

DESSERTS

Moelleux au chocolat très fondant - Molten Chocolate Cake 	65°
Crumble, onctueuse glace à la vanille de Madagascar Crumble, Madagascar vanilla ice cream	
Flan au chocolat - Chocolate flan 	55°
Chocolat noir, sorbet framboise Dark chocolate, raspberry sorbet	
Tiramisu 	55°
Ganache au chocolat, glace mascarpone Chocolate ganache, mascarpone ice cream	
Grande coupe glacée - Grand Ice Cream Cup 	45°
Glace artisanale du moment Artisanal ice cream of the day	
Crêpe flambée Rhum-Coco - Rhum-Coconut Flambéed Crêpe 	55°
Crêpe de patate douce au coco, flambé au rhum, glace rhum raisin Sweet potato and coconut crêpe, flambéed with rum, rum raisin ice cream	
Délicieux flan caramel - Delicious caramel flan 	55°
Parfumé à la feuille des 4 épices Infused with four-spice leaf	
Pavlova Ananas Coco - Pineapple and coconut pavlova 	55°
Pavlova façon Mauricienne Mauritian-style Pavlova	
Gelée de Noix de Coco - Coconut jelly 	45°
Gelée Coco, trio de maniocs Coco Jelly, trio of cassava	



L’Atlas : une carte, un itinéraire, une histoire — et plus que tout,
un voyage, inspiré par le monde mais ancré dans le cœur de Maurice.

*The Atlas: a map, a route, a story — and above all, a journey inspired by the world,
yet held close to the heart of Mauritius.*

À chaque bouchée, saveur, arôme et effluve, l’âme australe s’élance,
vogue et virevolte au fil de l’écume des jours,
guidée par un enfant du pays : le Chef Sanjeev Purahoo.

*With every bite, flavour, aroma, and scent, the soul of the South
sets sail, dancing through the tides of time — guided by a son
of the land: Chef Sanjeev Purahoo*

DÎNER – DINER



TERROIR MAURICIEN

Street food créole - Creole Street Food    **900**

La Street Food revisitée, salade de gâteaux piment, roulade de marlin fumé, vindaye pomme carotte, chutney de pipengaille, coco et crevettes pochées, beignet de piment curry farci au poisson

Reimagined street food, chili cake salad, smoked marlin roll, apple & carrot vindaye, pipengaille chutney, coconut and poached shrimp, curry chili fritter stuffed with fish

Confit d’ourite grillé - Grilled Octopus Confit   **800**

Grillé au thym et citron, fine salade de papaye au combava
Grilled with thyme and lemon, green papaya salad, kaffir,lime

Moulouktani **700**

Soupe «Moulouktani» aux fruits de mer / “Moulouktani” seafood soup

Carry Mauricien - Mauritian Carry   **950**

Le fameux carry de poulet mauricien, farata maison, chatini pomme d’amour
The famous Mauritian-style chicken carry, homemade farata, tomato chutney

Emblématique rougaille saucisse – Classic Rougaille Sausage    **800**

Rougaille de saucisses, sauce tomate, boucané fumé
Creole sausage rougaille, spiced tomato sauce, smoked boucané

Royal Vindaye **1050**

Vindaye de fruits de mer, fricassé de haricot rouge, chatini d’aubergine
Seafood vindaye, red bean fricassée, eggplant chutney



INFORMATIONS

CARTE DÎNER

Les clients en demi-pension et pension complète ont droit
à 2250 Roupies de crédit pour le dîner
Half Board and Full Board guests are entitled to 2250 Rupees of credit allowance for dinner

LEXIQUE

 VÉGÉTARIEN VEGETARIAN	 ÉPICÉ SPICY	 PORC PORK	 SANS LACTOSE NO DAIRY	 SANS GLUTEN NO GLUTEN
 AVEC ALCOOL WITH ALCOHOL	 DISPONIBLE EN PLAT VÉGAN/VÉGÉTARIEN VEGETARIAN OR VEGAN OPTION AVAILABLE			

Les informations concernant tout autre allergène sont disponibles sur demande.
Information on any other allergens is available upon request.

