BEACH
ROUGE

LUNCH

DINNER

BEVERAGES

WINES

OPENING HOURS

LUNCH
12.30 - 15.00

DINNER
19:00 - 22:30
CLOSED ON TUESDAY

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!

BEACH ROUGE

LUNCH

Tapas

Marinated olives 325

Cal 271 (D)

Feta, sundried tomato

Vegan Baba Ganoush 350

Cal 250 (G)

Smoked eggplant, tomatoes, garlic

Vegan sweet potato fries 350

Cal 323

Pomegranate Molasses, spring onion

Grilled calamari caponata (S) 375

Smoked eggplant & tomato ragout, parsley, basil

Lamb kebab skewer 550

Bell pepper Taktouka

To start

Buffalo Mozzarella 750

(D)

Cherry tomatoes, pesto

Vegan rice noodle soup 500

Cal 190 (G)

Mushroom, bok choy, sweet corn, spring onion

Vegan fattoush 500

(G)

Cal 271

Mixed garden greens & vegetables, toasted Pita, Sumac

Vegan tofu salad 650

Cal 240

Mix garden greens, bell peppers, sesame oil

Caesar salad 550

(D) (G) (S)

Juicy grilled chicken breast, anchovies, caper dressing, Grana Padano, garlic croutons

Grilled vegetables & artichokes 825

(D)

Cal 307

Grana Padano, capers, seeds

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (P) Pork (S) Seafood

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

*Items marked with an * (asterisk) are not included in meal plans. A 20% discount applies for All-Inclusive, Full Board, and Half Board guests. All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes*

DOP: 20.07.2026

All Time Favorites

Smoked salmon on dark rye bread (D) (G) (S) 850
Herbed cream cheese, watercress, pumpkin seeds

Chicken panini (D) (G) 650
Onion, tomato, spicy aioli, bell pepper confit, Grana Padano

Fritto Misto (G) (S) 800
Crisp fish, calamari, French Fries, tartar sauce, malt vinegar

Grilled vegetables panini Cal 810 (D) (G) 600
Basil pesto, Mozzarella

Pasta

Linguini & Clams 825
(G) (D) (A)

Thyme & garlic scented clam broth, spinach

Seafood penne (G) (D) (S) 900
Bisque, cherry tomatoes, coriander

Home-made Gnocchi 600
Cal 448 (G) (D)

Kalamata olives & pecorino

Fish / Seafood

Seafood platter for 2* (S) (G) 6000
Lobster, scallops, prawns, calamari, fish, mussels, smoked vegetables, grilled lemon, rouille, croutons

Buzaru Adriatic style Bouillabaisse (G) (S) 1150
Fish & seafood, chunky tomato sauce, croutons, orange aioli

Grilled catch of the day (D) (S) (A) 1100
Anchovy tapenade, fork crushed potatoes, chives, lemon butter

Pizza

Margherita 538 CAL (G) (D) 600
Mozzarella, tomato sauce, basil

Signature focaccia 825
635 CAL (G) (D)

Buffalo mozzarella, pesto, arugula, Grana Padano

Tuna Kalamata (G) (D) (S) 800
Tomato, capers, grilled onion

Feta & black olives 775
630 CAL (G) (D)

Grilled eggplant, roasted garlic, tomato, mozzarellaa

Parma ham (G) (D) (P) 825
Pepperoni, artichokes

Make your own 775
Craft your pizza: 4 toppings included.
Add extra flair for MUR 200 each

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (P) Pork (S) Seafood

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

*Items marked with an * (asterisk) are not included in meal plans. A 20% discount applies for All-Inclusive, Full Board, and Half Board guests. All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes*

DOP: 20.07.2026

Sharing Is Caring

Tapas Snack Platter 1400
(D) (S) (G)

Marinated olives, vegan baba ganoush,
vegan sweet potato fries, grilled calamari caponata,
lamb kebab skewers

Vegan fattoush (G) 800
Mixed garden greens & vegetables, toasted Pita

Vegan tofu salad 1300
Cal 240

Mixed garden greens, bell peppers, sesame oil

Caesar salad 1000
(D) (G) (S)

Juicy grilled chicken breast, anchovies, caper dressing,
Grana Padano, garlic croutons

Josper Gourmet

Lamb chops* 2250
(A)

Eggplant caponata, cherry tomatoes, red wine sauce

Australian beef tenderloin medallion* 1875
(G) (D) (A)

Sage gnocchi, red wine jus

Chinese pork sausages & prawns wok fried rice 950
(P) (S) (G)

