanese laborers, liners and railroad workers crossed the Pacific Ocean and settled on the Peruvian coast. Chifa cuisine is a combination of Chinese and Peruvian traditions such as the stir-fry. The heart of the Japanese-influenced Nikkei cuisine is fresh fish, raw or citrus-marinated in many variations beautiful to both the eye and the taste buds.

Over the centuries, the cuisine has evolved to form a unique modern-day culinary art form, one that pushes creative boundaries. The dialogue between all of these cultures is, in a way, a celebration of community, of the ways in which food and eating bring friends and people together.

“As a Peruvian chef my objective is to spread my culture through my different creations. The idea of considering myself the Peruvian ambassador in Mauritius” Chef Pedro....

“En tant que chef péruvien, mon objectif est de diffuser ma culture à travers mes différentes créations. L’idée de me considérer comme l’ambassadeur péruvien à l’île Maurice” Chef Pedro....

VEN A DISFRUTAR DE NUESTRO PERU

Come Enjoy our Peru

Nuestras experiencias te llevaran a disfrutar de las 3 regiones mas imporantes del nuestro increible Peru. Estamos hablando de la SELVA, SIERRA & COSTA, donde sin lugar a dudas podremos encontrar variedad de productos tanto vegetales como animales, variedad de sabores, habitos alimeticios que representan a cada lugar te haremos conocer las costumbre alimentarias de cada Region, En INTI LUX* Grand Gaube estamos emocionados por compartir todos estos diferentes sabores, que logaran que nuestros huespedes se conecten con al experiencia y sorprenderan con la increible cultura Peruana

Our experiences will take you to enjoy the 3 most important regions of our incredible Peru. We are talking about the SELVA, SIERRA and COSTA where without a doubt we can find a variety of both plant and animal products, a variety of flavors, dietary habits that represent each place, we will let you know the food customs of each Region, At INTI we are excited to share all these different flavors, which will allow you to connect with the experience and be surprised with the incredible Peruvian culture.

Aperitivo

MUR

Little treats to accompany your cocktail or aperitif

Petites gourmandises pour accompagner votre cocktail ou votre apéritif

GUACAMOLE TOTOPOS Y PICO DE GALLO (V) 800

Guacamole, crispy corn tortilla, tomato and onion pico de gallo

Guacamole, tortilla de maïs croustillante, pico de gallo aux tomates et aux oignons

TORTITAS DE CHOCLO CON JUGO DE CEVICHE (V) 800

Fried crispy corn cake (tortitas), tiger's milk sauce

Galette de maïs croustillante frite (tortitas), sauce au leche de tigre

Para Picar

South American Tapas, introduced first by the Spanish Conquistadors,
refined and adapted with local flavours

Les tapas sud américaines, introduites en premier par les conquistadors espagnols,
raffinées et adaptées aux saveurs locales

CEVICHE Y TIRADITOS DE LA CASA (S) 4900

Crispy corn cake, classic ceviche, Pituca tuna ceviche, Huanchaquero ceviche, Hamachi and lobster Nikkei tiradito, Peruvian corn and vegetable chips

Galette de maïs croustillante, ceviche classique, ceviche de thon « Pituca », ceviche « Huanchaquero », tiradito Nikkei de hamachi et de langouste, chips de maïs péruvien et de légumes

ESTA ES MI TIERRA; ESTE ES MI PERÚ (S) 4700

Crispy corn cake, classic ceviche, octopus causa, soft-shell crab chicharrón, Wagyu crispy Nikkei roll, Peruvian corn and vegetable chips

Galette de maïs croustillante, ceviche classique, causa au poulpe, chicharrón de crabe à carapace molle, rouleau Nikkei croustillant au wagyu, chips de maïs péruvien et de légumes

G - Gluten, N - Nuts / Noix, D - Dairy / Laitier, VG - Vegan, V - Vegetarien / Végétarien, S - Seafood / Fruit de mer

30% discount is offered to guests on All Inclusive, Half Board and Full Board
30% de réduction pour les clients en pension tout inclus, demi-pension et pension complète.

Please inform your waiter of any special dietary requirements, intolerances, and allergies.
Where possible, we will advise you on alternative dishes. While we do our best to avoid cross-contamination,
We cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Informez votre serveur de vos allergies et intolérances afin que nous puissions suggérer des alternatives.
Nous essayons de minimiser la présence d'allergènes dans les plats mais ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes

DOP: 13.07.2026

Ceviche

Ceviche is a staple of Peruvian cuisine (each household has its own version of the fresh and flavourful dish). Its particularity is the 'Leche de Tigre', Tiger's Milk, a citrus juice in which the freshest raw fish or seafood it marinated to "cook" it. The ceviche may be seasoned with red onion, chillies and other toppings.

Le ceviche est un aliment de base de la cuisine péruvienne (chaque foyer a sa propre version de ce plat frais et savoureux). Sa particularité est le 'Leche de Tigre', le lait du tigre, une vinaigrette aux agrumes dans laquelle on fait mariner le poisson cru ou les fruits de mer.

MUR

GRAND GAUBE BEACH CEVICHE (S) — 3000

Lobster and scallop ceviche, rocoto tiger's milk, sweet potato, crispy black quinoa, Peruvian corn, choclo, wakame, and salmon roe

Ceviche de langouste et de noix de Saint-Jacques, leche de tigre au rocoto, patate douce, quinoa noir croustillant, maïs péruvien, choclo, wakamé et œufs de saumon

CLASSIC CEVICHE (S) — 2000

Classic salmon and tuna ceviche, ají escabeche tiger's milk, onions, corn tortitas, and purple sweet potato

Ceviche classique de saumon et de thon, leche de tigre à l'ají escabèche, oignons, tortitas de maïs et patate douce violette

CEVICHE HUANCHAQUERO (S) — 1500

Prawns, octopus, shi drum, avocado, salmon roe, crispy grilled corn, cancha, sweet potato, and coriander tiger's milk

Crevettes, poulpe, ombrine, avocat, œufs de saumon, maïs grillé croustillant, cancha, patate douce et leche de tigre à la coriandre

CEVICHE PITUCO (S) — 1200

Tuna, black truffle, truffle tiger's milk, pomegranate, bell peppers, sweet potato, vegetable chips, and Peruvian corn

Thon, truffe noire, leche de tigre à la truffe, grenade, poivrons, patate douce, chips de légumes et maïs péruvien

GARDEN CEVICHE (V) — 1000

Baby vegetables, asparagus, mushrooms, radish, coconut tiger's milk, sweet potato, and Peruvian corn

Petits légumes, asperges, champignons, radis, leche de tigre à la noix de coco, patate douce et maïs péruvien

G - Gluten, N - Nuts / Noix, D - Dairy / Laitier, VG - Vegan, V - Vegetarien / Végétarien, S - Seafood / Fruit de mer

30% discount is offered to guests on All Inclusive, Half Board and Full Board
30% de réduction pour les clients en pension tout inclus, demi-pension et pension complète.

