



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*

DÉJEUNER – LUNCH

LEXIQUE



végétarien
vegetarian



épicé
spicy



porc
pork



sans lactose
no dairy



sans gluten
no gluten



avec alcool
with alcohol



préparation en plat végétan/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



CRUDO RAW BAR

Crudo de thon - Ginger Tuna Crudo  	800
Fine tranche parfumée au vinaigre de gingembre Thinly sliced infused with ginger vinegar	
Crudo d'ourite des îles - Octopus Crudo with Cane Vinaigrette	600
Fine tranche assaisonnée au citron vert, vinaigrette de canne Thinly sliced, seasoned with lime and a sugarcane vinaigrette	
Tartare de la pêche du jour - Catch of the Day Tartare	850
Préparé à la façon du chef sur une note asiatique Chef's signature preparation with an asian twist	
Tartare veggie - Veggie Tartare   	750
Légumes marinés et grillés, vinaigrette de tomates séchées Marinated and grilled vegetable, sun-dried tomatoes vinaigrette	



GRANDES SALADES LARGE SALADS

- Papaya**  550
Papaye verte croquante, crevettes sautées marinées aux agrumes,
vinaigrette créole
Crispy green papaya, citrus-marinated sauteed shrimps, Creole vinaigrette
- La pêche australe - Southern Catch** 650
Marlin fumé, crevettes parfumées à l'ail doux, pêche du jour accompagnée de jeunes
pouces légèrement citronnées
Smoked marlin, garlic scented shrimps, catch of the day with lightly lemony baby greens
- La criée Créole - Creole Fish Market**  550
Salade signature de poisson à la Créole relevée au piment rouge, coriandre fraîche,
limons de Rodrigues confits maison
Signature Creole fish salad with a spicy red chili kick, Fresh coriander, homemade confit
Rodrigues limes
- Thaï au bœuf - Thai Beef Salad** 800
Bœuf à l'asiatique, poivrons, vermicelle, cacahuètes, menthe, coriandre
Asian-style beef, bell peppers, vermicelli noodles, peanuts, mint, coriander



BREAD AND BUN

Veggie Burger

1050

Burger végétarien grillé, oignons rouges caramélisés, pommes d'amour confites, fromage fondant, pickles, sauce secrète de L'Atlas

Grilled vegetarian burger, caramelized red onions, candied tomatoes, melted cheese, pickles, Atlas secret sauce

Black Bun Burger

1400

Cheeseburger de bœuf coupé au couteau, bun au charbon, laitue, salsa, fromage cheddar fondu, poivre vert

Knife cut beef cheeseburger, charcoal bun, lettuce, salsa, melted cheddar, green pepper

Beach Club Sandwich

800

Pain toasté aux céréales, blanc de poulet mariné au citron et aux herbes, œuf, bacon croustillant, laitue, tomate, mayonnaise maison au cresson

Toasted multigrain bread, lemon and herb-marinated chicken breast, egg, crispy bacon, lettuce, tomato, homemade watercress mayo



PÂTES PASTA

Gnocchis aux crevettes, parfum de truffe - Prawn Gnocchi with a Hint of Truffle 1200

Belles crevettes, bisque de crustacés, mascarpone, huile de truffe

Succulent prawns, shellfish bisque, mascarpone, and a hint of truffle oil

Tagliatelle carbonara 800

Sauce carbonara, pancetta

Carbonara sauce, pancetta

Penne aux 3 tomates - Three-Tomato Penne 750

Tomates séchées, tomates cerises fraîches, sauce tomate

Sun-dried tomatoes, fresh cherry tomatoes, tomato sauce

Nouilles Soba à la baguette - Chopstick Soba Noodles 800

Pâte Japonaise de sarrasin, suprême de volaille, crevettes sautées au wok

Japanese buckwheat noodles, chicken supreme, shrimps wok-sautéed



RELAIS &
CHATEAUX



LA MER FROM THE SEA

- Filet de poisson grillé - Grilled fished filet**   1050
Pêche du jour grillée, enrobée de feuille de caripoulé
Grilled catch of the day, wrapped in caripoulé leaves
- Crevettes géantes - Giant prawns**   1150
Crevettes géantes, ail & persil
Giant prawns, garlic & persley
- Brochettes de calamar - Tender grilled squid skewers**   800
Marinées à la citronnelle
Lemongrass-marinated
- Langouste à la plancha - Grilled lobster** 850/100g
Langouste grillée, beurre maître d'hôtel
Grilled lobster, maître d'hôtel butter

LA TERRE FROM THE LAND

- Bœuf Angus rôti - Roasted Angus Beef Tenderloin** 1650
Tendre filet rôti, frites, salade
Succulent roasted fillet, fries, salad
- Suprême de volaille farci - Stuffed Chicken Supreme**  950
Farci aux crevettes, cuit à basse température au romarin servi avec
des pommes de terre
Stuffed with shrimps, slow cooked with rosemary served with potatoes





TERROIR MAURICIEN MAURITIAN TERROIR

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 au thym -Thyme-Grilled Octopus Confit  	800
Grillé au thym et au citron, compote de pomme d'amour au combava, aïoli maison Grilled with thyme and lemon, tomato compote infused with kaffir lime, served with homemade aioli	
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
Cuit dans une sauce tomate épicée, boucané fumé Spiced tomato sauce, smoked boucané	



DESSERTS

Moelleux au chocolat très fondant - Molten Chocolate Cake 	650
Crumble, onctueuse glace à la vanille de Madagascar Crumble, Madagascar vanilla ice cream	
Pavlova Ananas Coco - Pineapple and coconut pavlova 	550
Pavlova façon Mauricienne Mauritian-style Pavlova	
Crème brûlée Malgache à la vanille - Vanilla Malagasy Crème Brûlée 	400
Délicatement flambée en salle Delicately flambéed at the table	
Tiramisu 	550
Ganache au chocolat, glace mascarpone Chocolate ganache, mascarpone ice cream	
Délicieux flan caramel - Delicious caramel flan 	550
Parfumé à la feuille des 4 épices Infused with four spice leaf	