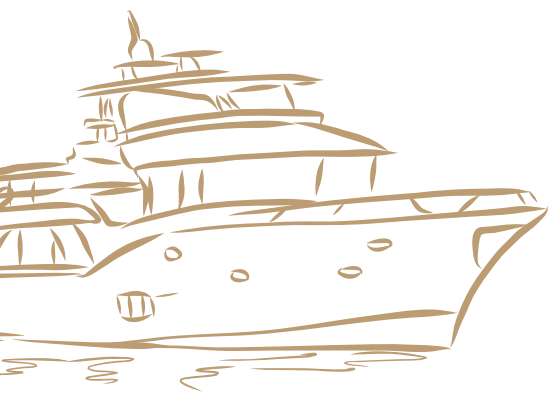


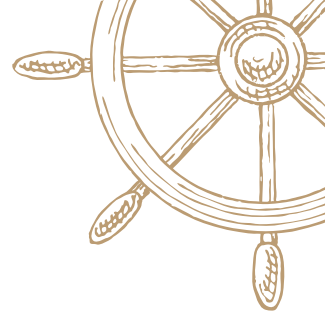
Yacht
CAFÉ





Diner

Dinner






Entrées | Starters

- Burrata, compotée de tomates cerises, pesto feuilles de curry, cacahuètes et roquette**  **19€**
Burrata, cherry tomatoes, curry leaf pesto, peanuts and rocket
- Salade de pois cassés "gato piment" - entrée signature de notre Chef mauricien**  **15€**
Split pea salad (Mauritian chili cake) - signature starter of our Mauritian Chef
- Cannelloni de saumon fumé au fromage frais et persil sur une tapenade d'olives noires et coulis de pomme fumée** **18€**
Smoked salmon cannelloni with cream cheese and parsley on a black olive tapenade and smoked apple coulis
- Salade de poulpe - entrée signature de notre Chef mauricien** **19€**
Octopus salad - signature starter of our Mauritian Chef
- Foie gras poêlé, nectarines caramélisées et sauce au chocolat blanc et café** **22€**
Pan-fried foie gras, caramelised nectarines with white chocolate and coffee sauce

Plats | Main courses

- Cabillaud poêlé sur une purée de petits pois et de pois gourmands sautés, accompagnés d'une sauce au beurre à l'orange** **26€**
Pan-fried cod on a purée of peas and sautéed snow peas accompanied by an orange butter sauce
- Filet de boeuf Simmental (200gr) et tian de légumes** **39€**
Beef tenderloin (200gr) and vegetable tian
- Suprême de poulet en croûte de coco et menthe, purée de carottes et frites de patates douces** **24€**
Chicken supreme in coconut & mint crust, mashed carrots and sweet potato fries
- Mille-feuille de polenta, compotée de tomates et légumes de saison**  **22€**
Mille-feuille of polenta, stewed tomato and seasonal vegetables

Desserts

- Ananas caramélisé, lait de coco, coulis de tamarin et glace coco** **12€**
Caramelised pineapple, coconut milk, tamarind coulis and coconut ice cream
- Mi-cuit au chocolat, glace saveur vanille (11 minutes d'attente)** **12€**
Molten chocolate cake with vanilla ice cream (11 minutes waiting time)
- Mousse au chocolat, pulpe d'orange à la cannelle et crumble** **12€**
Chocolate mousse, orange pulp with cinnamon and crumble
- Salade de fruits** **12€**
Fruit salad
- Sélection de glaces et sorbets** **3€/boule**
Ice cream and sorbet



Brasero



GRILLADES | GRILL

Côtes d'agneau (3 pièces)

Lamb chops (3 chops)

39€

Entrecôte (250 gr)

Steak (200 gr)

43€

Rumsteck (200gr)

Rump steak (200gr)

38€

Gambas (4 pièces)

Prawns (4)

28€

Assiette Mix de la mer (2 personnes) : Gambas (2 pièces), calamar, filet de bar

Mixed seafood platter (2 persons) : Prawns (2), squid, sea bass backbone

70€

Assiette Grill terre & mer (2 personnes):

Côte d'agneau, rumsteck, gambas (2 pièces), calamar, filet de bar

Meat & seafood grill platter (2 persons):