Please inform your waiter of any special dietary requirements, intolerances, and allergies.
Where possible, we will advise you on alternative dishes. While we do our best to avoid cross-contamination,
We cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Informez votre serveur de vos allergies et intolérances afin que nous puissions suggérer des alternatives.
Nous essayons de minimiser la présence d'allergènes dans les plats mais ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes

DOP: 13.07.2026

Nikkei & Causas

A cross between ceviche and sashimi, the raw fish is flavoured with citrus,
then served exquisitely unadorned, the thin slices fanned out like delicate petals.

Preparation entre le ceviche et le sashimi, le poisson cru où les aliments sont marinés
avec des agrumes, puis servi en fines lamelles.

MUR

TIRADITO NIKKEI (S) 3000

Hamachi, lobster, confit sweet potato, wakame, rocoto tiger's milk, salmon roe, coriander oil, and Andean grains

Hamachi, langouste, patate douce confite, wakamé, leche de tigre au rocoto, œufs de saumon, huile de coriandre et céréales andines

HABLA CAUSA (S) 2000

Octopus, potato causa, olive mayonnaise sauce, quail egg, lettuce, black olives, and flowers

Poulpe, causa de pommes de terre, sauce mayonnaise aux olives, œuf de caille, laitue, olives noires et fleurs

ROLL NIKKEI FURAI VEGETARIAN (D) (V) (G) 800

Sushi rice, avocado, cream cheese, grilled vegetables, and vegetarian mayonnaise

Riz à sushi, avocat, fromage frais, légumes grillés et mayonnaise végétarienne

Sandwich

CHANCHITA CROCANTE EN PAN 1000

Crispy pork belly, chalaquita sauce, radish, beetroot, crispy sweet potato

Poitrine de porc croustillante, sauce chalaquita, radis, betterave, patate douce croustillante

G - Gluten, N - Nuts / Noix, D - Dairy / Laitier, VG - Vegan, V - Vegetarien / Végétarien, S - Seafood / Fruit de mer

30% discount is offered to guests on All Inclusive, Half Board and Full Board
30% de réduction pour les clients en pension tout inclus, demi-pension et pension complète.

Please inform your waiter of any special dietary requirements, intolerances, and allergies.
Where possible, we will advise you on alternative dishes. While we do our best to avoid cross-contamination,
We cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Informez votre serveur de vos allergies et intolérances afin que nous puissions suggérer des alternatives.
Nous essayons de minimiser la présence d'allergènes dans les plats mais ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes

DOP: 13.07.2026

Anticuchos

Skewers of grilled, marinated meat are served at every street corner in Peru, both at high-end restaurants and street-carts. While almost any meat can be skewered, the most traditional Anticuchos are made with beef heart.

Les brochettes de viande grillées et marinées sont servies à chaque coin de rue au Pérou, aussi bien dans les restaurants haut de gamme que dans les charrettes de rue. Si presque toutes les viandes peuvent être embrochées, les Anticuchos les plus traditionnels sont faits avec du coeur de boeuf.

MUR

PONJA — 3500

Wagyu tenderloin anticucho, grilled vegetables, potato and sweet potato, chimichurri

Anticucho de filet de Wagyu, légumes grillés, pomme de terre et patate douce, chimichurri

HABLADOR — 1200

Beef tongue anticucho, smoked purple potato, sweet potato, escabeche sauce, spring onion, and rocoto

Anticucho de langue de bœuf, pomme de terre violette fumée, patate douce, sauce escabèche, cébette et rocoto

Tacos

A taco is a folded wheat or corn flour tortilla filled with a mixture of either beef, seafood, pork, chicken, vegetables, cheese and endless other fixings making it one of the most versatile and balanced dishes. Tacos are best eaten straight off the griddle with your hands.

Un taco est une tortilla de blé, de farine ou de maïs pliée et remplie d'un mélange d'ingrédients infinis, ce qui en fait l'un des plats les plus polyvalents et équilibrés. Mangez vos tacos directement avec vos mains.

EL REAL 2.0 (S) — 3200

King crab, soft-shell crab, chimichurri mayo, corn tortillas, guacamole, wakame, amarillo mayo, wasabi tobiko, and salmon roe

Crabe royal, crabe à carapace molle, mayonnaise au chimichurri, tortillas de maïs, guacamole, wakamé, mayonnaise à l'ají amarillo, tobiko au wasabi et œufs de saumon

LA COSECHA FRESCA (V) — 900

Artichoke tacos, smoked paprika vegetable chips, asparagus, carrots, guacamole, vegetarian mayonnaise

Tacos aux artichauts, chips de légumes au paprika fumé, asperges, carottes, guacamole et mayonnaise végétariennee

G - Gluten, N - Nuts / Noix, D - Dairy / Laitier, VG - Vegan, V - Vegetarien / Végétarien, S - Seafood / Fruit de mer

30% discount is offered to guests on All Inclusive, Half Board and Full Board
30% de réduction pour les clients en pension tout inclus, demi-pension et pension complète.

Please inform your waiter of any special dietary requirements, intolerances, and allergies.
Where possible, we will advise you on alternative dishes. While we do our best to avoid cross-contamination,
We cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Informez votre serveur de vos allergies et intolérances afin que nous puissions suggérer des alternatives.
Nous essayons de minimiser la présence d'allergènes dans les plats mais ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes

DOP: 13.07.2026

Crocantes

CHICHARRON (S) (G) 2000

Soft-shell crab chicharrón, fresh salad, banana chips, amarillo mayonnaise, rocoto sauce, and tiger's milk

Chicharrón de crabe à carapace molle, salade fraîche, chips de banane, mayonnaise à l'ají amarillo, sauce rocoto et leche de tigre

Y SE LLAMA PERU (G) 900

Ají de gallina empanada, green leaves, rocoto and spring onion sauce

Empanada à l'ají de gallina, jeunes pousses vertes, sauce au rocoto et à la cébette

G - Gluten, N - Nuts / Noix, D - Dairy / Laitier, VG - Vegan, V - Vegetarien / Végétarien, S - Seafood / Fruit de mer

30% discount is offered to guests on All Inclusive, Half Board and Full Board
30% de réduction pour les clients en pension tout inclus, demi-pension et pension complète.