Oyster sauce, spring onion

Sweet & sour chicken 900
(G) (S)

Steamed Jasmin rice & bell peppers

Wok fried beef (G) 1100
Black bean sauce, Jasmin rice

Roasted sweet potatoes 600
Cal 386

Chickpeas, avocado Tahini

Ratatouille filled tomato 600
(G) Cal 351

Vegetable couscous, virgin

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (P) Pork (S) Seafood

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

*Items marked with an * (asterisk) are not included in meal plans. A 20% discount applies for All-Inclusive, Full Board, and Half Board guests. All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes*

DOP: 20.07.2026

Sweet Treats

Tiramisu 650

(D) (G) (N)

Mascarpone cream, coffee biscuit, mascarpone ice cream, biscotti

Baba Agrume with New Grove Rum 700

(N) (D) (G) (A) – (for 2 person)

Passion-fruit and ginger baba, orange caramelized with honey, pistachio green honey-bee, vanilla diplomat cream

Citrus-infused Catalan Brûlée with Banana Caramel 650

(D) (V)

Citrus custard, roasted banana with a brûlée crust

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (V) Vegetarian (VG) Vegan
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious in avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
DOP: 20.07.2026

Sweet Treats

Seasonal fruits 650

Cal 240

Fruit salad, lemongrass ginger granite

Coconut Pavlova with Fresh Seasonal Fruits 650

(D)

Coconut meringue, passion-fruit cream, and fresh fruits

Apple Tarte Fine with Vanilla Sorbetto 650

(G) (D) (V)

Crispy puff pastry, caramelized cinnamon apples, and vanilla bean sorbet

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (V) Vegetarian (VG) Vegan
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious in avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
DOP: 20.07.2026

BEACH ROUGE

LUNCH

Tapas

Olives marinées 325
(D)

Cal 271

Feta, tomates séchées

Vegan Baba Ganoush 350
(G)

Cal 250

Aubergines fumées, tomates, ail

Frites de patate douce vegan 350
Cal 323

Mélasse de grenade, ciboule

Caponata de calamars grillés (S) 375
Ragoût d'aubergines et tomates fumées, persil, basilic

Brochettes d'agneau haché 550
Poivron façon Taktouka

Pour Commencer

Mozzarella buffalo 750
(D)

Tomates cerises, pesto

Soupe de nouilles au riz vegan 500
Cal 190 (G)

Champignons, bok choy, maïs doux, ciboule

Vegan fattoush 500
(G)

Cal 271

Légumes verts du jardin, sumac, pita grillé avec sumac

Salade de tofu vegan 650
Cal 240

Assortie de légumes verts du jardin, poivrons, huile de sésame

Salade césar 550
(D) (G) (S)

Blanc de poulet grillé, anchois, vinaigrette aux câpres, Grana Padano, croûtons à l'ail

Légumes grillés et artichauts 825
(D) Cal 307

Grana Padano, câpres, graines

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (P) Porc (S) Fruit de mer

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.

*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont pas inclus dans aucun forfait repas.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète.
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOP: 20.07.2026

All Time Favorites

Tartine de saumon fumé sur pain de seigle (D) (G) (S) 850
Fromage à tartiner aux herbes, cresson, graines de courge

Panini au poulet (D) (G) 650
Oignon, tomate, aïoli épicé, poivron confit, Grana Padano

Fritto Misto (G) (S) 800
Beignet de poisson, calamar, frites, sauce tartare, vinaigre de Malte

Panini aux légumes grillés (D) (G) Cal 810 600
Pesto de basilic, mozzarella

Pâtes

Linguine et palourdes 825
(G) (D) (A)

Bouillon de palourdes parfumé au thym et à l'ail, épinards

Penne aux fruits de mer 900
(G) (D) (S)

Bisque, tomates cerises, coriandre

Gnocchi maison 600
(G) (D) Cal 448

Olives Kalamata et Pecorino

Poisson et fruits de mer

Plateau de fruits de mer pour deux* (S) (G) 6000
Langouste, coquille Saint-Jacques, crevettes, calamars, poisson, moules, légumes fumés, citron grillé, rouille, croûtons

Buzaru façon adriatique Bouillabaisse (G) (S) 1150
Poisson, fruits de mer, sauce tomate, croûtons, aïoli à l'orange

Poisson du jour grillé (D) (S) (A) 1100
Tapenade d'anchois, pomme de terre, ciboulette, beurre citronné

Pizza

Margherita Cal 583 (G) (D) 600
Mozzarella, sauce de tomate, basilic

Focaccia signature Cal 635 825
(G) (D)

Mozzarella Buffalo, pesto, roquette, Grana Padano

Thon Kalamata (G) (D) (S) 800
Tomate, câpres, oignon grillé

Feta et olives noires 775
Cal 630 (G) (D)

Aubergine grillée, ail rôti, tomate, mozzarella

Jambon de parme (G) (D) (P) 825
Pepperoni, artichaut

Personnalisez la vôtre 775
Composez votre pizza : 4 garnitures incluses.
Un supplément de MUR 200 est applicable par toute garniture ajoutée

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (P) Porc (S) Fruit de mer

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.

