



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

LEXIQUE



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



ÉPICÉ
SPICY



PORC
PORK



SANS LACTOSE
NO DAIRY



SANS GLUTEN
NO GLUTEN



AVEC ALCOOL
WITH ALCOHOL



PRÉPARATION 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% VAT



ENTRÉE STARTER

- Crudo de thon rouge yuzu - Yuzu Tuna Crudo**   **800**
Fine tranche parfumée au yuzu
Thinly sliced infused with yuzu
- Crudo de bœuf - Beef Crudo** **850**
Fine tranche de bœuf, mayonnaise à l'ail et jalapeños, 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
- Betterave confite en carpaccio - Beetroot Carpaccio**   **650**
Duo de betteraves, croustillant de fromage coulant, 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 - Veggie Tartare   	850
Tartare de légumes marinés grillés, vinaigrette aux tomates séchées Grilled marinated vegetable tartare, sun-dried tomatoes vinaigrette	



RELAIS &
CHATEAUX



LA TERRE FROM THE EARTH

Belle cuisse de volaille Tandoori - Tandoori Chicken Leg  **950**

Cuisse de volaille fermière façon tandoori, raïta au concombre et menthe
Free-range chicken leg tandoori-style, cucumber mint raïta

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



RELAIS &
CHATEAUX



LA MER FROM THE SEA

Risotto aux fruits de mer - Seafood 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 poelés, 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



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

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



RELAIS &
CHATEAUX



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 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

Cook in a spicy tomato sauce, smoked boucané



RELAIS &
CHATEAUX



DESSERTS

Moelleux au chocolat très fondant - Molten Chocolate Cake 	650
Crumble, onctueuse glace à la vanille de Madagascar Crumble, Madagascar vanilla ice cream	
Flan au chocolat - Chocolate flan 	550
Chocolat noir, sorbet framboise Dark chocolate, raspberry sorbet	
Tiramisu 	550
Ganache au chocolat, glace mascarpone Chocolate ganache, mascarpone ice cream	
Grande coupe glacée - Grand Ice Cream Cup 	450
Glace artisanale du moment Artisanal ice cream of the day	
Crêpe flambée Rhum-Coco - Rhum-Coconut Flambéed Crêpe 	550
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 	550
Parfumé à la feuille des 4 épices Infused with four-spice leaf	
Pavlova Ananas Coco - Pineapple and coconut pavlova 	550
Pavlova façon Mauricienne Mauritian-style Pavlova	