Please inform your waiter of any special dietary requirements, intolerances, and allergies.
Where possible, we will advise you on alternative dishes. While we do our best to avoid cross-contamination,
We cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Informez votre serveur de vos allergies et intolérances afin que nous puissions suggérer des alternatives.
Nous essayons de minimiser la présence d'allergènes dans les plats mais ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes

DOP: 13.07.2026

Principales

MUR

CHAUFA DE LANGOSTINOS, PANZA DE CERDO, SALSA CHIFERA, TORTILLA CREMOSA, PELOS DE WANTAN (S) (G) — 2800

Prawn chaufa, crispy pork belly, chifera sauce, soft tortilla, wantan noodles

Chaufa aux crevettes, poitrine de porc croustillante, sauce chifera, tortilla moelleuse et nouilles wantan

LUBINA, FAGOTTINI DE LANGOSTINOS, ESPARRAGOS VERDES, CREMA DE AJI AMARILLO, ESPUMA VEGETAL, PANCA OIL (S) (G) — 2800

Sea bass, prawn fagottini, green asparagus, creamy escabeche sauce, vegetable foam, and panca oil

Bar, fagottini aux crevettes, asperges vertes, sauce crémeuse à l'escabèche, écume de légumes et huile de panca

MILANESA DE SALMON, REDUCCION DE LANGOSTA, CALAMAR INK, PANCA Y MASCARPONE, HINOJO BRASEADO, CHALAQUITA TOMATES (S) — 2500

Salmon milanesa, panca lobster mascarpone reduction, braised fennel, and tomato chalaquita

Milanese de saumon, réduction de mascarpone au homard et au panca, fenouil braisé et tomate chalaquita

CAUSA VEGETARIANA, PALTA, TOMATES CONFITADOS, ALCACHOFAS Y HONGOS AHUMADOS, PANCA SAUCE (V) — 1200

Vegetable causa, avocado, confit tomatoes, grilled artichokes and mushrooms, panca

Causa végétarienne, avocat, tomates confites, artichauts et champignons grillés, sauces panca

G - Gluten, N - Nuts / Noix, D - Dairy / Laitier, VG - Vegan, V - Vegetarien / Végétarien, S - Seafood / Fruit de mer

30% discount is offered to guests on All Inclusive, Half Board and Full Board
30% de réduction pour les clients en pension tout inclus, demi-pension et pension complète.

Please inform your waiter of any special dietary requirements, intolerances, and allergies.
Where possible, we will advise you on alternative dishes. While we do our best to avoid cross-contamination,
We cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Informez votre serveur de vos allergies et intolérances afin que nous puissions suggérer des alternatives.
Nous essayons de minimiser la présence d'allergènes dans les plats mais ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes

DOP: 13.07.2026

A La Brasa

	MUR
LANGOSTA, CREMA DE AJOS NEGROS Y PANCA ROJA, VEGETALES GRILLADOS, ARROZ VERDE (S) **Lobster, creamy garlic and red panca sauce, grilled vegetables, vegetable foam** *Langouste, sauce crémeuse à l'ail et au panca rouge, légumes grillés et écume de légumes*	5000
OJO DE COSTILLA WAGYU, ESPESADO DE CHOLO VERDE, ZANAHORIAS, ESPARRAGOS, RABANITOS **Ribeye parrillada, coriander mashed corn, carrots, asparagus, radish** *Parrillada de ribeye, maïs écrasé à la coriandre, carottes, asperges et radis*	4800
LOMO SALTADO WAGYU, TOMATES, CEBOLLAS, CULANTRO, UDON HUANCA **Wagyu lomo saltado, tomato, onion, stir-fried udon, huancaína sauce** *Lomo saltado de wagyu, tomate, oignon, udon sautés et sauce huancaína*	4500
POLLO A LA BRASA, PAPAS MORADAS FRITAS, AJI DE POLLERIA, ENSALADA DEL JARDIN CON PALTA **Grilled chicken, purple potato fries, polleria chili sauce, garden green salad, and avocado** *Poulet grillé, frites de pomme de terre violette, sauce pimentée façon polleria, salade verte du jardin et avocat*	2100

G - Gluten, N - Nuts / Noix, D - Dairy / Laitier, VG - Vegan, V - Vegetarien / Végétarien, S - Seafood / Fruit de mer

30% discount is offered to guests on All Inclusive, Half Board and Full Board
30% de réduction pour les clients en pension tout inclus, demi-pension et pension complète.

Please inform your waiter of any special dietary requirements, intolerances, and allergies.
Where possible, we will advise you on alternative dishes. While we do our best to avoid cross-contamination,
We cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Informez votre serveur de vos allergies et intolérances afin que nous puissions suggérer des alternatives.
Nous essayons de minimiser la présence d'allergènes dans les plats mais ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes

DOP: 13.07.2026

Acompañantes

MUR

AJIACO DE PAPAS PERUANAS (V) 650

Potatoes and Peruvian panca chili cream

Pommes de terre à la crème de piment panca péruvien

ARROZ VERDE DE CULANTRO (V) 650

Green coriander rice, corn, and green peas

Riz vert à la coriandre, maïs et petits pois

ENSALADA FRESCA DEL JARDIN CON PALTA (V) 650

Garden salad, avocado, and dressing

Salade du jardin, avocat et sauce vinaigrette

Postres / Desserts

TEXTURE OF PISCO PASSION FRUIT (D) (G) (A) 900

Passion fruit jelly, Suspiro cream, Pisco chili sorbet, passion fruit foam, tapioca chips, geranium

Gelée de fruit de la passion, crème de Suspiro, sorbet au pisco et piment, écume de fruit de la passion, chips de tapioca, géranium

TORITA DE MAIZ Y HELADO DE MAIZ MORADO 900
(D) (G)

Layers of corn cake, dulce de leche cream, lucuma or chirimoya ice cream

Couches de gâteau de maïs, crème de dulce de leche, glace à la lucuma ou à la chirimoya

PICARONES, SALSA DE FRUTAS, HELADO DE LIMON 800
(D) (G)

Sweet potato and butternut donuts, homemade fruit syrup, lemon ice cream

Beignets de patate douce et de butternut, sirop de fruits maison, glace au citron

SMOKE COCOA BEANS (D) (G) (N) 900

Lucuma ice cream, 72% chocolate fondant, purple tapioca chip

Glace à la lucuma, fondant au chocolat 72 %, chips de tapioca violet

G - Gluten, N - Nuts / Noix, D - Dairy / Laitier, VG - Vegan, V - Vegetarien / Végétarien, S - Seafood / Fruit de mer

30% discount is offered to guests on All Inclusive, Half Board and Full Board
30% de réduction pour les clients en pension tout inclus, demi-pension et pension complète.

