

LUNCH  
MENU

la plage

SERVED  
FROM 12:30-15:30

## ENTRÉE/STARTERS

Salade César / *Caesar salad* Rs 510

Poulet  
*Chicken*

Salade César / *Caesar salad* Rs 570

Crevettes  
*Shrimps*

Salade de Calamar croustillant / *Crispy Squid Salad* Rs 580

Salade composée, calamars croustillants,  
noix de cajou torréfiées, rondelles  
d'oignons frits  
*Mixed salad, crispy calamari,  
toasted cashew nuts, onion rings*

Tartare de thon / *Tuna tartare* Rs 570 S

Tartare de thon servi avec avocat et  
œuf au plat assaisonné d'une  
vinaigrette à la carotte et au  
gingembre

Rs 850 M

*Tuna tartare served with avocado  
and a sunny side up egg seasoned  
with a carrot and ginger dressing*

Caprese Rs 510

Tomate, mozzarella, réduction au  
vinaigre balsamique, pesto et  
feuilles de Rocca

*Tomato, mozzarella, balsamique  
vinegar reduction, pesto, and  
Rocca leaves*

Carpaccio de saumon &  
coquille St-Jacques /

*Salmon & Scallop carpaccio*

Duo de saumon gravlax et  
carpaccio de noix de Saint  
Jacques, salsa aux agrumes, salade  
de légumes croquants

Triologie Maison / *House* Rs 550

*Triology*

Salade de quinoa et tomates séchées,  
fromage feta, tomate et concombre,  
hummus au betterave et carotte

*Quinoa salad with sundried tomato, Feta  
cheese with tomato and cucumber,  
hummus with beetroot and carrot.*

*Duo of salmon gravlax and scallop  
carpaccio, citrus salsa, crunchy  
vegetables salad*

Salade Crudités / *Crudite salad* Rs 350

Jeunes pousse de laitue, tomate, oignon,  
poivron confit, concombre et olives  
assaisonné d'une vinaigrette balsamique

*Young green leaves with tomato, onion,  
candied bell pepper, cucumber, and olives  
seasoned with balsamic dressing*

Palmiste Marlin Fumé / *Smoked* Rs 570 S

*Marlin Palmist*

Coeur de palmiste et marlin fumé assaisonné  
d'une vinaigrette au miel et citron

*Palm heart and smoked marlin seasoned  
with honey and lemon dressing.*

Rs 850 M



LUNCH  
MENU



SERVED  
FROM 12:30-15:30

## SANDWICH/ BURGERS

Servi avec une salade de chou et des frites

*Served with coleslaw and French fries*

Supp: Bacon Rs150

### Beef burger

Rs 650

Burger de Boeuf servi avec une garniture classique

*Beef burger served with traditional garnish*

### Chicken burger

Rs 540

Cheeseburger au poulet

*Chicken Cheeseburger*

### Club Plage

Rs 540

Poulet mariné au mojo accompagné d'oeuf et de tomate

*Mojo marinated chicken served with eggs and tomatoes*

### Cheese Sandwich

Rs 450

Fromage et tomate sandwich

*Cheese and tomato sandwich*

### Vegetable burger

Rs 490

Burger Végétarien, mayonnaise à l'huile de truffe

*Vegetable burger, served with truffle oil mayonnaise*

### Chicken Wrap

Rs 490

Wrap au poulet cajun, mayo à la jalapenos servi avec frites

*Cajun chicken wrap, jalapenos mayo served with French fries*

## ASSORTIMENT DE PÂTES/ PASTA CORNER

Penne ou spaghetti avec une sélection de sauces

*Penne or spaghetti served with a variety of sauce*

### Arrabbiata

Rs 490

Tomate fraîche, piment d'Espelette, ail

*Fresh tomatoes, espelette pepper, garlic*

### Paparazzi

Rs 570

Crevettes marinées au paprika, vin blanc, ail, tomates, parmesan

*Marinated paprika shrimps, white wine, garlic, tomatoes, parmesan*

### Carbonara (Bacon)

Rs 540

Bacon, pecorino, crème fraîche et jaune d'œuf

*Bacon, pecorino, fresh cream and egg yolk*

### Marlin fumé

Rs 540

Marlin fumé, pecorino, crème fraîche et jaune d'œuf

*Smoked marlin, pecorino, fresh cream and egg yolk*

LUNCH  
MENU

  
*la plage*

SERVED  
FROM 12:30-15:30

## PIZZA

### Margarita

Sauce tomate, basilic frais, mozzarella

*Tomato sauce, fresh basil, mozzarella*

Rs 420

### Parma

Jambon de Parme, jeunes feuilles de roquettes, sauce tomate, mozzarella

*Parma ham, fresh baby rocket, tomato sauce, mozzarella*

Rs 570

### Oceana

Mozzarella, crevettes, poissons, calamars

*Mozzarella, shrimps, fish, calamari*

Rs 570

### Truffle

Truffe (Crème à l'ail et pâte de truffe, et feuille de Rocca)