Lamb chop, rump steak, king prawns (2), squid, sea bass back

80€

Accompagnement du jour inclus

Side dish of the day included

SAUCES

Sauce au poivre ou Sauce au romarin ou Sauce au beurre blanc ou Sauce curry

Pepper sauce or Rosemary sauce or Classic French butter sauce or Curry sauce

Snacking

Sauf samedi soir / Except Saturday dinner

Salade César Classique - romaine, croûtons, anchois, parmesan, oeuf, sauce César

Classic Caesar salad - romaine, croutons, anchovies, parmesan cheese, egg, Caesar sauce

15€

Salade César poulet - romaine, croûtons, anchois, parmesan, oeuf, sauce césar, poulet

Chicken Caesar salad - romaine, anchovies, croutons, parmesan cheese, egg, Caesar sauce

18€

Salade César crevettes - romaine, croûtons, anchois, parmesan, oeuf, sauce césar, crevettes

Prawn Caesar salad - romaine, anchovies, croutons, parmesan cheese, egg, Caesar sauce

20€

Burger de boeuf & frites

Beef burger & French fries

Suppléments: oeuf, bacon, fromage | egg or bacon or cheese supplement

20€

+50cents/supp

Club Sandwich & frites - Poulet et oeuf

Club sandwich & French fries - chicken and egg

18€



Tarifs en euros toutes taxes comprises
En cas d'allergies alimentaires ou de régime spécifique, merci d'en faire part à un membre de notre équipe
Origine de nos viandes: poulet - France, entrecôte - France (race Montbéliarde), côtes d'agneau - France
Tous nos fromages viennent de "la Ferme Prairial" à Publier.

Prices in euros all taxes included
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of our staff.
Origin of our meats: chicken - France, beef - France, lamb - France
All our cheeses come from "Prairial farm" in Publier.





Menu 45€

Burrata, compotée de tomates cerises, pesto feuilles de curry, cacahuètes et roquette

Burrata, cherry tomatoes, curry leaf pesto, peanuts and rocket

ou | or

Cannelloni de saumon fumé au fromage frais et persil sur une tapenade d'olives noires et coulis de pomme fumée

Smoked salmon cannelloni with cream cheese and parsley on a black olive tapenade and smoked apple coulis

•

Suprême de poulet en croûte de coco et menthe, purée de carottes et frites de patates douces

Chicken supreme in coconut & mint crust, mashed carrots and sweet potato fries

ou | or

Cabillaud poêlé sur une purée de petits pois et de pois gourmands sautés, accompagnés d'une sauce au beurre à l'orange

Pan-fried cod on a purée of peas and sautéed snow peas accompanied by an orange butter sauce

•

Ananas caramélisé, lait de coco, coulis de tamarin et glace coco

Caramelised pineapple, coconut milk, tamarind coulis and coconut ice cream

ou | or

Salade de fruits

Fruit salad

Option demi-pension : Menu ci-dessus ou 45€ de crédit à valoir sur la carte du restaurant, toute consommation au-delà de ce montant vous sera facturée.

Half-board option : Menu above or 45€ credit to spend at "à la carte" at the restaurant, any consumption above this amount will be charged.



Planches | Boards



Planche de fromages 	12€
<i>Cheese board</i>	
Planche de charcuterie	12€
<i>Cold meat board</i>	
Planche mixte de charcuterie et fromages	22€
<i>Cheese & cold meat board</i>	

Carte enfant | Kids

(Jusqu'à 12 ans | kids until 12)

Penne Sauce tomate 	12€
<i>Penne tomato sauce</i>	
Poulet croustillant et frites	12€
<i>Crispy chicken and French fries</i>	
Pavé de cabillaud avec riz ou frites	12€
<i>Cod steak with rice or French fries</i>	

Yacht
CAFÉ

Tarifs en euros toutes taxes comprises

En cas d'allergies alimentaires ou de régime spécifique, merci d'en faire part à un membre de notre équipe

Origine de nos viandes: France

Le poisson est fourni par la poissonnerie "du Léman à l'Océan" à Maxilly.

Prices in euros all taxes included

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of our staff.