Please inform your waiter of any special dietary requirements, intolerances, and allergies.
Where possible, we will advise you on alternative dishes. While we do our best to avoid cross-contamination,
We cannot guarantee that our dishes are free from allergens.

Informez votre serveur de vos allergies et intolérances afin que nous puissions suggérer des alternatives.
Nous essayons de minimiser la présence d'allergènes dans les plats mais ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes

DOP: 13.07.2026

INTI



BEVERAGES

Signature | **cocktails**

COCO SOUR* **1650**
Let our homemade Coconut Pisco whisk you away to sun-kissed beaches and swaying palm trees, complemented by fresh Lime Juice, frothy Egg White, a hint of Sugar Syrup, and a touch of Angostura Bitters

Laissez notre Pisco à la noix de coco fait maison vous emporter vers les plages ensoleillées et les palmiers qui se balancent. plages ensoleillées et des palmiers qui se balancent, le tout agrémenté d'un jus de citron vert frais, un blanc d'œuf mousseux, un soupçon de sirop de sucre et une touche d'Angostura Bitters

CATEDRAL* **1500**
A harmonious mix of Pisco, fresh Lime Juice, and Sugar Syrup infused with the tropical essence of fresh Pineapple Juice, and a subtle hint of Orange Bitters

Un cocktail harmonieux de pisco, de jus de citron vert frais et de sirop de sucre, infusé d'une essence tropicale de jus d'ananas frais et d'un subtil mélange d'épices. infusé de l'essence tropicale du jus d'ananas frais et d'un subtil soupçon d'amer subtile d'amers d'orange

DULCHIN* **1500**
A sophisticated fusion of Pisco, Grand Marnier,Apricot Liqueur, freshly squeezed Lime Juice, and a touch of Grenadine Syrup, culminating in a perfect blend of citrusy and fruity flavors

Une fusion sophistiquée de Pisco, Grand Marnier, liqueur d'abricot, jus de citron vert fraîchement pressé, et une touche de sirop de grenadine, culminant dans un mélange parfait de saveurs fruitées et d'agrumes

EL CAPITAN* **1500**
Featuring the bold notes of Pisco and the smooth sweetness of Vermouth accented with a hint of aromatic Angostura Bitters

Avec les notes audacieuses du Pisco et la douceur du Vermouth, accentuées par un soupçon d'Angostura Bitters aromatique

CHILCANO* **1500**
Crafted with Pisco, the tangy zest of Lime Juice, the comforting warmth of Ginger Syrup, and a touch of sweetness from Sugar Syrup, all topped off with a kick of Ginger Ale and subtle hints of Angostura Bitters

Fabriqué avec du Pisco, le zeste acidulé du jus de citron vert, la chaleur réconfortante du sirop de gingembre et la touche sucrée du sirop de sucre. chaleur réconfortante du sirop de gingembre et une touche de douceur du sirop de sucre, e tout couronné d'un coup de pied de Ginger Ale et de subtiles touches d'Angostura Bitters

PISQUITO* **1500**
A delicious mix of Pisco and fresh Lime Juice delicately balanced with Sugar Syrup and refreshing Mint Leaves

Un délice de Pisco et de jus de citron vert frais, délicatement équilibré par du sirop de sucre et des feuilles de menthe rafraîchissantes

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager
Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOI: 30.06.2026

Signature | **cocktails**

PISCO SOUR* **1500**
Made with authentic Pisco, freshly squeezed Lime Juice, a hint of Sugar Syrup, and a frothy Egg White, all topped off with a delicate touch of Angostura Bitters. Sip and savor the rich heritage of Peruvian mixology with every sip – a perfect balance of sweet, sour, and aromatic notes awaits

Cave à cockt Fabriqué avec du Pisco authentique, du jus de citron vert fraîchement pressé, un soupçon de sirop de sucre et un blanc d'œuf mousseux, le tout couronné d'un délicat parfum de citron vert. de sucre et un blanc d'œuf mousseux, le tout couronné d'une délicate touche d'amer d'Angostura Bitters. Sirotez et savourez le riche héritage de la mixologie péruvienne à chaque gorgée. péruvien à chaque gorgée - un équilibre parfait entre les notes sucrées, acides et aromatiques et de notes aromatiques

CHICHA SOUR* **1700**
A unique blend of Peruvian flavors with homemade Chicha Pisco, fresh Lime Juice, and velvety frothed Egg White, all balanced with a touch of Sugar Syrup and finished with delicate drops of Angostura Bitters

Un cocktail unique de saveurs péruviennes avec du Pisco Chicha fait maison, du jus de citron vert frais et du blanc d'œuf à la mousse veloutée, jus de citron vert frais et un blanc d'œuf velouté, le tout équilibré par une touche de sirop de sucre. le tout équilibré par une touche de sirop de sucre et terminé par de délicates gouttes d'Angostura Bitters

Signature | Non-**cocktails**

GINGER SOUR **400**
Our refreshing takes on the classic sour. A mix of the zesty tang of Fresh Lime Juice harmonizing perfectly with the subtle sweetness of Sugar Syrup, all crowned with Ginger Ale

Notre version rafraîchissante du classique "sour". Un mélange du piquant du jus de citron vert frais qui s'harmonise parfaitement avec la douceur subtile du sirop de sucre, le tout couronné de Ginger Ale

APPLE SOBERTINI **400**
A light and fruity experience expertly crafted with pure Apple Juice, a touch of Sugar Syrup, and a splash of fresh Lemon Juice

Une expérience légère et fruitée, élaborée avec expertise à partir de pur jus de pomme, d'une touche de sirop de sucre et d'un soupçon de jus de citron frais

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager
Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOI: 30.06.2026

FRENCH 75 950
London dry gin, sparkling wine, sugar syrup, lemon juice
London dry gin, Vin mousseux, sirop de canne, jus de citron