*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont pas inclus dans aucun forfait repas.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète.
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOP: 20.07.2026

Sharing Is Caring

Plateau de tapas 1400

(D) (S) (G)

Olives marinées, vegan baba ganoush, frites de patate douce vegan, caponata de calamars grillés, brochettes d'agneau haché

Vegan fattoush 800

(G)

Cal 271

Légumes, laitue, sumac, pita grillé

Salade de tofu vegan 1300

Cal 240

Assortiment de légumes verts, poivrons et huile de sésame

Salade césar 1000

(D) (G) (S)

Blanc de poulet grillé, anchois, vinaigrette aux câpres, Grana Padano, croûtons à l'ail

Josper Gourmet

Carré d'agneau* (A) 2250

Caponata d'aubergine, tomates cerises, sauce au vin rouge

Médaillon de filet de boeuf * 1875

(G) (D) (A)

Gnocchi à la sauge, jus de vin rouge

Saucisses de porc et crevettes, riz frit au wok à la chinoise (P) (S) (G) 950

Sauce aux huîtres, ciboule

Poulet aigre-doux (G) (S) 900

Riz Jasmin et poivrons cuits à la vapeur

Boeuf frit au wok (G) 1100

Sauce aux haricots noirs, riz Jasmin

Patate douce rôtie et farcie Cal 386 600

Pois chiches, tahini d'avocat

Tomate farcie à la ratatouille (G) Cal 351 600

Couscous aux légumes, sauce vierge

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (P) Porc (S) Fruit de mer

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.

*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont pas inclus dans aucun forfait repas.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète.
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOP: 20.07.2026

Dessert

Tiramisu 650

(N) (D) (G)

Crème mascarpone, biscuit au café, glace au mascarpone et biscotti

Baba aux Agrumes au Rhum New Grove 700

(N) (D) (G) (A) – (pour 2 personnes)

Baba aux fruits de la passion et au gingembre, orange caramélisée au miel, pistache « green honey-bee », crème diplomate à la vanille

Crème Catalane Infusée aux Agrumes avec Caramel de Banane 650

(D)

Crème aux agrumes, banane rôtie avec croûte brûlée

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (V) Végétarien (VG) Vegan
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.
DOP: 20.07.2026

Dessert

Fruits de saison 650

Cal 240

Salade de fruits, granité citronnelle-gingembre

Pavlova Coco aux Fruits de Saison 650

(D)

Meringue à la noix de coco, crème au fruit de la passion et fruits frais

Tarte Fine aux Pommes avec Sorbet à la Vanille 650

(G) (D) (V)

Feuilletage croustillant, pommes caramélisées à la cannelle
et sorbet à la vanille

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (V) Végétarien (VG) Vegan
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.
DOP: 20.07.2026

BEACH ROUGE

DINNER

Tapas

Marinated olives 325
271 CAL (D)

Feta, sundried tomato

Vegan baba ganoush 350
250 CAL (G)

Smoked eggplant, tomato, garlic

Vegan sweet potato fries 350
323 CAL

Pomegranate molasses, spring onion

Grilled calamari caponata (S) 375
Smoked eggplant & tomato ragout, parsley, basil

Lamb kebab skewer 550
Bell pepper Taktouka

To start

Vegan Manestra soup 450
119 CAL (G)

Tomato - based vegetable soup, white beans, Orzo pasta

Italian fish & seafood soup 550
(G) (S)

Croutons, rouille

Vegan fattoush 500
271 CAL (G)

Mixed garden greens & vegetables, toasted Pita & Sumac

Grilled vegetables & artichokes 825
307 CAL (D)

Grana Padano, capers, seeds

Veal tartar 1000
Ginger, shallots, basil oil & beetroot sorbet

Seared prawn & spaghetti salad 900
(G) (S)

Avocado, lobster bisque vinaigrette

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (P) Pork (S) Seafood

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

*Items marked with an * (asterisk) are not included in meal plans. A 20% discount applies for All-Inclusive, Full Board, and Half Board guests. All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes*

