



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

800

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



RELAIS &
CHATEAUX



GRANDES SALADES LARGE SALADS

- Papaya**  650
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**  650
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** 1150
Bœuf à l'asiatique, poivrons, vermicelle, cacahuètes, menthe, coriandre
Asian-style beef, bell peppers, vermicelli noodles, peanuts, mint, coriander



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	
Gambas Black Tiger - Giant Tiger prawns  	1500
Crevettes géantes Black Tiger, ail & persil Giant Tiger prawns, garlic & parsley	
Brochettes de calamar - Tender grilled squid skewers  	800
Marinées à la citronnelle Lemongrass-marinated	
Langouste à la plancha - Grilled lobster	550/100g
Langouste grillée, beurre maître d'hôtel Grilled lobster, maître d'hôtel butter	

LA TERRE FROM THE LAND

Bœuf Angus rôti - Roasted Angus Beef Tenderloin	1700
Tendre filet rôti, frites, salade Succulent roasted fillet, french fries, salad	
Suprême de volaille farci - Stuffed Chicken Supreme 	850
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	



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



PAIN ET BURGER BREAD & 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



TERROIR MAURICIEN MAURITIAN TERROIR

- Confit d'ourite grillé au thym -Thyme-Grilled Octopus Confit**   **850**
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



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 à la vanille de Madagascar - 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 chocolat - Delicious chocolate flan 	550
Accompagné d'un sorbet framboise Served with a raspberry sorbet	
Grande coupe glacée - Grand Ice Cream Cup 	450
Glace artisanale du moment Artisanal ice cream of the day	