MARGARITA 750
Tequila, cointreau, citrus
Tequila, cointreau, jus de citron

APEROL SPRITZ 650
Aperol, prosecco, topped up with soda
Aperol, prosecco, rallongé au soda

BRAMBLE 650
Gin, lemon juice, sugarcane syrup, blackcurrant liqueur
Gin, jus de citron, sirop de canne, crème de cassis

DRY MARTINI 650
Gin or vodka, dry vermouth, lemon twist
Gin ou vodka, dry vermouth, twist de citron

ESPRESSO MARTINI 650
Vodka, Kahlua, expresso, sugarcane syrup
Vodka, Kahlua, expresso, sirop de canne

MIMOSA 650
Sparkling wine & orange juice
Vin mousseux et jus d'orange

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager
Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOI: 30.06.2026

Bartender | **creation**

RUM FIRE **500**
Dark Rum, Banana Liquor, Pineapple Juice, Grenadine Syrup
Rhum brun, liqueur de banane, jus d'ananas, sirop de grenadine

GOLDEN FLAME **500**
White Rum, Banana Liquor, Pineapple Juice, Coconut Cream
Rhum blanc, liqueur de banane, jus d'ananas, crème de coco

BANANA BLAZE **500**
White Rum, Banana Liquor, Coconut Cream, Lime juice
Rhum blanc, liqueur de banane, crème de coco, jus de citron vert

CARAMEL APPLE DELIGHT **500**
White Rum, Salted Caramel Liquor, Apple Juice, Lemon Juice
Rhum blanc, liqueur de caramel salé, jus de pomme, jus de citron

SALTED CARAMEL MARTINI **650**
Vodka, Salted Caramel Liquor, Vanilla Syrup
Vodka, liqueur de caramel salé, sirop de vanille

SALTED CARAMEL SOUR **650**
Bourbon Whisky, Salted Caramel Liquor, Lemon Juice, Sugarcane Syrup
Whisky bourbon, liqueur de caramel salé, jus de citron, sirop de canne à sucre

FLAMBOYANT **650**
H&B Whisky. Banana Liquor, Caramel Syrup, Cinamon Powder
Whisky H&B, liqueur de banane, sirop de caramel, poudre de cannelle

CARAMEL COFFEE CRUSH **750**
Jack Daniel's, Salted Caramel Liquor, Coffee Liquor, Cream
Jack Daniel's, liqueur de caramel salé, liqueur de café, crème

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager
Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOI: 30.06.2026

KOG | keen on green

PINK GROOVE* **850**
Vodka, watermelon juice, apple juice, lemongrass infusion, rose syrup

Vodka, jus de pastèque, jus de pomme, infusion de citronnelle, sirop de rose

KARO KANE **650**
Karo kane rum, vanilla syrup, fresh lime juice, orgeat syrup,
passion fruit juice

Rhum Karo Kane, jus de citron vert, sirop d'orgeat, jus de fruit de la passion, sirop de vanille

Non-Alcoholic | keen on green

GREEN LEMONADE **620**
Kiwi, homemade sugarcane syrup, fresh lime juice, soda water,
Kiwi & lime slices

Kiwi, sirop de canne , jus de citron vert frais, eau gazeuse, tranches de kiwi et de citron vert

Health | wellness

GINGER ZINGER **620**
Carrot, melon, ginger, lime

Carotte, melon. gingembre, citron

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager
Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOI: 30.06.2026

THE LUX* MARTINI* 850

London dry Gin, vodka, Martini bianco, bitters, grapefruit peel

'London dry gin', vodka, Martini Bianco, zeste de pamplemousses

COCONUT JALAPEÑO MARGARITA 650

Tequila, salt, slice of Jalapeño, lime juice, coconut milk, Cointreau, homemade sugar cane syrup

Tequila, cointreau, sirop de canne maison, tranches de Jalapeño, jus de citron vert, lait de coco, sel

STRAWBERRY BASIL MARGARITA 650

Tequila blanco, fresh strawberries, cointreau, lime juice, honey from our bee hive, basil sprigs, salt

Tequila blanco, cointreau, fraises fraîches, jus de citron vert, miel de nos rûche, feuilles de basilic et sel

RASPBERRY ESPRESSO MARTINI 650

Vodka, expresso, coffee liqueur, raspberry liqueur, sugarcane syrup

Vodka, expresso, liqueur de café, liqueur de framboise, sirop de sucre

A GINGERBREAD ESPRESSO MARTINI 650

Gin, expresso, ginger syrup, coconut cream

Gin, expresso, sirop de gingembre, crème à la noix de coco

VESPER MARTINI 650

London dry Gin, vodka, Martini bianco

London dry Gin, vodka, Martini bianco

BRAMBLE GIN SLUSH 650

London dry gin, blackcurrant cream, freshly squeezed lemon juice, homemade sugar cane syrup, tonic

'London dry gin', crème de cassis, jus de citron fraîchement pressé, sirop de canne maison et tonic

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Iced coffee

Café Fredo	**325**
Mocha	**325**

Crush

Lemon-Mint / *Citron-menthe*	**300**
Lychee & Ginger / *Litchi et gingembre*	**300**
Peach & Pineapple / *Pêche et ananas*	**300**

Smoothies

Banana, mango, strawberry **300**
Banane, mangue, fraise

Milkshake

Chocolate, strawberry, vanilla **300**
Chocolat, fraise, vanille

Homemade | iced tea

Lemon, mint or vanilla **300**
Citron, menthe ou vanille

Signature iced tea

Lemon, guava & mango **350**
Citron, goyave et mangue

Lemon & lychee / *Citron et litchi* **350**

Lemon & passion fruit **350**
Citron et fruit de la passion

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager
Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOI: 30.06.2026

Mocktail

CROWN FOREST **550**
Vanilla tea, passion fruit, honey, citrus, tonic, orange twist

Thé à la vanille, fruit de la passion, miel, agrumes, tonic, zest d'orange

TROPICAL SMOOTH **400**
Mango puree, passion fruit puree, lychee juice

Purée de mangue, purée de fruit de la passion, jus de litchi

TROPICAL BREEZE **400**
Fresh orange & pineapple juice, strawberry puree

Jus d'orange et d'ananas frais, purée de fraises

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Aperitif

Pastis 51	**575**
Ricard	**575**
Pimm's	**575**
Fernet Branca*	**550**
Aperol	**525**
Campari	**525**
Martini	**525**
Bianco, Extra Dry, Rosso	
Pernod	**525**

