



ROOM SERVICE

*Floating Brunch & Aperitif, Chef in Villa, BBQ Offer
Mythic Suites & Villas*

Prices include VAT 15% | TVA 15% incluse

Our breakfasts

ROOM SERVICE : RS 350



FIRST, YOUR CHOICE OF HOT BEVERAGE:

Coffee, Tea, Milk or Hot Chocolate / Café, Thé, Lait ou Chocolat Chaud

CONTINENTAL

Rs. 735/
pers.*

INCLUDED IN BED & BREAKFAST
INCLUS DANS LA FORMULE PETIT DÉJEUNER

Hot beverage / Boisson chaude
Fruit juice / Jus de fruits
Bread, Pastries, Toast, Cereals / Baguette, Viennoiseries, Pain de mie, Céréales
Butter, Jam selection, Local Honey, Yoghurt
Beurre, Sélection de confiture, Miel local, Yaourt
Fresh Tropical fruits / Fruits tropicaux frais
«A la minute» Pancakes / Crêpes à la minute
Eggs (Plained Omelette or Cheese & tomato Omelette / Boiled Egg / Fried Egg / Scrambled Egg)
/ Œufs (Omelette nature / Œuf dur / Œuf au plat / Œuf brouillé)

*Rs. 480 -12 ans

MAURITIAN

Rs. 735/
pers.*

RS 735/PERSON
ON PRE-ORDER 24H PRIO
EN PRÉCOMMANDE 24H À L'AVANCE

Hot beverages / Boissons chaudes
Chilli cakes / Galettes de piment
Samosas / Samoussas
Homemade savoury pancakes / Crêpes salées maison
Bread / Pain
Fresh fruit / Fruits de saison
Butter / Beurre
Fruit juice / Jus de fruit
Cheese / Fromage
Jam / Confiture

SUPPLEMENTS

SUR LE POUCE

Rs. 550/
pers.*

Hot beverage / Boisson chaude
Fruit juice / Jus de fruits
2 pastries / 2 viennoiseries
Grilled Chicken and cheese baguette / Petite baguette au poulet grillé et fromage
2 Seasonal fruits / 2 fruits de saison

Would you like to add something to your breakfast?
Vous souhaitez ajouter quelque chose à votre petit-déjeuner ?

Baked Beans / Haricots à la sauce tomate	Rs. 75
Sauteed Potatoes with herbs / Pommes de terre sautées aux herbes	Rs. 75
Sauteed Mushrooms / Champignons sautés	
Sauteed Tomatoes / Tomates provençales	Rs. 75
Crispy Bacon / Bacon croustillant	
Grilled Chicken Sausages / Saucisses de Poulet Grillées	Rs. 75
Grilled Pork Sausages / Saucisses de Porc	Rs. 100
Cheese selection / Sélection de fromages	Rs. 100
Omelette	Rs. 100
Choose your 4 fillings :	
Onions, Tomatoes, Cheese, Smoked Salmon, Spring Onion, Bell Pepper, Chili, Ham, Mushrooms & Spinach	Rs. 300
Choisissez 4 ingrédients :	Rs. 170
Oignons, Tomate, Fromage, Saumon Fumé, échalotte, Poivrons, Piment, Bacon, Champignons & Epinards	

*Take away : Rs 50 | A emporter : Rs 50

Chicken burger & bang bang sauce 🍔

Rs. 600

Filet de poulet croustillant, œuf au plat, tomate, laitue, cornichons, cheddar, bacon (en option), frites de patate douce

Crispy chicken fillet, fried egg, tomato, lettuce, pickles, cheddar, fries with spicy Bang Bang sauce

En Supplément : Oeuf - Rs. 75 / Bacon - Rs 100 / Frites de patate douce - Rs 150

Add On : Fried Egg - Rs 75 / Bacon - Rs 100 / Sweet Potato Fries - Rs 150

Moringa Crusted Dorado Delight

Rs. 850

Filet de daurade en croute de moringa, gratin de patate douce, carottes glacées

Dorado filet with moringa crust, sweet potato gratin, glazed carrots

Manzé Lakaz du Jour

Un plat typique mijoté avec amour, selon l'inspiration du chef et les produits frais du jour

Homemade Creole-style dish, crafted daily with fresh local ingredients

→ Demandez à l'équipe ce que le chef a préparé aujourd'hui !

