BODRUM BLUE

LUNCH

DINNER

BEVERAGES

WINES

OPENING HOURS

LUNCH
12.30 - 15.00

DINNER
19:00 - 22:30
CLOSED ON THURSDAY

DRESS CODE

AS RELAXING AS A HOLIDAY IS, WE ASK THAT YOU WEAR A COVER-UP OVER SWIMWEAR AT OUR DAYTIME RESTAURANTS. IN THE EVENING, AN ISLAND CHIC WARDROBE IS A MUST!

BODRUM BLUE

LUNCH

BODRUM BLUE

STARTERS / ENTRÉES

MUR

BEETROOT HUMMUS — 700

Chickpea purée, tahini, beetroot, paprika, baby greens, chili oil
Purée de pois chiches, tahini, betterave, paprika, jeunes pousses, huile pimentée

MUTABBAL (D) (V) — 700

Eggplant, yogurt, tahini, garlic
Aubergines, yaourt, tahini, ail

YUGURTLU BIBER (D) (V) — 700

Roasted red bell peppers, yogurt, garlic, parsley
Poivrons rouges rôtis, yaourt, ail, persil

VEGAN PATLICAN SÖĞÜRME 150 CAL (VG) — 700

Roasted eggplant, bell pepper, onion, parsley
Aubergine rôtie, poivron, oignon, persil

ACILI EZME 109 CAL (VG) — 700

Roasted capia pepper, tomato, garlic, pomegranate molasses, chili flakes
Poivron capia rôti, tomate, ail, mélasse de grenade, flocons de piment

MEZZE PLATER (G) (D) (N) — 2250

Our signature Mezze platter
Notre plateau de Mezze

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guest.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

SALADS / SALADES

MUR

VEGAN QUINOA SALAD 217 CAL (VG) — 800

Quinoa, mixed greens, pomegranate seeds, green apple
Quinoa, assortiment de légumes, graines de grenade, pomme verte

GARDEN GREEN SALAD 98 CAL (VG) — 750

Mixed seasonal greens, tomatoes, cucumber, olives, corn
Sélection de légumes de saison, tomates, concombre, olives, maïs

ANTALYA SALATASI (S) — 1250

Marinated seafood, mixed greens, red cabbage
Fruits de mer marinés, salade mixte, chou rouge

HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES

VEGAN ALACA QUINOA 249 CAL (VG) — 900

Quinoa, mixed vegetables, tomato sauce, parsley
Quinoa, assortiment de légumes, sauce tomate, persil

LAMB KOFTE (D) — 1000

Marinated minced lamb, tomato sauce, flatbread, mint yogurt dip
Agneau haché mariné, sauce tomate, pain plat, sauce au yaourt et à la menthe

SEAFOOD KOKOREÇ (D) (G) (S) — 1150

Fish, shrimps, calamari, bechamel sauce, cheese
Poisson, crevettes, calamar, sauce béchamel, fromage

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guest.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

SOUP / SOUPE

MUR

VEGAN LENTIL SOUP / SOUPE DE LENTILLES

232 CAL (G) (VG) — 500

Lentils, onions, potatoes, carrots, turmeric
Lentilles, oignons, pommes de terre, carottes, curcuma

FISH SOUP / SOUPE DE POISSON (G) (S) — 750

Fish, shrimps, olive oil, bay leaves
Poisson, crevettes, huile d'olive, feuilles de laurier

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guest.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

INDULGENCE / PETIT PLAISIR MUR

LAMB RACK* for two (D) / CARRÉ D'AGNEAU* Pour deux personnes — 7000

Sautéed root vegetables, tomato sauce, lamb jus
Légumes racines sautés, sauce tomate, jus d'agneau

SEAFOOD PLATTER for two* (D) / PLATEAU DE FRUITS DE MER — 7500

Pour deux personnes

Lobster, fish, octopus, scallops, mussels, tiger prawns, calamari, sautéed vegetables, garlic butter sauce
Langouste, poisson, poulpe, coquilles Saint-Jacques, moules, gambas, calamar, légumes sautés, sauce au beurre à l'ail

BESHAMEL SOSLU ISTAKOZ* (D, G, S) — 3500

Grilled lobster, béchamel sauce, seasonal vegetables, garlic butter
Langouste grillée, sauce béchamel, légumes de saison, beurre à l'ail