DOP: 20.07.2026

Pasta

Carnaroli Risotto (A) (D) 900
Braised beef cheek

Seafood penne (G) (D) (S) 900
Bisque, cherry tomatoes, coriander

Mushroom ravioli 324 CAL (G) (D) 600
Creamy tomato sauce, capers

Pizza

Margherita 538 CAL (G) (D) 600
Mozzarella, tomato sauce, basil

Signature focaccia 825
635 CAL (G) (D)

Buffalo mozzarella, pesto, arugula, Grana Padano

Tuna Kalamata 775
(G) (D) (S)

Tomato, capers, grilled onion

Feta & black olives 775
630 CAL (G) (D)

Grilled eggplant, roasted garlic, tomato, mozzarellaa

Parma ham 825
(G) (D) (P)

Pepperoni, artichokes

Make your own 775
Craft your pizza: 4 toppings included.
Add extra flair for MUR 200 each

Fish / Seafood

Seafood platter for 2* (S) (G) 6000
Lobster, scallops, prawns, calamari, fish, mussels, smoked vegetables, grilled lemon, rouille, croutons

Grilled Indian Ocean lobster* 3800
Crisp garden greens & crunchy vegetables, pepper dip

Buzaru, adriatic style bouillabaisse 1150
(G) (S)

Fish & seafood, chunky tomato sauce, croutons, orange aioli

Grilled catch of the day 1100
(D)

Anchovy tapenade, fork crushed potatoes, chives, lemon butter

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (P) Pork (S) Seafood

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

*Items marked with an * (asterisk) are not included in meal plans. A 20% discount applies for All-Inclusive, Full Board, and Half Board guests. All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes*

DOP: 20.07.2026

Sharing Is Caring

Tapas Platter 1400

(D) (S) (G)

Marinated olives, vegan baba ganoush, vegan sweet potato fries, grilled calamari caponata, lamb kebab skewers

Vegan fattoush 800

(G)

Cal 271

Mixed garden greens & vegetables, toasted Pita & Sumac

Grilled vegetables & artichokes 1400

307 CAL (D) (N)

Grana Padano, capers, seeds

Seared prawn & Spaghetti salad 1300

(G) (S)

Avocado, lobster bisque vinaigrette

Josper Gourmet

Lamb Chops* (A) 2250

Eggplant caponata, cherry tomatoes, red wine sauce

Australian beef tenderloin medallion* 1875

(G) (A) (D)

Sage gnocchi, red wine jus

Locally sourced Pork Tenderloin (A) (P) 950

Rosemary, roasted grenaille potato, garden greens, bacon bites

Chicken thigh 900

(G) (D) (A)

Orzo-vegetable ragout

Roasted sweet potatoes 600

386 CAL (G)

Chickpeas, avocado Tahini

Ratatouille stuffed tomato 600

351 CAL (G)

Vegetable couscous, virgin sauce

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (P) Pork (S) Seafood

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

Items marked with an * (asterisk) are not included in meal plans. A 20% discount applies for All-Inclusive, Full Board, and Half Board guests. All listed prices are in Mauritian Rupees and are inclusive of Government taxes

DOP: 20.07.2026

Sweet Treats

Baba Agrume with New Grove Rum 700

(N) (D) (G) (A) – (for 2 person)

Passion-fruit and ginger baba, orange caramelized with honey, pistachio green honey-bee, vanilla diplomat cream

Tiramisu 650

(D) (G) (N)

Mascarpone cream, coffee biscuit, mascarpone ice cream, biscotti

Praline Sablé Tart, Jivara, with Red Fruit Ice Cream 650

(D) (G) (N)

Praline sablé, Jivara chocolate mousse, and creamy chocolate

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (V) Vegetarian (VG) Vegan
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious in avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
DOP: 20.07.2026

Sweet Treats

Seasonal fruits 650

Cal 240

Fruit salad, lemongrass ginger granite

Spice Bread Ganache 650

(D) (G) (N)

Cinnamon, nutmeg, and star anise biscuit with dark nutmeg ganache, served with rum raisin ice cream

Cosmik Millefeuille 650

(G) (VG)

Filo pastry with coconut and passion-fruit cream

(G) Gluten (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (V) Vegetarian (VG) Vegan
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances.
Although we are very cautious in avoiding cross-contamination, our food may still contain allergens.
DOP: 20.07.2026

BEACH ROUGE

DINNER

Tapas

Olives marinées 325
(D)

