



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
- 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
- Gaspacho**    **650**
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**  **1050**
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 bœuf - Beef Crudo** **980**
Fine tranche de bœuf, mayonnaise à l'ail et jalapeños, pecorino
Thinly sliced beef, garlic and jalapeño mayo, pecorino



LA TERRE FROM THE EARTH

Ballotine de volaille, sauce à la bière - Chicken Ballotine with Beer Sauce    **950**

Ballotine de poulet farçie, sauce à la bière, lardons croustillants et arancini au fromage
Stuffed chicken ballotine, beer sauce, crispy pancetta and cheese arancini

Une version sans alcool et sans porc est disponible sur demande. A non-alcoholic and pork-free version is available upon request.

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 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 **550/100g**

Langouste grillée, beurre maître d'hôtel
Grilled lobster, maître d'hôtel butter



L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

VEGETARIAN PLATE

Linguine Alle Verdure

1450

Linguine enrobées d'une crème de mascarpone, légumes verts, citron confit et huile de truffe.

Creamy mascarpone linguine with grilled Mediterranean vegetables, preserved lemon and truffle oil.

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

Agnolotti giraumon & ricotta - Pumpkin & Ricotta Agnolotti

800

Émulsion de moringa et chatini de pomme d'amour grillée.
Served with moringa emulsion and grilled tomato chatini.

Tartare veggie - Veggie Tartare

850

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



TERROIR MAURICIEN

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

Langouste en carry traditionnel - Traditional-Style Lobster Carry **3600**

Accompagné de faratas, chatini de pomme d'amour et riz blanc.
Served with indian bread, tomato chutney and steamed white rice.

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

Cuit dans une sauce tomate épicée , boucané fumé
Cook in a spicy tomato sauce, smoked boucané





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	
Soupe de crabe, parfums de Maurice - Crab Soup, Flavours of Mauritius	1600
Pince et chair de crabe, croûtons, coriandre fraîche et épices mauriciennes. Served with crab claw, picked crab meat, croutons, fresh coriander and Mauritian spices.	



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	
Baba au rhum - Rum Baba 	600
Brioche moelleuse généreusement imbibée de rhum, accompagnée de crème légère à la vanille, sorbet ananas basilic et coulis d'orange Soft brioche soaked in rum, served with vanilla whipped cream, pineapple and basil sorbet with orange coulis	
Coco Mangue - Coconut Mango	500
Crème légère à la noix de coco, coulis de mangue et crackers au sésame Delicate coconut cream, mango coulis and sesame cracker	
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 chocolat - Delicious chocolate flan 	550
Accompagné d'un sorbet framboise Served with a raspberry sorbet	
Pavlova Ananas Coco - Pineapple and coconut pavlova 	550
Pavlova façon Mauricienne Mauritian-style Pavlova	