L'ATLAS

20° Sud

TROPICAL LOUNGE

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 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*

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 — 1050

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 850

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 750

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 1350

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

RELAIS & CHATEAUX

TERROIR MAURICIEN
MAURITIAN TERROIR

Confit d'ourite grillé au thym -Thyme-Grilled Octopus Confit — 1050

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
Cooked in a spicy tomato sauce, smoked boucané

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

Camarons grillés - Grilled Prawns 900

Légumes et beurre d'ail
Vegetable and garlic butter

800

Brochettes de calamar - Tender Grilled Squid Skewers
Marinées à la citronnelle
Lemongrass-marinated

Langouste à la plancha - Grilled Lobster 3400

Langouste entière grillée, beurre maître d'hôtel
Whole grilled lobster, maître d'hôtel butter

LA TERRE
FROM THE LAND

Bœuf Angus rôti - Roasted Angus Beef Tenderloin 1950

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 servis avec des pommes de terre

Stuffed with shrimps, slow cooked with rosemary served with potatoes

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

RELAIS & CHATEAUX

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

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 600

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

RELAIS & CHATEAUX