

LUNCH MENU

MISE EN BOUCHE

STARTERS

SALADS

VEGETABLE SAMOUSSAS (V)

Samoussas vegetariens

CRISPY SQUID

Calamars croustillants

WILD PRAWN TEMPURA

Tempura de crevettes

DORADO TARTARE*

Old mustard, onion, green apple, vanilla, baie rose, rocket leaves

Moutarde à l'ancienne, oignon, pomme verte, câpres, vanille, baie rose et roquette

TUNA SASHIMI*

Kikkoman sauce, local vegetables confit, cucumber carrot salad, wasabi, pickled ginger

Sauce Kikkoman, légumes locaux confits, salade de concombre et carotte, wasabi, et pickles de gingembre

BEEF TARTARE*

Minced Australian beef, egg yolk, gherkins, red onion, Dijon mustard, rocket salad

Boeuf haché, jaune d'œuf, cornichons, oignon rouge, moutarde de Dijon, et une salade de roquette

LA FAYETTE SALAD* (V - OPTION)

Served with heart of palm, prawn, smoked marlin, fresh tomato, red onion, pineapple confit, passion fruit dressing

Coeur de palmier, crevettes, marlin fumé, tomates fraîches, oignon rouge, ananas confit, et vinaigrette à la passion

NIÇOISE SALAD

Fresh tuna, poached egg, potato, green beans, black olive, lettuce, onions, anchovies

Thon frais, œuf poché, pomme de terre, haricots verts, laitue, oignon, anchois

CAESAR SALAD

Lettuce, chicken breast, croutons, Caesar dressing, bacon

Laitue, blanc de poulet, croûtons, vinaigrette césar, bacon

TOMATO AND MOZZARELLA SALAD (V)

Fresh tomato, mozzarella cheese, basil, balsamic reduction

Tomate fraîche, fromage mozzarella, basilic, et réduction balsamique

SUN-KISSED OCTOPUS SALAD

Revisited as carpaccio

RS FB

475 INC

575 INC

600 INC

600 INC

700 INC

850 400

1 090 500

950 INC

850 INC

800 INC

900 INC

LUNCH MENU

BURGERS, SANDWICHES & WRAPS

WAGYU BEEF BURGER

Beef patty, gherkin, caramelised onions, lettuce, pineapple, cocktail sauce

Steak de bœuf wagyu haché, cornichons, oignons caramélisés, laitue, ananas, sauce cocktail

RS
900
FB
INC

CLASSIC CLUB SANDWICH

Chicken, bacon, tomato, lettuce, egg, mayonnaise

Poulet, bacon, tomate, laitue, œuf, mayonnaise

680
INC

CHICKEN SHAWARMA

Indian bread, marinated chicken, salad, onion, La Maison sauce

Pain indien, poulet mariné, salade, oignon, sauce La Maison

650
INC

GRILLED VEGETABLE WRAP (V) (VEGAN)

Eggplant, zucchini, carrot, bell pepper, tomato, basil pesto, wrapped in a Farata

Aubergine, courgette, carotte, poivron, tomate, et pesto au basilic enveloppés dans un farata

650
INC

PIZZAS & PASTAS

PASTA BOLOGNESE

700
INC

TRADITIONAL ARRABBIATA SAUCE PASTA (V)

Pâtes à la sauce Arrabiata traditionnelle

700
INC

MARGHERITA PIZZA (V)

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese

Sauce tomate, basilic, fromage mozzarella

600
INC

SEAFOOD PIZZA

Prawn, calamari, mussels, fish, tomato sauce, mozzarella cheese

Crevettes, calamars, moules, poisson, sauce tomate, fromage mozzarella

975
INC

MAURITIAN CLASSICS

GIANT PRAWNS ROUGAILLE MAURITIAN-STYLE

Served with steamed rice, black lentils, mixed salad

Servis avec du riz vapeur, des lentilles noires et de la salade

1 350
650

WOK-FRIED CHICKEN AND EGG NOODLES (VEG & V OPTION AVAILABLE)

750
INC

DISH OF THE DAY (VEG & V OPTION AVAILABLE)

PRICES ON REQUEST

LUNCH MENU

FROM THE GRILL

GRILLED FISH OF THE DAY

RS
1 100
FB
INC

Served with grilled vegetables and tamarin ginger coulis
Servi avec des légumes grillés et un coulis de tamarin au gingembre

GRILLED CALAMARI

900 INC

Served with french fries, mixed salad, creamy lemon sauce
Servi avec des frites, une salade mixte et une sauce crémeuse au citron

GRILLED GIANT PRAWNS

1 400 700

Served with garlic sauce, butternut purée and sauteed vegetables
Servi avec des légumes sautés, une purée de butternut et une sauce à l'ail

MIXED SEAFOOD PLATTERS (2 PAX)

8 500 7 500

Lobster, tiger prawn, mussel, calamari fish, saffron rice, sautéed vegetables, mixed salad, garlic butter sauce
Langouste, crevette tigre, moule, calamar, poisson servi avec du riz au safran, des légumes sautés, salade mixte et sauce au beurre à l'ail

AUSTRALIAN PRIME BEEF FILLET

1 350 650

Served with french fries and black pepper sauce
Servi avec des frites et une sauce au poivre noir

HONEY-GLAZED CHICKEN LEG

850 INC

Served with french fries, mixed salad and thyme sauce
Servie avec des frites, une salade mixte et une sauce au thym

DESSERT

LA MAISON BANANA OR LA MAISON PINEAPPLE

500 INC

CHOCOLATE MOUSSE

580 INC

PEACH MELBA

400 INC

FRESH FRUIT WITH GRANITA WITH LEMONGRASS FLAVOUR

550 INC

LOCAL ICE CREAM OR SORBET (3 SCOOPS)

400 INC

LA MAISON CAFÉ GOURMAND

650 200

THE GOURMET WINE, A PERFECT CONCLUSION!

950 475