

Island Flavors

The Reef Beach Lounge

Diner

Dinner

« Good food and good wine delight the heart of the gourmet »

« La bonne chère et le bon vin réjouissent le cœur du gastronome »

- Antonin Carême -

NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT OU AUTRES ALLERGÈNES.
POUR PLUS D'INFORMATIONS, DEMANDEZ LE RESPONSABLE DU RESTAURANT.

Prix nets en SCR, taxes et service compris

Menu items may contain or come into contact with wheat, eggs, peanuts, tree nuts, gluten and milk.

For more information, please speak with a manager.

Prices are inclusive of taxes and service

En avant-goût

Poulpes marinés à la créole et grillés au charbon, émulsion de chorizo

∞

Gambas grillées, tartare d'avocat aux agrumes, sauce légère au curry

∞

Aubergines croustillantes, humus et salsa de piments jalapeños



Deuxième acte

La pêche du jour

Grillée, christophines confites, chips de manioc, sauce Rougail

∞

Le filet de boeuf

Grillé, purée de cresson et pommes au four, sauce au rhum Takamaka

∞

Jambalaya végétarien

Spécialité créole de légumes et de riz

∞

Cari Zourites

Spécialité Seychelloise de poulpe en civet, pommes de terre nouvelles aux herbes, chutney de bilimbi

Faites-vous plaisir !

Langouste locale

Grillée, garniture créole du moment

1800 SCR

Côte de bœuf Angus pour 2

Grillée, garniture créole du moment

2000 SCR

Réservez votre langouste ou Côte de boeuf avant 13h le jour même

Pour finir en douceur

Tarte au combava

∞

Gato manioc Seychellois au rhum, glace passion

∞

Crème brûlée à la noix de coco, poêlée de mangues

Prelude

Octopus marinated with créole spices and grilled on charcoal, chorizo emulsion

∞

Grilled gambas, avocado and citrus tartare, light curry sauce

∞

Crunchy aubergines, humus and jalapeños salsa



Second act

Catch of the day

Grilled, confit christophine, manioc crisps, Rougail chili sauce

∞

Beef filet

Grilled, cress purée and oven baked potato, Takamaka rum sauce

∞

Vegetarian Jambalaya

Créole rice dish specialty with flavorsome vegetables

∞

Cari Zourites

Seychelles specialty of octopus stew, baby new potato with herbs, bilimbi chutney

Indulge yourself !

Grilled local lobster

Créole inspired garnish of the day

1800 SCR

Grilled Angus prime rib for 2

Créole inspired garnish of the day

2000 SCR

Book your lobster or Waggyu before 1pm on the day

To finish smoothly

Kaffir lime tart

∞

Kassava cake with rum, a Seychelles delight, with passion fruit ice cream

∞

Coconut brulee, sauteed mangoes