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.

DÎNER – DINER

RELAIS & CHATEAUX

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

Rouleau frais d'ourite - Fresh Octopus Roll 600

Nem froid à l'ourite, papaye verte croquante, coriandre et piment doux des îles.
Cold octopus roll with crunchy green papaya, coriander and mild island chilli.

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 1100

Fine tranche de bœuf, mayonnaise à l'ail et jalapeños, pecorino
Thinly sliced beef, garlic and jalapeño mayo, pecorino

RELAIS & CHATEAUX

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

RELAIS & CHATEAUX

LA TERRE
FROM THE EARTH

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

Ballotine de poulet farcie, 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.

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 — 2800

Accompagné de broccolinis dorés, sauce au poivre
Accompanied by golden broccolinis, 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 — 1350

Pêche du jour saisie, gnocchis poêlés, sauce crémeuse aux saveurs des prés
Seared catch of the day, pan-fried gnocchi, meadow-flavored creamy sauce

Camarons rôtis - Roasted Prawns — 1550

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 — 2550

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 — 3400

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

RELAIS & CHATEAUX

TERROIR MAURICIEN

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

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
Cooked in a spicy tomato sauce, smoked boucané

RELAIS & CHATEAUX

LA GRANDE ASSIETTE À PARTAGER
THE SHARING PLATE

Assiette pour deux personnes, à commander la veille. – Plate for two persons, to be pre-ordered 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 6900

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 — 600

Pavlova façon Mauricienne
Mauritian-style Pavlova

RELAIS & CHATEAUX