MUSTARD SALMON/ SAUMON À LA MOUTARDE* (D, G, S) — 2000

Oven-baked salmon, root vegetables, cherry tomato, butter cream sauce, mustard
Saumon cuit au four, légumes racines, tomate cerise, sauce crème au beurre, moutarde

IZGARA JUMBO KARIDES* (D, S) — 2800

Josper oven tiger prawns, fresh mixed vegetables, cream sauce
Crevettes tigrées au four Josper, légumes frais mélangés, sauce à la crème

LEVREK TAVA* (D, S) — 2300

Pan-seared sea bass fillet, sautéed seasonal vegetables, lemon butter sauce
Filet de bar poêlé, légumes de saison sautés, sauce au beurre citronnée

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guest.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.

Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes

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

DOP: 01.09.2026

MAINS / PLATS PRINCIPAUX MUR

VEGAN IMAM BAYILDI *232* CAL (N) (VG) 1100

Eggplant, carrots, onions, bell peppers, tomato sauce, pine nuts
Aubergines, carottes, oignons, poivrons, sauce tomate, pignons de pin

VEGAN FALAFEL WRAP 609 CAL (G) (VG) 800

Chickpeas, grilled vegetables, hummus, avocado, tomato sauce
Pois chiches, légumes grillés, houmous, avocat, sauce tomate

TAVUK SIS (D) 1500

Chicken leg, tomato sauce, grilled vegetables, yogurt mint dip
Cuisse de poulet, sauce tomate, légumes grillés, dip au yaourt à la menthe

CÖKERTME KEBAB (D) 1800

Flap beef, yogurt, tomato sauce, crispy potato
Bavette de boeuf, yaourt, sauce tomate, pomme de terre croustillante

CATCH OF THE DAY / POISSON DU JOUR (D) 1500

Daily fish, cream sauce, salad, lemon
Poisson du jour, sauce à la crème, salade, citron

TAVUK SOTE (D) 700

Sautéed chicken leg, tomatoes, onions, garlic, parsley
Cuisse de poulet sautée, tomates, oignons, ail, persil

COBAN KAVURMA (D) 1500

Sautéed beef tenderloin, tomato, bell pepper, parsley, onion, garlic
Filet de bœuf sauté, tomate, poivron, persil, oignon, ai

KUZU SIS (D) 1600

Lamb leg, grilled vegetables, tomato sauce, eggplant and yogurt dip
Gigot d'agneau, légumes grillés, sauce tomate, dip d'aubergine et de yaourt

TAS KEBAB 1500

Slow-cooked lamb leg, tomato, onion, vegetables
Gigot d'agneau mijoté, tomate, oignon, légumes

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guest.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.

Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes

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

DOP: 01.09.2026

Choose any two sides for skewer
Choisissez deux accompagnements pour vos brochettes

MUR

POTATO PURÉE / PURÉE DE POMMES DE TERRE (D) (V) 450

Crushed potatoes, cream and butter
Pommes de terre écrasées, crème et beurre

BULGUR PILAV (G) 450

Bulgur wheat, onions, bell peppers, tomatoes, cumin
Boulgour, oignons, poivrons, tomates et cumin

SEASONAL SALAD / SALADE SAISONNIÈRE 53 CAL (VG) 450

Mixed greens, tomatoes, cucumber, balsamic dressing
Salade mixte, tomates, concombre, vinaigrette au balsamique

BASMATI RICE (VG) 450

Rice, saffron, salt, pepper
Riz, safran, sel, poivre

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guest.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

DESSERTS

MUR

TRILECCE (D) (G) 650

Sponge cake, milk, caramel sauce, vanilla
Génoise, lait, sauce caramel, vanille

PUMPKIN / POTIRON 353 CAL (N) (VG) 650

Tahini, roasted walnuts, tahini sorbet
Tahini, noix grillées, sorbet au tahini

SUTLAC (D) 650

Milk, white rice and vanilla ice cream
Lait, riz blanc et glace à la vanille

ICE CREAM (D) 500

Ice cream selection
Sélection de glaces

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guest.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.

Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes

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

DOP: 01.09.2026

BODRUM BLUE

DINNER

BODRUM BLUE

STARTERS / ENTRÉES

MUR

VEGAN SOSLU PATLICAN 135 CAL (VG) — 700

Roasted eggplant, bell peppers, zucchini, roasted tomatoes, garlic
Aubergines rôties, poivrons, courgettes, tomates rôties, ail

VEGAN HUMMUS 166 CAL (VG) — 700

Chickpeas purée, tahini, paprika, baby greens, chili oil
Purée de pois chiches, tahini, paprika, jeunes pousses, huile de piment

VEGAN MUHAMMARA 263 CAL (G) (VG) — 700

Roasted Capias, tomatoes, walnuts, spicy Turkish mix, pomegranate molasses
Poivrons capia rôtis, tomates, noix, mélange d'épices turques, mélasse de grenade

TARAMA (G) (S) — 700

Fish eggs, topiko, garlic bread, citrus flower oil
Oeufs de poisson, topiko, pain à l'ail, huile d'agrumes

ZEYTIN EZMESI 89 CAL (N) (VG) — 700

Olives, roasted almonds, cherry tomatoes, fresh herbs
Olives, amandes torréfiées, tomates cerises, herbes fraîches

KURU ÇACIK (D) (V) — 700

Yogurt, cucumber, mint, garlic
Yaourt, concombre, menthe, ail

MEZZE PLATER (G) (D) (N) — 2250

Our signature Mezze platter
Notre plateau de Mezze

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guests.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES

MUR

TEREYAĞLI KARIDES (D) (S) 1700

Shrimps, bell peppers, mushrooms, cherry tomatoes, red onions, butter
Crevettes, poivrons, champignons, tomates cerises, oignons rouges, beurre

PEYNIRLI GEYIK KOFTESI (D) 900

Lamb & venison mince, cheddar, grilled vegetables, tomato sauce
Viande hachée d'agneau et venaison, cheddar, légumes grillés, sauce tomate

ZEYTINYAĞLI FASULYE 89 CAL (VG) (N) 750

Green beans, carrots, onions, cherry tomatoes, olive oil, roasted pine nuts
Haricots verts, carottes oignons, tomates cerises, huile d'olive, pignons de pin torrefiés

TAVA AHTAPOT (S) (D) 1300

Sautéed octopus, sundried tomatoes, red onions, olives, cumin
Poulpe sauté, tomates séchées, oignons rouges, olives, cumin

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guests.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

SALADS / SALADES

MUR

GAVURDAGI SALATASI 169 CAL (VG) (N) 700

Tomatoes, cucumber, bell peppers, onions, walnut, pomegranate seeds
Tomates, concombre, poivrons, oignons, noix, graines de grenade

COBAN SALATASI (D) 900

Tomato, cucumber, onion, feta cheese, bell pepper, parsley
Tomate, concombre, oignon, feta, poivron, persil

TABALACI SALATASI 700

Tomato, onion, sumac, parsley, pomegranate molasses, olive oil
Tomate, oignon, sumac, persil, mélasse de grenade, huile d'olive

MEVSIM SALATASI 83 CAL (VG) 550

Lettuce, tomatoes, cucumber, red cabbage, honey lemon dressing
L*aitue, tomates, concombre, chou rouge, vinaigrette au miel et citron*

SOUP / SOUPE

DOMATES CORBASI 76 CAL (VG) 550

Roasted tomatoes, Capia peppers, red onions, celery, garlic
Tomates rôties, poivrons capia, oignons rouges, céleri, ail

KARIDESLI FASULYE CORBASI (D) (S) 650

White beans, shrimps, cream, truffle oil
Haricots blancs, crevettes, crème, huile de truffe

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guests.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

MAINS / PLATS PRINCIPAUX MUR

ADANA KEBAB (D) 1600

Lamb and beef mince, spicy Turkish mix, garlic and yogurt dip
Viande hachée d'agneau et de boeuf, mélange d'épices turques, dip au yaourt et à l'ail

BUGLAMA (D) (S) 1600

Daily fish, tomatoes, olives, mushrooms, onions, bell peppers, parsley
Poisson du jour, tomates, olives, champignons, oignons, poivrons, persil

IZGARA STRIPLOIN (D) 2000

Grilled beef striploin, roasted potato, mushroom & spinach, beef jus
Faux filet de boeuf grillé, pommes de terre rôties, champignons et épinards, jus de bœuf