Tequila

San Jose	**700**
Camino Real*	**575**
Xquisito Puro	**650**

Gin

Hendricks*	**800**
Gordon's*	**650**
Bombay Sapphire*	**650**
Tanqueray	**600**
Gilbey's	**600**
Beefeater*	**525**
Mori Gin Tonic*	**750**

Vodka

Ciroc*	**1300**
Belvedere*	**1200**
Ketel One*	**900**
Grey Goose*	**800**
Finlandia*	**675**
Absolut Blue*	**580**
Skyya	**525**
Smirnoff Vodka	**525**

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Whisky

Blue Label*	6000
Gold Label*	1600
Paul John Peated*	1600
Paul John Brilliance*	1300
Paul John Classic*	1300
Chivas 18 yrs*	1300
Double Black*	1200
Black label*	1000
Chivas 12 yrs*	900
Monkey Shoulder*	800
Grants Triple Wood 8yrs	700
Green Label*	700
Red label	650
H&B	600

Single Malt Whisky

Glenmorangie 18 yrs*	3200
Glenfiddich 18 yrs*	2800
Macallan 15 yrs Double Cask Gold*	2700
Macallan 12 yrs Sherry Oak*	1600
Glenfiddich 15 yrs*	1500
Glenkinchie 12 yrs*	1250
Glenfiddich 12 yrs*	1200
Dimple 15 yrs*	1000
Glenlivet*	700

Irish Whiskey

Jameson	775

Tennessee Whisky

Jack Daniel Gentleman Jack*	950
Jack Daniel	850
Jack Daniel Honey	800

Bourbon Whiskey

Buffalo Trace*	1000
Benchmark old No.8*	800

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Liqueurs

Baileys Irish Cream	525
Amaretto	525
Galliano	525
Limoncello	525
Malibu	525
Sambuca	525
Jagermeister*	525
Drambuie*	550
Creme de Café	375

Port & Sherry

Graham's Fine Tawny Port	525

Brandy & Calvados

Napoleon	600
Christian Drouin VSOP*	480
Boulard Grand Solage*	410

Armagnac

Armagnac VSOP*	675

Cognac

Remy XO*	4300
Hennessy XO*	3500
Courvoisier XO*	2500
Hennessy VSOP*	1500
Remy VSOP*	1350
Martell VSOP*	950
Courvoisier VSOP*	800

Grappa

Grappa Alexander	625

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Eau de vie classique

Poire Williams	**625**

Beers & cider

	33cl	50cl
DRAFT / *PRESSION*		
Phoenix	**400**	**575**
CANNED		
Blue Marlin	**400**	
Guinness	**475**	
BOTTLED / *EN BOUTEILLE*		
Heineken*	**525**	
Savannah | Dry	**500**	
Corona*	**500**	
Phoenix	**400**	
Thristy Fox Weiss*	**400**	
Thirsty Fox Lager*	**400**	
Thristy Fox Pale Ale*	**400**	
Desperados Original*	**500**	
Desperados (Alcohol free) / *(Sans alcool)*	**400**	
Heineken (Alcohol free) / *(Sans alcool)*	**400**	

Mineral water / eau mineral

San Pelligrino* 750ml	**400**
Evian* 1000ml	**280**
Evian* 750ml | sparkling - *pétillante*	**280**
Dance 750ml | sparkling - *pétillante*	**250**
Earth 750ml | still - *plat*	**250**

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Selection of Rum from Mauritius

WHITE	
New Grove Plantation	450
Chamarel Classic	300
DARK	
Dodo Raph*	650
Lazy Dodo*	500
Chamarel Gold	450
Saint Aubin Gold Premium	400
Saint Aubin Black Premium*	400
Labourdonais Spiced Gold	300
Green Island Celebration	300
Green Island Spiced Gold	300
VINTAGE	
Chamarel XO 6 yrs*	1200
New Grove Old Tradition 10 yrs*	800
Chamarel VSOP 4 yrs*	800
New Grove Old Tradition 5 yrs*	750
SPECIAL CASK	
New Grove Single Cask 2009*	750
New Grove Bourbon Cask	300

International Rum

WHITE	
Bacardi White	450
Cachaça	350
Havana Club 3 yrs*	300
DARK	
Bacardi Gold	450
Captain Morgan Dark*	450
Captain Spiced Gold*	350

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Soft drinks / Boisson gazeuses

Sparkling Apple, Sparkling Grape	**350**
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Soda, Ginger Ale	**300**

Juice / Jus

Cranberry / Canneberge	**300**
Orange, Passion fruit / Fruit de la passion, Pineapple / Ananas	

Hot beverages

Tea / Thé

Earl Grey	**250**
Mauritian Black Label Tea	
English Breakfast	
Vanilla Tea	

Coffee / café

Espresso	**250**
Café Latte	
Cappuccino	

Chocolate / chocolat

Hot Chocolate / Chocolat chaud	**275**

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Sommelier selection

White / Blanc

	15CL	BTL
Alvis Drift Chenin Blanc, South Africa	550	2800
Chateau Mezain Sauvignon Blanc, France	550	2,500
De Grendel Sauvignon Blanc, South Africa	550	2,500
Capmera, Sauvignon Blanc, South Africa	540	2,350
Capmera Unwooded, Chardonnay, South Africa	480	2,200

Rosé

	15CL	BTL
Brise Marine IGP, France	550	2,500
Ca Lunghette Pinot Grigio, Italy	550	2,500
Capmera, Rosé, South Africa	480	2,200

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Sommelier selection

Red / Rouge

	15CL	BTL
Château Lauzanet, France	600	2,800
Alvis Drift Pinotage, South Africa	550	2800
Capmera, Red Blend South Africa	540	2,350
Capmera Pinot Noir, South Africa	480	2,200

Sparkling / Mousseux

	15CL	BTL
LUX* Cremant by Domaine Jaffelin	650	3,200
KWV Brut, South Africa	600	2,800
Mateus Brut Rosé, Portugal	600	2,800
Cipriani Bellini	650	4,000

Sweet / Vin doux

	15CL	BTL
Takamaka Aquarel Lychee, Mauritius	500	2,200
Takamaka Aperichy (Rosé) Lychee, Mauritius	500	2,200

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

Tobacco
Strength smoking time

Cigar Robusto*	**8500**
Cigar Davidoff Nicaragua Robusto*	**4200**
Cigar Davidoff Escurio Robusto*	**3500**
Cigar Davidoff Mini (10)*	**2000**