*Truffle (Garlic cream and truffle paste, and Rocca leaves)*

Rs 570

### Hawaiian

Sauce tomate, ananas et poulet

*Tomato sauce, pineapple, and chicken*

Rs 540

### Pizza 4 fromage / 4 cheese pizza

Mozzarella, gorgonzola, parmesan et fromage de chèvre

*Mozzarella, gorgonzola, parmesan, and goat cheese*

Rs 570





LUNCH  
MENU



SERVED  
FROM 12:30-15:30

## PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Duo de poisson et de  
camaron / *Fish and gambas duo*

Rs 840

Duo de poisson et camaron à la  
plancha servi avec des légumes du  
marché, une purée de taro (arouille) et  
une sauce au beurre d'ail

*Fish and scampi duo 'à la plancha'  
served with a selection of fresh market  
vegetables, mashed arrowroot and  
garlic butter sauce*

Steak de calamar / *Calamari steak*

Rs 940

Steak de calamar grillé servi avec sauce  
au beurre citronné

*Grilled calamary steak served with lemon  
butter sauce*

Saumon teriyaki / *Teriyaki salmon*

Rs 840

Saumon, jeunes feuilles de bok choy,  
shitake, légumes verts & riz frit nishiki

*Salmon, baby Bok choy, shitake, green  
vegetables & nishiki fried rice*

Côtelettes d'agneau / *Lamb chops*

Rs 850

Côtelettes d'agneau, pommes fondantes et  
sauce à la menthe

*Lamb chops, potato fondant & mint sauce*

L'assiette de fromage / *Cheese  
Platter*

Rs 850

Roquefort, Tomme de Savoie, Compté and  
Reblochon served with papaya jam  
enhanced with vanilla bean

*Roquefort, Tomme de Savoie, Compté and  
Reblochon accompagné d'une compote  
de papaye parfumée à la vanille*

Suprême de poulet /  
*Chicken supreme*

Rs 840

Suprême de poulet servi avec des légumes  
du marché, une purée de taro (arouille) et  
une sauce au poivre vert

*Chicken supreme served with fresh market  
vegetables, mashed arrowroot and green  
peppercorn sauce*

Filet de boeuf / *Beef tenderloin*

Rs 1100

Filet de boeuf grillé à la sauce au poivre  
vert, servi avec des frites à l'huile de truffes

*Grilled beef tenderloin, green pepper  
sauce served with fries and truffle oil*

Texas Porc Ribs

Rs 790

Travers de porc, pommes de terre aux  
épices cajun & rondelles d'oignons frits

*Porc ribs, cajun wedges & onion rings*

Plat du jour / *Daily special*

Rs 790

Plat du jour La Plage

*La Plage daily special*

Boeuf Stroganoff / *Beef Stroganoff*

Rs 790

Émincé de filet de boeuf, sauté aux  
champignon de Paris, oignons et pâte de  
moutarde servi avec des tagliatelles au  
beurre

*Thin strips of beef fillet, sauteed with button  
mushroom, onions, and mustard paste served  
with buttered tagliatelle*

Délice Veg / *Veg Delight*

Rs 650

Panier de légumes fricassés, crème de  
polenta et sauce Provençale

*Basket of Mixed Vegetables fricassé,  
creamy polenta and Provençale sauce*

LUNCH  
MENU

la plage

SERVED  
FROM 12:30-15:30

## SIGNATURE DISH / PLAT SIGNATURE

Tiger Prawns / *Crevettes géantes* Rs 2 100

*Crevettes géantes marinées au thym et à l'ail, accompagnées de petits légumes du marché et d'une sauce au beurre citronné*

*Marinated tiger prawns with thyme and garlic, served with fresh market vegetables and lemon butter sauce*

Langouste grillée / *Grilled lobster* Rs 2 500

*Langouste grillée accompagné de risotto à la provençale*  
*Grilled lobster with Provençal risotto*

## DESSERT

Crêpe La Plage

Rs 340

*Crêpe suzette traditionnelle, zeste d'orange*

*Traditional crepe suzette, orange zest*

Cap Pâtissier

Rs 340

*Mille-feuille revisité par le Chef Samuel*

*Revisited Mille-feuille by Chef Samuel*

Baba au Rhum

Rs 310

*Biscuit au sirop parfumé au Rhum, avec de la crème chantilly et aux fruits*

*Syrup-soaked sponge flavored with rum, whipping cream and fruits.*

Red fruit cheesecake

Rs 340

*Cheesecake sans cuisson avec base de crumble et garniture de fruits rouges*

*No bake cheesecake with crumble base and red fruit topping*

Tuto

Rs 340

*Fondant au chocolat servi avec une boule de glace à la vanille*

*Chocolate fondant served with vanilla ice cream*

Crème Brulée du Chef

Rs 350

*Lait de coco parfumé aux feuilles de combava*

*Coconut milk flavored with kaffir lime leaves*

Assiette d'ananas frais + Sorbet

Rs 340

*Fresh pineapple platter + Sorbet*

Glaces / Ice cream

Rs 310

*Ice-cream selection*

*Sélection de glaces*