Prix en roupie Mauricienne incluant 15% de TVA — *Prices in Mauritian Rupees including 15% TVA*



LA GRANDE ASSIETTE À PARTAGER
THE SHARING PLATE

À commander la veille — Pre-order one day in advance

Poisson entier en croûte de sel - Whole Fish in Salt Crust 5500

Pêche du jour découpée en salle
Catch of the day baked in a salt crust, filleted tableside

Grand Biryani 3500

Recette familiale mauricienne, riz parfumé, légumes de saison, épices locales
Mauritian family recipe, fragrant rice, seasonal vegetables, local spices

Bouillabaisse de la baie - Bay Bouillabaisse 4500

Réduction relevée des poissons typiques de Maurice, toast grillé
Rich reduction of typical Mauritian fish, served with grilled toast

Belle pièce de Tomahawk braisée - Braised Tomahawk Steak 6500

Pièce de bœuf à l'os, sauce au choix
Prime bone-in beef cut, choice of sauce



ENTRÉE
STARTER

Crudo de thon rouge yuzu - Yuzu Tuna Crudo   850

Fines tranches parfumées au yuzu
Thinly sliced infused with yuzu

Crudo de bœuf - Beef Crudo 850

Fine tranche de bœuf, mayonnaise à l’ail et jalapenos, pecorino
Thinly sliced beef, garlic and jalapeño mayo, pecorino

Gaspacho    550

Gaspacho de tomate et pastèque, guanciale, sorbet à l’huile d’olive
Tomato and watermelon gazpacho, guanciale, olive oil sorbet

Ceviche de crevette - Shrimp Ceviche  850

Crevette bio, fruits des bois, sauce saké, mirin, coriandre
Organic shrimp, wild berries, sake, mirin, coriander sauce

Foie gras poêlé - Pan-Seared Foie Gras 1500

Brioche perdue à la vanille, compotée de fruits de saison, balsamic à la poire
Pan-seared foie gras on vanilla French toast, seasonal fruit compote, pear balsamic

Crudo de betteraves colorées - Colorful Beet Crudo   650

Duo de betteraves, croustillant de fromage, salade de roquette, vinaigrette au balsamique et truffe
Duo of beets – melting cheese crisp – arugula salad – truffle balsamic vinaigrette



L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

VEGETARIAN PLATE

Laqué au Teriyaki - Teriyaki-Glazed Tofu

650

Tofu Teriyaki, brèdes tom pouce, champignons à l'ail
Teriyaki tofu, baby choy sum greens, garlic mushrooms

Risotto aux morilles - Morel Risotto

1200

Risotto aux morilles, parmesan Reggiano 24 mois à l'huile de truffe
Morel risotto, 24-month aged Reggiano parmesan, truffle oil

Duo de raviolis truffés - Truffle Ravioli Duo

800

Duo de raviolis, parfumés à l'huile de truffe, parmesan Reggiano 24 mois
Duo of ravioli, infused with truffle oil, 24 month aged Reggiano parmesan

Tartare veggie - Veggies Tartare

850

Tartare de légumes marinés grillés, vinaigrette aux tomates séchées
Grilled marinated vegetable tartare, sun-dried tomato vinaigrette



LA TERRE
FROM THE EARTH

Cuisse de volaille Tandoori - Tandoori Chicken Leg 	950
Cuisse de volaille fermière façon tandoori, raita au concombre et menthe Free-range chicken leg tandoori-style, cucumber mint raita	
Agneau braisé & mijoté toute une nuit - Slow-Braised Lamb 	1900
Mijoté pendant 7h, polenta au parmesan Braised for 7 hours, creamy parmesan polenta	
Joue de bœuf braisé - Braised Beef Cheeks   	1300
Champignons de paris, jus au vin rouge Button mushrooms, red wine jus	
Tendre Filet de bœuf Angus grillé - Grilled Angus Beef Tenderloin  	2600
Accompagné de broccolins dorés, sauce au poivre Accompanied by golden broccolins, peppercorn sauce	



LA MER
FROM THE SEA

Risotto des îles - Island Risotto 	950
Risotto de fruits de mer à la fleur d’oranger Seafood risotto with orange blossom essence	
Pêche du jour de l’Atlas - Atlas Catch of the Day	1050
Pêche du jour saisie, gnocchis poêlés, sauce crémeuse aux saveurs des prés Seared catch of the day, pan-fried gnocchi, meado, flavored creamy sauce	
Camarons rôtis - Roasted Camarons 	1350
Rôtis à la pancetta, linguine au cacao, émulsion de crustacés à l’huile de truffe Roasted with pancetta, cocoa linguine, shellfish emulsion with truffle oil	
Grande raviole de langouste - Lobster Ravioli 	1850
Raviole ouverte de langouste, épinards à la crème et purée de chou-fleur, émulsion de bouillabaisse aux feuilles de cari poulé Open lobster ravioli, creamed spinach and cauliflower purée, bouillabaisse emulsion with kari poulé leaves	
Mi-cuit de thon rouge en croûte noire - Seared Black-Crusted Tuna 	1900
Thon albacore saisi et roulé dans une brioche à l’encre de seiche noire, paprika fumé et poivre noir, espuma de teriyaki Seared albacore tuna rolled in black squid ink brioche, smoked paprika and black pepper, teriyaki espuma	
Langouste à la plancha - Grilled lobster	850/100g
Langouste grillée — beurre maître d’hôtel Grilled lobster — maître d’hôtel butter	