Cal 271

Feta, tomates séchées

Vegan Baba Ganoush 350
(G)

Cal 250

Aubergines fumées, tomates, ail

Frites de patate douce vegan 350
Cal 323

Mélasse de grenade, ciboule

Caponata de calamars grillés (S) 375
Ragoût d'aubergines et tomates fumées, persil, basilic

Brochettes d'agneau haché 550
Poivron façon Taktouka

Pour Commencer

Vegan soupe manestra 450
119 CAL (G)

Soupe de légumes à base de tomates, haricots blancs, pâtes Orzo

Soupe italienne aux poissons et fruits de mer 550
(G) (S)

Croûtons, rouille

Vegan fattoush 500
271 CAL (G)

Légumes, laitue, sumac, pita grillé

Légumes grillés et artichauts 825
307 CAL (D)

Grana Padano, câpres

Tartare de veau 1000
Gingembre, échalotes, huile de basilic, sorbet de betterave

Salade de crevettes et spaghetti 900
(G) (S)

Vinaigrette à la bisque de homard, avocat

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (P) Porc (S) Fruit de mer

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.

*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont pas inclus dans aucun forfait repas.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète.
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOP: 20.07.2026

Pâtes

Risotto Carnaroli (A) (D) 900
Joue de boeuf braisée

Penne aux fruits de mer 900
(G) (D) (S)
Bisque, tomates cerises, coriandre

Raviolis aux champignons 600
324 CAL (G) (D)
Tomates cerises, coriandre

Pizza

Margherita 600
(G) (D) Cal 583
Mozzarella, sauce de tomate, basilic

Focaccia signature 825
(G) (D) Cal 635
Mozzarella Bufala, pesto, roquette, Grana Padano

Thon Kalamata (G) (D) (S) 775
Tomate, câpres, oignon grillé

Feta et olives noires 775
(G) (D) Cal 630
Aubergine grillée, ail rôti, tomate, mozzarella

Jambon de parme (G) (D) (P) 825
Pepperoni, artichaut

Personnalisez la vôtre 775
Composez votre pizza : 4 garnitures incluses.
Un supplément de MUR 200 est applicable par toute garniture ajoutée

Poisson et Fruits de mer

Plateau de fruits de mer pour deux* (S) (G) 6000
Langouste, coquille Saint-Jacques, crevettes, calamars, poisson, moules, légumes fumés, citron grillé, rouille, croûtons

Langouste de l'océan Indien grillée* (S) 3800
Légumes du jardin en salade, condiments, poivrons

Buzaru façon adriatique Bouillabaisse 1150
(G) (S)
Poisson, fruits de mer, sauce tomate, croûtons, aïoli à l'orange

Poisson du jour grillé 1100
(D) (S) (A)
Tapenade d'anchois, pomme de terre, ciboulette, beurre citronné

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (P) Porc (S) Fruit de mer

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.

*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont pas inclus dans aucun forfait repas.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète.
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOP: 20.07.2026

Sharing Is Caring

Plateau de tapas 1400

(D) (S) (G)
Olives marinées, vegan baba ganoush, frites de patate douce vegan, caponata de calamars grillés, brochettes d'agneau haché

Vegan fattoush 800

(G)
Cal 271
Mélange de légumes du jardin, pita grillé et Sumac

Légumes grillés et artichauts 1400

307 CAL (D) (N)
Grana Padano, câpres, graines

Salade de crevettes et spaghetti 1300

(G) (S)
Avocat, vinaigrette à la bisque de homard

Josper Gourmet

Carré D'agneau* (A) 2250

Caponata d'aubergine, tomates cerises, sauce vin rouge

Médaillon de filet de boeuf * (G) (D) (A) 1875

Gnocchi à la sauge, sauce au vin rouge

Filet de porc d'origine locale 950

(A) (P)
Pommes de terre grenaille rôties au romarin, salade du potager, lardons

Cuisse de poulet 900

(G) (A) (D)
Ragoût d'orzo et légumes

Patate douce rôtie et farcie Cal 386 (G) 600

Pois chiches, tahini d'avocat

Tomates farcies à la ratatouille Cal 351 (G) 600

Couscous aux légumes, sauce vierge

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (P) Porc (S) Fruit de mer

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.