Packet | Cigarettes

Benson & Hedges*	**650**
Dunhill	Normal*	**650**
Marlboro	Red, Gold*	**650**
Matinée*	**650**

For your safety, please be informed: Our meals and beverages served may contain food allergens. For all restrictions and / or allergies and / or intolerances, you are kindly required to inform the Bar Manager

Pour votre securité, veuillez noter: Nos repas et boissons peuvent contenir des allergies. Pour toutes vos rstrictions et / ou allergies et / ou intilérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package

Les boisson marquées d'un astérisque (*) ne sont incluses dans aucun forfait

All listed prices are in Mauritian Rupees inclisive of VAT

Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOI: 30.06.2026

INTI



WINE

Wine By Glass

	GL MUR
Champagne	
Deutz Brut Classic*	**1,900**
Deutz Rosé*	**2,000**
White Wine	
Palliser, Sauvignon Blanc, New Zealand 2024*	**850**
Bouchard Finlayson, Chardonnay, South Africa 2024*	**800**
Rosé Wine	
Côtes de Provence, Whispering Angel, Esclans, 2024*	**900**
Red Wine	
The Chocolate Block, Boekenhoutskloof, Swartland 2023*	**1,000**
Catena Malbec, Mendoza, Argentina 2024*	**900**
Dessert Wine	
Takamaka 'Eclipse' Lychee, 2025*	**700**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Coravin (Premium Wine by Glass)

	GL MUR
White Wine	
Condrieu E.Guigal, 2022*	**1,900**
Meursault 'Les Clous', Bouchard Père & Fils 2022*	**1,800**
Pouilly Fumé, de Ladoucette, 2024*	**1,400**
Red Wine	
Côte Rôtie 'Brune et Blonde', E. Guigal 2021*	**2,400**
St Estèphe, Château Haut Marbuzet, 2017*	**1,900**
Gevrey Chambertin, Bouchard Père & Fils 2021*	**1,800**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Champagne

"Come quickly, I am tasting the stars!" - Dom Pérignon

	BOTTLE MUR
Non-Vintage Champagne Brut	
Deutz Brut Classic Magnum (150cl)*	**16,000**
Ruinart Blanc de Blancs*	**15,000**
Bollinger, Special Cuvée*	**14,000**
Ruinart Brut*	**11,000**
Moët & Chandon 'Ice Imperial', demi sec*	**11,000**
Moët & Chandon 'Brut Imperial'*	**10,000**
Laurent Perrier Brut*	**10,000**
Taittinger Brut Reserve*	**9,000**
Deutz Brut Classic*	**9,000**
Non-Vintage Champagne Rosé	
Moët & Chandon 'Rosé Imperial'*	**12,000**
Laurent Perrier Rosé*	**11,000**
Palmer & Co Rosé 'Solera'*	**10,000**
Deutz Rosé*	**9,500**
Prestige Cuvée Champagne	
Dom Pérignon Rosé 2009*	**35,000**
Louis Roederer, Cristal 2015*	**32,000**
Dom Pérignon Brut 2013*	**28,000**
Taittinger Comtes de Champagne (Blanc de Blancs) 2012*	**23,000**
Amour de Deutz (Blanc de Blancs) 2008*	**22,000**
Laurent Perrier 'Grand Siècle'*	**18,000**
Billecart Salmon Rosé*	**13,000**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

White Wine

VIN BLANC

	BOTTLE MUR
FRANCE	
Alsace	
Hugel Riesling, 2022/23*	**3,800**
Loire	
Pouilly Fumé, de Ladoucette, 2024*	**5,800**
Burgundy	
Chablisien	
Chablis, 1er cru, vaillons, B. DefAIx 2023*	**6,500**
Mâconnais	
Pouilly Fuissé, A. Bichot, 2022*	**5,500**
Côte de Beaune	
Corton Charlemagne Grand Cru, J. Drouhin, 2014*	**22,000**
Beaune 1er Cru, Clos des Mouches, A. Bichot, 2020*	**15,000**
Puligny Montrachet, J. Drouhin, 2021*	**12,500**
Côte de Nuits	
Vougeot 1er Cru, La Vougeraie, 'Le Clos Blanc', 2019*	**18,000**
Rhône Valley	
Condrieu E.Guigal, 2022*	**9,500**
Crozes Hermitage, 1600, Domaine L.Veyrat, 2023*	**4,800**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

White Wine

VIN BLANC

	BOTTLE MUR
ITALY	
Piedmont, Gaja & Rey Chardonnay, 2016*	**24,000**
Piedmont, Bava, Gavi di Gavi, 2023*	**3,800**
Alto Adige, Elena Walch Pinot Grigio, 2024*	**3,500**
SOUTH AFRICA	
Sauvignon Blanc	
Jordan, Time Piece, Stellenbosch, 2022*	**5,800**
Springfield Estate, Life From Stone, Robertson, 2025*	**3,500**
Chardonnay	
Jordan 'Nine Yards', Stellenbosch, 2022*	**7,000**
Rupert & Rothschild, Baroness Nadine, Cape Coast, 2023*	**6,000**
Chenin Blanc	
Mev Kirsten, Sadie Family, Swartland, 2023*	**15,500**
NEW ZEALAND	
Sauvignon Blanc	
Palliser, Martinborough, 2024*	**3,800**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

White Wine

VIN BLANC

	BOTTLE MUR
CHILE	
Chardonnay	
Escudo Rojo, Baron P. de Rothschild, Casablanca Valley, 2023*	**3,500**
PERU	
Chardonnay	
Tacama, Doña Ana, Ica, 2023*	**9,800**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Rosé Wine

VIN ROSÉ

	BOTTLE MUR
FRANCE	
Provence	
Côtes de Provence, M de Minuty, Magnum (150cl) 2024*	**7,000**
Côtes de Provence, Rock Angel, Esclans, 2022*	**5,800**
Côtes de Provence, Château Minuty Rose et Or, 2023*	**5,000**
Côtes de Provence, By. Ott, 2023*	**3,800**
Côtes de Provence, Whispering Angel, Esclans, 2024*	**3,800**
Côtes de Provence, M de Minuty, 2025*	**3,600**
IGP Pays d'Oc	
Puech Haut, Argali, 2023*	**3,800**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

