

## Starter / Entrée

### PRICE

\* Free for in-house Guest  
(Full/Half Board prices)

Tuna tataki on crunchy vegetables, toasted black & white sesame seeds, nori, ponzu sauce, avocado & watermelon salad 🌱🌾🥗

600 (100)

*Tataki de thon sur un lit de légumes croquants parsemé de graines de sésames blancs et noirs toastées, feuilles de nori, sauce ponzu, avocat et salade de pastèque 🌱🌾🥗*

Asian salmon ceviche, raw salmon with lemon juice, spicy soya, sesame oil, tomato, avocado, seaweed, spring onions, slice cucumber and dusted with sesame seeds

650 (150)

*Ceviche de saumon à l'orientale accompagnée de saumon frais avec jus de citron, soja épicé, huile de sésame, tomates, avocat, algues, ciboulette, concombre tranché parsemée de graines de sésames*

Signature Japanese style tomato filled with avocado and served with wasabi infused sesame 🌱🥗

500\*

*Tomates façon japonais farcies à l'avocat et servi avec du sésame infusé de wasabi 🌱🥗*

Magret duck breast rolled with cucumber and spring onion, fresh greens served with hoisin sweet chili dip

520\*

*Magret de canard enroulée avec de la concombre et ciboulette, salade verte et servi avec une sauce hoisin au piment doux*

Fresh greens with pear, apple, kiwi, avocado, tomato and sesame dressing with pumpkin seeds 🌱🥗🌾

450\*

*Salade verte accompagnée de poire, pomme, kiwi, avocat, tomate et une vinaigrette de sésame parsemée de graines de citrouille 🌱🥗🌾*

Chef style onion soup with enoki mushrooms, crispy onion, spring onion and a drop of white Alba 🌱🌾🥗

400\*

*Soupe d'oignons du chef avec des champignons enoki, oignons croustillants, ciboulette et truffe blanc d'Alba 🌱🌾🥗*

Pineapple and prawn soup infused with lemongrass served with avocado, coriander, coconut milk, green chili and basil leaves 🌱🥗

480\*

*Soupe d'ananas et crevette parfumée au citronnelle servi avec avocat, coriandre, lait de coco, piment vert et feuilles de basilic 🌱🥗*



VEGETARIAN  
VÉGÉTARIEN



GLUTEN FREE  
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE  
SANS LACTOSE

Prices are in Mauritian rupees (MUR) and include all charges. Food prepared in our restaurant may contain allergens. If you have any dietary need or food allergy, please notify our Restaurant Manager.

*Les prix sont en roupies Mauriciennes (MUR) et incluent tous les frais. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous avez des besoins alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre responsable du restaurant.*

Orly

## Main course / Plat principale

### PRICE

\* Free for in-house Guest  
(Full/Half Board prices)

Beef tenderloin teriyaki, cucumber and carrot pickled, toasted sesame seeds and spring onion served with a bowl of fragrant jasmine rice 🌱🥗	1400 (600)
<i>Filet mignon de bœuf mariné avec une sauce teriyaki accompagné de concombre et carotte confits, graines de sésames toastées et ciboulette servi avec du riz au jasmin 🌱🥗</i>	
Spicy chicken kung pao with dried chili, onions, bell peppers and cashew nuts served with a bowl of fragrant jasmine rice	800*
<i>Kung pao de poulet épicé au piment sec, oignons, poivrons et noix de cajou servi avec du riz au jasmin</i>	
Thai spicy red chicken curry with bamboo shoot, onion, mushrooms, chayote and red bell pepper served with a bowl of fragrant jasmine rice 🌱🥗	820*
<i>Poulet au curry rouge épicés façon thaï avec pousses de bambou, oignons, champignons, chayote et poivron rouge servi avec du riz au jasmin 🌱🥗</i>	
Honey-hoisin glazed baby back pork ribs served with seasonal vegetables and potato 🌱🥗	1200 (300)
<i>Travers de porc marinée au miel et sauce hoisin servis avec légumes saisonnière et pomme de terre 🌱🥗</i>	
Slow cooking lamb in yellow curry with potato and coconut milk, served with soya bean threads vermicelli	1100*
<i>Agneau au curry jaune cuits lentement avec pomme de terre et lait de coco servi avec des vermicelles aux fèves de soja</i>	
Malaysian style river prawns laksa with cucumber, carrot, mint, rice noodle, boiled egg, beansprout and fish long dumpling in spicy coconut broth	1600 (700)
<i>Laksa de crevettes géantes à la malaysienne avec concombre, carotte, menthe, nouilles de riz, œuf dure, germes de soja, boulettes de poisson longue dans un bouillon de noix de coco épicé</i>	
Stir-fried scallops with honey peas, water chestnut, mushroom, spring onion, in black beans sauce and jasmine rice	1500 (600)
<i>Noix de Saint-Jacques sautées aux petits pois, châtaigne d'eau, champignon, ciboulette, sauce aux haricots noirs et riz au jasmin</i>	



VEGETARIAN  
VÉGÉTARIEN



GLUTEN FREE  
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE  
SANS LACTOSE

Prices are in Mauritian rupees (MUR) and include all charges. Food prepared in our restaurant may contain allergens. If you have any dietary need or food allergy, please notify our Restaurant Manager.

Les prix sont en roupies Mauriciennes (MUR) et incluent tous les frais. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes.  
Si vous avez des besoins alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre responsable du restaurant.

## PRICE

\* Free for In-house Guest  
(Full/Half Board prices)

Indonesian style red snapper fish fillet in hot and sour sauce with lemongrass, okra, kaffir lime and served with a bowl of fragrant jasmine rice  

980\*

*Filet de veuille rouge à l'indonésienne à la sauce aigre-douce avec citronnelle, okra, combava et servi avec du riz au jasmin*  

Wok-fried vegetables with broccoli, carrot, tofu and shitake mushroom, spring onion and served with jasmine rice 

720\*

*Légumes sautés au wok avec brocolis, carottes, tofu et champignons shitaké, ciboulette et servis avec riz au jasmin*

Pad Thai vegetables with beansprout, carrot, green vegetables, spring onion, peanuts, tamarind sauce and tofu 

740\*

*Pad thai légumes avec pousses de soja, carottes, légumes verts, ciboulette, cacahuètes, sauce tamarin et tofu*

## Dessert

Japanese pandan cheesecake served with pineapple compote, coconut sauce and black sesame ice cream  
*Cheesecake au pandan style japonais servis avec de la compote d'ananas, sauce à la noix de coco et glace au sésame noir*

450\*

Black rice crème brûlée served with coconut ice cream

420\*

*Crème brûlée au riz noir servis avec de la glace à la noix de coco*

Sweet glutinous rice served with mango cream mousse and mango sorbet 

400\*

*Riz sucré servis avec de la crème de mousse à la mangue et un sorbet à la mangue*

Milk tart with pandan ice cream

400\*

*Tarte au lait avec glace a la pandan*



VEGETARIAN  
VÉGÉTARIEN



GLUTEN FREE  
SANS GLUTEN



LACTOSE FREE  
SANS LACTOSE

Prices are in Mauritian rupees (MUR) and include all charges. Food prepared in our restaurant may contain allergens. If you have any dietary need or food allergy, please notify our Restaurant Manager.

*Les prix sont en roupies Mauriciennes (MUR) et incluent tous les frais. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous avez des besoins alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre responsable du restaurant.*

Orlyza