IZGARA TAVUK PIRZOLA (D) 1500

Grilled chicken leg, grilled mixed vegetables, rosemary cream sauce
Cuisse de poulet grillée, légumes grillée mélangés, sauce crémeuse au romarin

FIRINDA GEYIK GUVECI 1500

Slow-cooked venison, sautéed vegetables, mashed potatoes, mozzarella, carrot, onion, tomato, garlic
Venaison mijotée, légumes sautés, purée de pommes de terre, mozzarella, carotte, oignon, tomate, ail

YENIBAHAR 436 CAL (VG) 950

Black lentil, seasonal vegetables, cherry tomatoes, red lentil, tahini sauce
Lentilles noires, légumes de saison, tomates cerises, lentilles rouges, sauce tahini

SEBZELI TURLU 173 CAL (VG) 850

Broccoli, eggplant, zucchini, onions, seasonal vegetables, tomato sauce, basil oil
Brocoli, aubergine, courgette, oignons, légumes de saison , sauce tomate, huile de basilic

DANA KULBASTI (D) 2100

Charcoal grilled beef tenderloin, root vegetables, yogurt, eggplant dip
Filet de boeuf grillé au charbon, légumes racines, yaourt, dip à l'aubergine

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guests.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

INDULGENCE / PETIT PLAISIR MUR

LAMB RACK* for two (D) / CARRÉ D'AGNEAU* Pour deux personnes — 7000

Sautéed root vegetables, tomato sauce, lamb jus
Légumes racines sautés, sauce tomate, jus d'agneau

SEAFOOD PLATTER for two* (D) PLATEAU DE FRUITS DE MER — 7500

Pour deux personnes

Lobster, fish, octopus, scallops, mussels, tiger prawns, calamari,
sautéed vegetables, garlic butter sauce
Langouste, poisson, poulpe, coquilles Saint-Jacques, moules, gambas, calamar, légumes sautés, sauce au beurre à l'ail

BESHAMEL SOSLU ISTAKOZ* (D) (G) (S) — 3500

Grilled lobster, béchamel sauce, seasonal vegetables, garlic butter
Langouste grillée, sauce béchamel, légumes de saison, beurre à l'ail

MUSTARD SALMON/ SAUMON À LA MOUTARDE* (D) (G) (S) — 2000

Oven-baked salmon, root vegetables, cherry tomato, butter cream sauce, mustard
Saumon cuit au four, légumes racines, tomate cerise, sauce crème au beurre, moutarde

IZGARA JUMBO KARIDES* (D) (S) — 2800

Josper oven tiger prawns, fresh mixed vegetables, cream sauce
Crevettes tigrées au four Josper, légumes frais mélangés, sauce à la crème

LEVREK TAVA* (D) (S) — 2300

Pan-seared sea bass fillet, sautéed seasonal vegetables, lemon butter sauce
Filet de bar poêlé, légumes de saison sautés, sauce au beurre citronnée

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guests.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

SIDES / GARNITURES

ROASTED POTATOES / POMMES DE TERRE RÔTIES — 450

Potato, garlic, rosemary
Pommes de terre, ail, romarin

GREEN SALAD / SALADE VERTE — 550

Mixed greens, red cabbage, balsamic dressing
Mesclun, chou rouge, vinaigrette balsamique

ROASTED EGGPLANT DIP / CAVIAR D'AUBERGINE — 450

Roasted eggplant, yogurt, garlic, butter
Aubergine rôtie, yaourt, ail, beurre

RICE PILAV / PILAF DE RIZ — 450

Rice, carrot, chickpeas, zucchini
Riz, carottes, pois chiches, courgettes

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guests.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.

DOP: 01.09.2026

DESSERTS

MUR

BAKLAVA (D) (N) (G) 700

Filo dough, pistachio, orange blossom ice cream
Pâte filo, pistaches, glace à la fleur d'oranger

SARAPTA CILEK (D) 700

Strawberries, red wine soup, vanilla ice cream, cinnamon
Fraises, soupe au vin rouge, glace à la vanille, cannelle

ARMUT TATLISI 162 CAL (N) (V) 700

Roasted pear, hazelnut, green sauce, mango sorbet
Poire rôtie, noisettes, sauce verte, sorbet à la mangue

BEYAZ CIKOLATA CORBASI (D) 700

White chocolate, yogurt, cream, crumble, vanilla, strawberry ice cream
Chocolat blanc, yaourt, crème, crumble, vanille, glace à la fraise

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

* Items marked with an * (asterisk) are not included in any meal plan. A 20% discount applies for All-Inclusive, and Full Board guests.
*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont inclus dans aucun forfait.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète .

Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious about avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.

Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.
Bien que nous soyons très prudents pour éviter la contamination croisée, nos aliments peuvent néanmoins contenir des allergènes.

All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes

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

DOP: 01.09.2026

BODRUM BLUE

BEVERAGES

Signature | **Cocktails**

BODRUM BLUE* 850

Crafted with Raki, Absolut Vodka, Kahlua liqueur, zesty lemon juice, and succulent strawberry puree, each sip will transport you to the azure shores of Bodrum. Inspired by the town's rich history, this cocktail is a delightful blend of tradition and innovation.

Élaboré à partir de raki, de vodka Absolut, de liqueur Kahlua, de jus de citron piquant et de succulente purée de fraises, chaque gorgée vous transportera sur les rivages azurés de Bodrum. Inspiré par la riche histoire de la ville, ce cocktail est un délicieux mélange de tradition et d'innovation.

THE SWINGING SULTAN* 850

A sophisticated mix of Absolut Vodka, Raki, pomegranate juice, Triple Sec, and a splash of fresh lime juice. The tangy notes of pomegranate and lime are elegantly balanced by the sweetness of Triple Sec, while the addition of Raki adds a touch of intrigue to the taste.

Un mélange sophistiqué de vodka Absolut, de raki, de jus de grenade, de Triple Sec et d'une touche de jus de citron vert frais. Les notes acidulées de la grenade et du citron vert sont élégamment équilibrées par la douceur du Triple Sec, tandis que l'ajout de raki ajoute une touche d'intrigue au goût.

ANATOLIA* 850

An exotic blend of Raki, coconut liqueur, creamy coconut milk, and juicy pineapple cubes to transport you through Turkey's heartland. Inspired by the rich heritage and diverse flavors of the region, this cocktail captures the essence of Anatolia's vibrant culture and breathtaking landscapes.

Un mélange exotique de raki, de liqueur de noix de coco, de lait de coco crémeux et de cubes d'ananas juteux pour vous transporter au cœur de la Turquie. Inspiré par le riche héritage et les saveurs variées de la région, ce cocktail capture l'essence de la culture vibrante de l'Anatolie et de ses paysages à couper le souffle.

BOSPHORUS* 850

You'll get a hint of Raki, melon liqueur, Blue Curaçao, fresh melon cubes, and aromatic basil leaves. Let the harmonious blend of flavors transport you to the shores of Istanbul, where East meets West in a symphony of taste and tradition.

Vous découvrirez des notes de raki, de liqueur de melon, de Curaçao bleu, de cubes de melon frais et de feuilles de basilic aromatique. Laissez-vous transporter par ce mélange harmonieux de saveurs sur les rives d'Istanbul, où l'Orient rencontre l'Occident dans une symphonie de goûts et de traditions.

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

Signature | **Cocktails**

GALATA* 850

A captivating mix of Raki, Triple Sec, fresh ginger, crisp cucumber slices, refreshing mint leaves, a touch of sugar syrup, and a splash of zesty lemon juice, all topped up with sparkling soda water. With each sip, be transported to the lively streets and bustling markets of Galata, where the vibrant flavors of the Mediterranean mingle with the spirited energy of the city.

Un mélange captivant de raki, de Triple Sec, de gingembre frais, de tranches de concombre croquantes, de feuilles de menthe rafraîchissantes, d'une touche de sirop de sucre et d'un soupçon de jus de citron piquant, le tout complété par de l'eau gazeuse pétillante. À chaque gorgée, laissez-vous transporter dans les rues animées et les marchés animés de Galata, où les saveurs vibrantes de la Méditerranée se mêlent à l'énergie fougueuse de la ville.

YENI YAKA* 850

Bold flavors of Raki mingle with the cool essence of mint leaves and a splash of tangy lemon juice, all topped up with crisp apple juice. Let the taste of Yeni Yaka transport you to the cherished tradition of the "raki table," where rich culture and heartfelt conversations converge in every sip.