*Les plats marqués d'un * (astérisque) ne sont pas inclus dans aucun forfait repas.*
Une remise de 20% s'applique pour les clients en formule tout compris et pension complète.
Tous les prix indiqués sont en roupies mauriciennes et comprennent les taxes gouvernementales.
DOP: 20.07.2026

Dessert

Tiramisu 650

(N) (D) (G)

Crème mascarpone, biscuit au café, glace au mascarpone et biscotti

Baba aux Agrumes au Rhum New Grove 700

(N) (D) (G) (A) – (pour 2 personnes)

Baba aux fruits de la passion et au gingembre, orange caramélisée au miel, pistache « green honey-bee », crème diplomate à la vanille

Tarte Sablée Praliné, Jivara, avec Glace aux Fruits Rouges 650

(D) (G) (N)

Sablé praliné, mousse au chocolat Jivara et crème chocolatée

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (V) Végétarien (VG) Végan
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.
DOP: 20.07.2026

Dessert

Fruits de saison 650

Cal 240

Salade de fruits, granité citronnelle-gingembre

Ganache de Pain d'Épices 650

(D) (G) (N)

Biscuit à la cannelle, muscade et anis étoilé avec ganache à la muscade noire, accompagné de glace au rhum et raisins

Millefeuille Cosmik 650

(G) (VG)

Pâte filo avec crème à la noix de coco et au fruit de la passion

(G) Gluten (A) Alcool (N) Noix (D) Laitier (V) Végétarien (VG) Végan
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.
DOP: 20.07.2026

BEACH ROUGE

BEVERAGES

Signature | **Cocktails**

BEACH LADY* **1200**

Absolut Vodka and Campari dance with infused thyme syrup, sweetened with a touch of sugar syrup, all topped off with a splash of Champagne. A sophisticated blend that's sure to charm your taste buds and elevate your beachside experience.

La Vodka Absolut et le Campari dansent avec du sirop de thym infusé, sucré avec une touche de sirop de sucre, le tout couronné d'une giclée de champagne. Un mélange sophistiqué qui saura séduire vos papilles et sublimer votre expérience en bord de mer.

DIRTY COLLINS* **1200**

Featuring Hendrick's Gin, hints of kaffir lime zest, slices of refreshing cucumber, all topped off with a delicate cucumber tonic. One sip of this delightful concoction, and you'll find yourself coming back for more – and more.

À base de gin Hendrick's, des touches de zeste de combava, des tranches de concombre rafraîchissant, le tout couronné d'un délicat tonic au concombre. Une seule gorgée de cette délicieuse concoction et vous en redemanderez encore et encore.

BEACH ROUGE SPRITZ* **850**

A refreshing blend of vodka, Aperol, watermelon juice, and sparkling rosé wine. Our twist on the classic Aperol Spritz, infused with local flair and a touch of sophistication.

Un mélange rafraîchissant de vodka, d'Aperol, de jus de pastèque et de vin rosé pétillant. Notre variation du classique Aperol Spritz, agrémentée d'une touche locale et d'une pointe de sophistication..

BEACH SUNSET* **850**

A unique blend of the finest London Dry Gin, zesty lime juice, and the sweet allure of infused pomegranate with Mediterranean tonic and a hint of smoky rosemary. Refreshing, light, and subtly sweet, it's the perfect aperitif for those who appreciate the finer things in life.

Un mélange unique du meilleur London Dry Gin, du jus de citron vert piquant, et de l'allure sucrée de la grenade infusée avec du tonic méditerranéen et un soupçon de romarin fumé. Rafraîchissant, léger et subtilement sucré, c'est l'apéritif parfait pour ceux qui apprécient les bonnes choses de la vie..

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**

SWEET AND SPICY LAVA* **850**

Crafted with white rum, sugar syrup, lime juice, mango puree, and a kick of fresh chili, it's a fiery fusion that promises to ignite your taste buds with every sip.

À base de rhum blanc, de sirop de sucre, de jus de citron vert, de purée de mangue et d'un soupçon de piment frais, c'est une fusion ardente qui promet d'enflammer vos papilles à chaque gorgée.

BOURBON LEMON ROSEMARY* **850**

Infused with the robust flavors of Bourbon Whiskey, zesty fresh lime juice, and aromatic rosemary syrup, offering a delightful balance of sweet and savory notes. While the peppery essence of bourbon can be bold, its mellowness shines through when paired with the refreshing citrus and herbal undertones of lime and rosemary.

Infusé avec les saveurs robustes du whisky bourbon, du jus de citron vert frais et du sirop de romarin aromatique, il offre un délicieux équilibre entre les notes sucrées et salées. Alors que l'essence poivrée du bourbon peut être audacieuse, sa douceur ressort lorsqu'elle est associée aux notes rafraîchissantes d'agrumes et aux nuances herbacées du citron vert et du romarin.