Origin of our meats: France

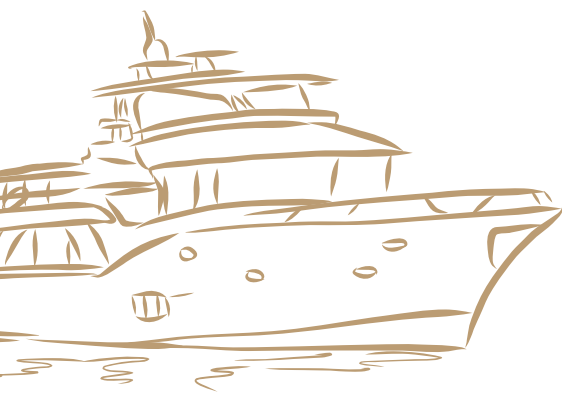
Fish is supplied by the fish shop "du Léman à l'Océan" in Maxilly.



Yacht
CAFÉ






Déjeuner
Lunch





Salades | Salads

De midi à 19h | from noon to 7pm

- Salade de pommes de terre, betteraves et oeuf dur**  **18€**
Potato, beetroot and hard-boiled egg salad
- Salade César Classique 15€ - Salade César Poulet 18€ - Salade César Crevettes 20€**
Classic Caesar salad 15€ - Chicken Caesar salad 18€ - Prawns Caesar salad 20€
- Bruschetta au fromage frais, tomates cerises, olives, oranges et roquette**  **14€**
Fresh cheese bruschetta, cherry tomatoes with olives, orange and salad
- Burrata, compotée de tomates cerises, pesto feuilles de curry, cacahuètes**  **19€**
Burrata and cherry tomatoes, curry leaf pesto, peanuts
- Entrée du jour** **12€**
Starter of the day

Plats | Main courses

De midi à 15h | from noon to 3pm

- Cari de poulet, riz - plat signature de notre Chef Mauricien** **24€**
Chicken curry, rice - signature dish of our Mauritian Chef
- Tian de légumes et compotée de tomates**  **22€**
Vegetable tian and tomato compote
- Salade du jour** **18€**
Salad of the day

Grillades | Grill

De midi à 15h | from noon to 3pm

- Brochette de poulet Malai** **28€**
Chicken malai skewer
- Poisson grillé** **28€**
Grilled fish
- Brochette de boeuf** **35€**
Beef Skewer

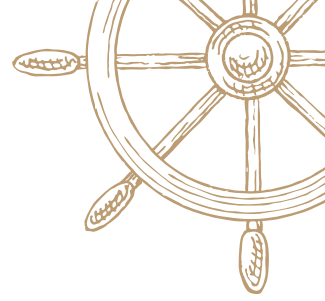
Accompagnement : frites ou salade
Serve with: French fries or salad

Sauce au poivre ou Sauce au romarin ou Sauce au beurre blanc ou Sauce curry
Pepper sauce or Rosemary sauce or Classic French butter sauce or Curry sauce

Carte enfant | Kids

De midi à 19h | from noon to 7pm

- Penne Sauce tomate**  **12€**
Penne tomato sauce
- Poulet croustillant et frites** **12€**
Crispy chicken and French fries
- Pavé de cabillaud avec riz ou frites** **12€**
Cod steak with rice or French fries



Snacking

De midi à 19h | from noon to 7pm

Burger de boeuf & frites	20€
<i>Beef burger & French fries</i>	
<i>Suppléments: oeuf, bacon, fromage egg, bacon, cheese supplement</i>	+50cents/supp
Bagel au saumon fumé & frites	20€
<i>Bagel with smoked salmon & French fries</i>	
Club Sandwich & frites - Poulet et oeuf	18€
<i>Club sandwich & French fries - chicken and egg</i>	
Pizza quatre fromages	20€
<i>Four-cheese pizza</i>	
Pizza Margherita – sauce tomate, mozzarella, tomates	18€
<i>Pizza Margherita - tomato sauce, mozzarella, tomatoes</i>	
<i>Supplément saumon Salmon supplement</i>	+1€

Desserts

De midi à 19h | from noon to 7pm

Tarte du jour	12€
<i>Tart of the day</i>	
Perles de tapioca au lait de coco et glace coco	12€
<i>Tapioca pearls with coconut milk and coconut ice cream</i>	
Sélection de glaces et sorbets, topping au choix	3€/boule
<i>Ice cream and sorbet, topping of your choice</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	+50cents
Salade de fruits	12€
<i>Fruit salad</i>	

Tarifs en euros toutes taxes comprises

En cas d'allergies alimentaires ou de régime spécifique, merci d'en faire part à un membre de notre équipe

Prices in euros all taxes included

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of our staff.