	BOTTLE MUR
FRANCE - Burgundy	
Côte Chalonnaise	
Mercurey, Château de Chamirey '1er Cru Les Ruelles', 2021*	**7,000**
Côte de Beaune	
Nuits St Georges 1er Cru, L. Jadot, Les Boudots, 2016*	**15,000**
Pommard 1er Cru, V. Girardin, Les Epenots, 2021*	**13,000**
Beaune, Domaine C.Newman 2015*	**8,000**
Aloxe Corton, A. Bichot, 2022*	**7,500**
Côte de Nuits	
Romanée St Vivant, Grand Cru Les Quatre Journaux, L. Latour 2012*	**45,000**
Vosne Romanée, Domaine du Clos Frantin, A. Bichot, 2021*	**19,500**
Gevrey Chambertin, Bouchard Père & fils, 2021*	**8,500**
Bordeaux	
Bordeaux, Esprit De Pavie, 2019*	**3,800**
St Estèphe	
Château Haut Marbuzet, 2017*	**8,500**
St Julien	
Château Ducru Beaucaillou, Grand Cru Classé, 2015*	**28,500**
'Sarget de Gruaud Larose', 2019*	**7,000**
Pessac Léognan	
Château Haut Brion, 1er Cru Classé, 1995*	**52,000**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

FRANCE - Bordeaux

	BOTTLE MUR
Margaux	
Château Margaux, 1er Grand Cru Classé, 2014*	**85,000**
Château Giscours, Grand Cru Classé, 2021*	**8,500**
Pauillac	
Château Mouton – Rothschild, 1er Cru Classé, 1997*	**52,000**
Château Haut Bages, Monpelou, 2021*	**7,500**
Pomerol	
Château La Conseillante, 2015*	**38,000**
Château La Clémence, 2014*	**12,500**
St-Emilion	
Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé A, 2012*	**80,000**
Château Pavie, 1er Grand Cru Classé A, 2015*	**58,000**
Château Angélus, 1er Grand Cru Classé A, 2013*	**45,000**
Croix Canon, Grand Cru, 2016*	**8,000**
Château St Georges, St Georges St Emilion, 2016*	**6,500**
Rhône Valley	
Côte Rôtie 'Brune et Blonde', E. Guigal, 2021*	**11,500**
Châteauneuf du Pape La Bernardine, M. Chapoutier, 2022*	**7,000**
St Joseph, Les Pierres Sèches, Y. Cuilleron, 2022*	**7,000**
Beaujolais	
Fleurie, Jane Eyre, 2016*	**4,500**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package

Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

Red Wine

VIN ROUGE

	BOTTLE MUR
ITALY	
Tuscany	
Bolgheri, Sassicaia, 2020*	**26,000**
Antinori, Tignanello, 2020*	**15,000**
Le Volte dell' Ornellaia, 2021*	**5,500**
La Vite Lucente, Tenuta Luce, 2020*	**5,500**
Chianti Classico, Casa Emma, 2021*	**5,000**
Piedmont	
Barbaresco, Gaja, 2014*	**25,000**
Barolo, P.Benevelli, 2020*	**8,500**
Veneto	
Allegrini, Amarone della Valpolicella, 2019*	**13,500**
Sicilia	
Etna Rosso, G.Rosso, 2020*	**5,200**
SPAIN	
Toro Pintia, Vega Sicilia, 2018*	**9,500**
Rioja, 'Beronia Reserva', G. Byass, 2022*	**3,800**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

	BOTTLE MUR
SOUTH AFRICA	
Pinot Noir	
Whalehaven, Conservation Coast, 2015*	**7,500**
Hamilton Russell, Hemel en Aarde Valley, 2024*	**6,500**
Pinotage	
Alvi's Drift, Verreaux, Worcester, 2019*	**6,500**
Cape Of Good Hope, Basson, Swartland, 2018*	**3,800**
Merlot	
Meerlust, Stellenbosch, 2022*	**4,800**
Cabernet Sauvignon	
Waterford, Stellenbosch, 2018*	**5,500**
Bordeaux Blend	
Waterford 'The Jem', Stellenbosch, 2015*	**15,000**
Rupert & Rothschild, Baron Edmond, Stellenbosch, 2020*	**10,000**
Jordan 'Cobblers Hill', Stellenbosch, 2022*	**6,500**
Klein Constantia, Constantia, 2021*	**4,800**
Rhône Blend	
Sadie Family, Columella, Swartland, 2022*	**11,000**
The Chocolate Block, Boekenhoutskloof, 2024*	**4,800**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

	BOTTLE MUR
AUSTRALIA	
Shiraz	
Torbreck, Woodcutters, Barossa Valley, 2019*	**5,200**
Rhone Blend	
Nine Popes, C. Melton, Barossa 2015*	**8,500**
USA	
Opus One (Mouton Rothschild/Robert Mondavi), Napa Valley, 2018*	**69,000**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

	BOTTLE MUR
ARGENTINA	
Malbec	
Catena 'Argentino', Mendoza, 2022*	**15,800**
Catena 'Alta' Mendoza, 2021*	**7,500**
Catena Malbec Mendoza, 2024*	**4,000**
Red Blend with Malbec	
Cheval des Andes, (Cheval Blanc/ Terrazas de los Andes) Mendoza, 2020*	**16,500**
Clos de Los Siete by M. Rolland, Mendoza, 2022*	**5,000**
Bodega El Esteco 'Chanar Punco' (Malbec, Cabernet Sauvignon), Calchaqui Valley, 2015*	**4,800**
Trapiche 'Iscay', (Malbec, Cabernet Franc), Mendoza, 2014*	**4,500**
Bodega El Esteco 'Altimus' (Malbec, Cabernet Sauvignon), 2015*	**3,800**
Cabernet Franc	
Trapiche 'Gran Medalla', Mendoza, 2014*	**3,000**
PERU	
Petit Verdot	
TACAMA, DON MANUEL, ICA, 2022*	**10,800**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

	BOTTLE MUR
CHILE	
Red Blend with Carménère	
'Escudo Rojo', Baron P. de Rothschild, 2021*	**4,200**
(Cabernet Sauvignon, Carménère), Central Valley	
Cabernet Sauvignon	
Concha y Toro 'Don Melchor', Puente Alto Maipo Valley, 2012*	**9,500**
Montes Alpha, Colchagua Valley, 2016*	**3,000**
Syrah	
Vina Leyda 'Lot 8', Leyda Valley, 2014*	**3,200**

Dessert Wine

MAURITIUS	
TAKAMAKA 'ECLIPSE' LYCHEE, 2024*	**3,000**

Wine listed with an asterix (*) are not in the all-inclusive package
Les vins marqués d'un astérisque (*) ne sont inclus dans aucun forfait

DOP: 11.06.2026