Signature | **Non-Cocktails**

PASSION FRUIT SPRITZ **590**

A vibrant mix of tangy passion fruit juice, zesty fresh lime juice, and aromatic rosemary syrup, all topped up with bubbly soda water, promising a burst of tropical sweetness with every sip.

Un mélange vibrant de jus de fruit de la passion acidulé, de jus de citron vert frais et piquant, et de sirop de romarin aromatique, le tout complété par de l'eau gazeuse pétillante, qui promet une explosion de douceur tropicale à chaque gorgée.

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 **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 & mango **350**
Citron 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 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

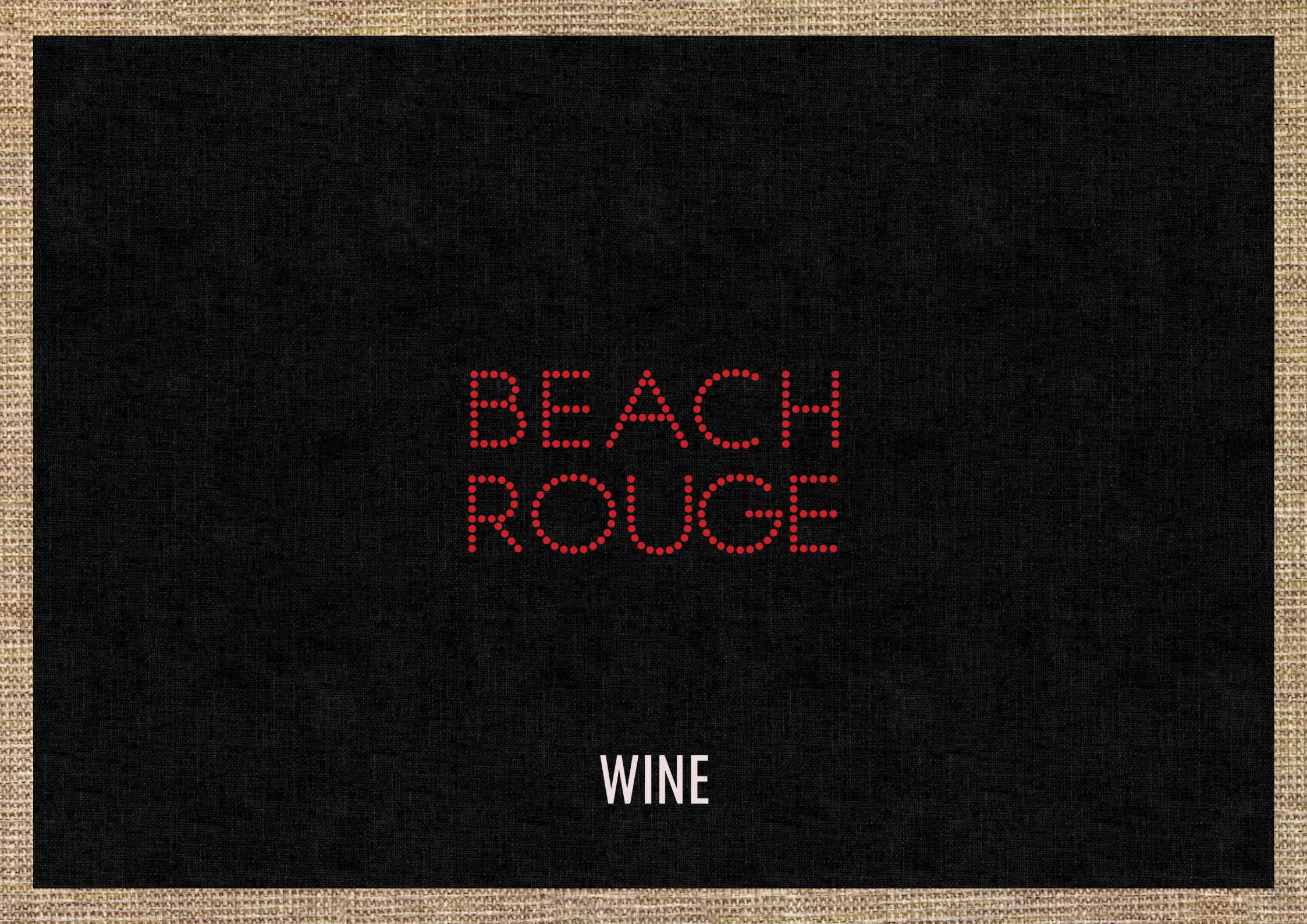
* denotes that the item is not part of the all inclusive package