Les saveurs audacieuses du raki se mêlent à l'essence fraîche des feuilles de menthe et à une touche de jus de citron piquant, le tout agrémenté de jus de pomme croquant. Laissez le goût de Yeni Yaka vous transporter dans la tradition chérie de la "table de raki", où une culture riche et des conversations sincères convergent dans chaque gorgée.

KAPADOKYA* 850

An enchanting blend of Raki infused with the vibrant hues of Blue Curaçao, enlivened with the zing of lemon juice, and complemented by the sweetness of apple, pineapple juice, and melon puree. Each sip takes you on a voyage through the ancient wonders and breathtaking vistas of this historic region, where every flavor tells a story of tradition and intrigue.

Un mélange enchanteur de raki infusé dans les teintes vibrantes du Curaçao bleu, égayé par le piquant du jus de citron et complété par la douceur de la pomme, du jus d'ananas et de la purée de melon. Chaque gorgée vous emmène en voyage à travers les anciennes merveilles et les paysages à couper le souffle de cette région historique, où chaque saveur raconte une histoire de tradition et d'intrigue.

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

* denotes that the item is not part of the all inclusive package
Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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 *Banane, mangue, fraise*	**300**

Milkshake

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

Homemade | iced tea

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

Signature iced tea

Lemon & mango *Citron et mangue*	**350**
Lemon & lychee / *Citron et litchi*	**350**
Lemon & passion fruit *Citron et fruit de la passion*	**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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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

Camino Real*	**575**
Don Ruiz	**400**

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**
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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

Whisky

Blue Label*	6000
Gold Label*	1600
Paul John Peated*	1600
Paul John Brilliance*	1300
Paul John Classic*	1300
Chivas 18 yrs*	1300
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

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

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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
Boulard Grand Solage*	410

Cognac

Remy XO*	4300
Hennessy XO*	3500
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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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 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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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
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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

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 restrictions et / ou allergies et / ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons de le notifier au Responsable du Bar

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

Les boissons 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: 03.08.2026

BODRUM BLUE

WINES

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

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, 2023*	**3,800**
Loire	
Sancerre, C.Bardin, 2025*	**4,000**
Burgundy	
Chablisien	
Chablis, J. Drouhin, 2023*	**5,500**
ITALY	
Piedmont, Bava, Gavi di Gavi, 2021*	**3,800**
Alto Adige, Elena Walch Pinot Grigio, 2024*	**3,500**

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

DOP: 11.06.2026

White Wine

VIN BLANC

	BOTTLE MUR
SOUTH AFRICA	
Chardonnay	
Bouchard Finlayson, Crocodile's Lair, Western Cape 2023*	**3,800**
Sauvignon Blanc	
Springfield Estate, Life From Stone, Robertson, 2025*	**3,500**
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

Rosé Wine

VIN ROSÉ

	BOTTLE MUR
FRANCE	
Provence	
Côtes de Provence, Rock Angel, Esclans, 2022*	**5,800**
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	
Bordeaux	
St Estèphe	
Château Haut Marbuzet, 2017*	**8,500**
St-Emilion	
Château St George, St Georges St Emilion, 2016*	**6,500**
Bordeaux	
Esprit De Pavie, 2019*	**3,800**
Burgundy	
Côte Chalonnaise	
Côteaux Bourguignons, A. Bichot, 2023*	**3,200**
Côte de Nuits	
Gevrey Chambertin, Bouchard Père & fils, 2021*	**8,500**
Rhône Valley	
St Joseph, Les Pierres Sèches, Y. Cuilleron, 2022*	**7,000**
N.Badel, Petite Roche, 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
ITALY	
Piedmont	
Barolo, P.Benevelli, 2019*	**8,500**
Tuscany	
La Vite Lucente, Tenuta Luce, 2020*	**5,500**
Sicilia	
Etna Rosso, G.Rosso, 2020*	**5,200**
SOUTH AFRICA	
Merlot	
Meerlust, Stellenbosch, 2022*	**4,800**
Bordeaux Blend	
Rupert & Rothschild, Baron Edmond, Stellenbosch, 2020*	**10,000**
Rhône Blend	
The Chocolate Block, Boekenhoutskloof, 2022*	**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	
Rhone Blend	
Nine Popes, C. Melton, Barossa 2015*	**8,500**
LEBANON	
Château Ksara, Reserve du Couvent, Bekaa Valley, 2020*	**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