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


BEACH
ROUGE
WINE

Champagne

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

	GL	BOTTLE MUR
Non-Vintage Champagne Brut		
Laurent Perrier Rosé*		**11,000**
Moët & Chandon 'Brut Imperial'*		**10,000**
Deutz Rosé*	**2,000**	**9,500**
Deutz Brut Classic*	**1,900**	**9,000**
Prestige Cuvée Champagne		
Dom Pérignon Brut 2013*		**28,000**
Prosecco		
Bottega gold DOCG, Italy*		**5,000**
Bepin de eto, Italy*		**3,800**
Bottega Vino dei Poeti Rosé DOC Italy*	**700**	**3,000**
Bottega Vino dei Poeti Brut DOC Italy*	**650**	**2,800**

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:12.06.2026

White Wine

VIN BLANC

	BOTTLE MUR
FRANCE	
Alsace	
Hugel Riesling, 2022/23*	**3,800**
Loire	
Sancerre, C.Bardin, 2025*	**4,000**
Burgundy	
Chablisien	
Chablis 1er Cru Vaillons, B.Defaix, 2023*	**6,500**
Chablis, J. Drouhin, 2022*	**5,500**
Côte de Beaune	
Puligny Montrachet, J. Drouhin, 2021*	**12,500**

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:12.06.2026

White Wine

VIN BLANC

	GL	BOTTLE MUR
ITALY		
Piedmont, Bava, Gavi di Gavi, 2023*		**3,800**
Alto Adige, Elena Walch Pinot Grigio, 2024*		**3,500**
SOUTH AFRICA		
Chardonnay		
Jordan 'Nine Yards', Stellenbosch, 2022*		**7,000**
Bouchard Finlayson, Crocodile's Lair, Western Cape 2024*	**800**	**3,800**
Sauvignon Blanc		
Springfield Estate, Life From Stone, Robertson, 2025*		**3,500**
Chenin Blanc		
Spier, Signature, Western Cape, 2025*	**700**	**3,000**
NEW ZEALAND		
Sauvignon Blanc		
Palliser, Martinborough, 2024*	**850**	**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:12.06.2026

Rosé Wine

VIN ROSÉ

	GL	BOTTLE MUR
FRANCE		
Provence		
Côtes de Provence, Rock Angel, Esclans, 2022*		**5,800**
Côtes de Provence, Château Minuty Rose et Or, 2023*		**5,000**
Côtes de Provence, Whispering Angel, Esclans, 2024*	**900**	**3,800**
Côtes de Provence, By. Ott, 2023*		**3,800**
Côtes de Provence, M de Minuty, 2025*		**3,600**
Burgundy		
Côte Chalonnaise		
Côteaux Bourguignons, A. Bichot, 2023*		**3,200**
Côte de Beaune		
Aloxe Corton, A. Bichot, 2022*		**7,500**

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:12.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

	BOTTLE MUR
FRANCE - Côte de Nuits	
Gevrey Chambertin, Bouchard Père & fils, 2021*	**8,500**
Bordeaux	
Saint-Emilion	
Croix Canon, Grand Cru, 2016*	**8,000**
Rhône Valley	
Châteauneuf du Pape La Bernardine, M. Chapoutier, 2022*	**7,000**
N.Badel, Petite Roche, 2022*	**3,800**
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

DOP:12.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

	BOTTLE MUR
ITALY	
Tuscany	
Le Volte dell' Ornellaia, 2021*	**5,500**
Chianti Classico, Casa Emma, 2021*	**5,000**
Piedmont	
Barolo, P.Benevelli, 2020*	**8,500**
Veneto	
Allegrini, Amarone della Valpolicella, 2019*	**12,500**
Sicilia	
Etna Rosso, G.Rosso, 2020*	**5,200**
AUSTRALIA	
Shiraz	
Torbreck, Woodcutters, Barossa Valley, 2019*	**5,200**

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:12.06.2026

Red Wine

VIN ROUGE

		BOTTLE MUR
SOUTH AFRICA		
Pinot Noir		
Glen Carlou, Paarl, 2024*		**3,000**
Merlot		
Meerlust, Stellenbosch, 2022*		**4,800**
Bordeaux Blend		
Jordan 'Cobblers Hill', Stellenbosch, 2022*		**6,500**
Waterford 'The Jem', Stellenbosch, 2015*		**15,000**
Rhône Blend		
The Chocolate Block, Boekenhoutskloof, 2022*	**1,000**	**4,800**
NEW ZEALAND		
Pinot Noir		
Georges Michel, Marlborough, 2020*		**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:12.06.2026