Ask our team about today's local suggestion !

MANZÉ LAKAZ SELECTION

Rs. 690

Inspired Pasta of the moment

Demandez à l'équipe ce que le chef a préparé aujourd'hui !

Ask our team about today's pasta!

Prawns and Chicken Curry

Curry aux crevettes et poulet, mijoté aux épices locaux

Shrimp & Chicken Curry, Slow-Cooked with Local Spices

Fish Vindaloo

Poisson mariné dans un mélange d'épices, vinaigre, ail, mijoté à la façon indo-portugaise

Spicy marinated fish in a tangy Indo-Portuguese sauce with vinegar, garlic

Vegetables Curry & Chili bites Rougail

Curry doux de légumes de saison accompagné d'un rougaille maison aux gâteaux piment croustillants

Mild Seasonal Vegetable Curry with House-Made Rougaille and Crispy Chili Fritters

Créole Sausage Rougail

Saucisses sautées dans une sauce rougaille maison à base de tomates fraîches, oignons, ail, piments et fines herbes

Creole-style sausages simmered in a fresh tomato, onion, garlic and herb sauce

TOUS NOS PLATS LAKAZ SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI BLANC ET LENTILLES NOIRES, COMME À LA MAISON.

OUR FAMILY-STYLE DISHES ARE SERVED WITH WHITE BASMATI RICE AND BLACK LENTILS, JUST LIKE AT HOME

DESSERTS

Chocolate Fantasy

Rs. 375

Fondant au chocolat, glace du moment

Chocolate fondant, ice cream of the moment

Mythic Crème Brulée

Rs. 375

Crème brûlée à la feuille de Cari

Curry leaf crème brûlée

Banana or Ananas Bliss

Rs. 325

Bananes ou Ananas flambées "à la minute", glace du moment

"À la minute" flambéed bananas or pineapple, ice cream of the day

Coconut Delight

Rs. 350

Entremet à la noix de coco fait maison

Home-made coconut entremet

ENVIE D'UN PLAT SUR MESURE ? CONTACTEZ-NOUS, ON SE FERA UN PLAISIR
DE LE PRÉPARER POUR VOUS !

BOISSONS / DRINKS

Boissons non alcoolisées / Soft drinks

Rs. 125

SOFTS DRINKS

Coca-Cola / Coca Zéro / Sprite / Schweppes (Tonic ou Ginger Ale)

HOMEMADE ICE TEA / THÉS GLACÉS MAISON

Home-made Iced Tea (Lemon)

Rs. 250 - 50 cl

Rs. 450 - 1L

Home-made Iced Tea (Strawberry, Apple or Passion)

Rs. 350 - 50 cl

Rs. 550 - 1L

LABOURDONNAIS JUICE / JUS FRAIS DE LABOURDONNAIS

Fresh Juice Domaine de Labourdonnais Selection, 100 % naturel, 100 % rafraîchissant.

Rs. 250 - 50 cl

Rs. 450 - 1L

Bières / Beers

PHOENIX (33CL)

Rs. 200

BLUE MARLIN (33CL)

Rs. 200

FLYING DODO, NATION'ALE (1L)

Rs. 590

Cocktails - 1 litres Rs. 990

MOJITO XXL

Rhum, citron, menthe, eau gazeuse.

La fraîcheur légendaire à partager entre amis !

TROPICAL BREEZE

Rhum, jus d'ananas, jus de mangue, citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse.

Un souffle d'exotisme et de fraîcheur à partager entre amis.

BERRY SUNSET

Vodka, jus de fraise, jus d'orange, sirop de grenadine.

Un cocktail fruité et coloré, parfait pour illuminer vos soirées.

Vins / Wines

Retrouvez notre sélection de vins directement dans votre frigo, prêt à être consommé.
Find our selection of wines directly in your fridge, ready to be enjoyed.

ROSÉ

Rs. 1400

La Note Bleue de St Tropez 2022 Côtes de Provence – France

BLANC

Rs. 1300

Leopards Leap Unwooded Chardonnay 2023 Franshoek's region – South Africa

ROUGE

Rs. 1300

Hobnob Pinot Noir 2022 George Duboeuf Pays d'Oc – France

Boissons chaudes / Hot beverages

Café Dodo (capsule)

Rs. 50

Thé noir ou Thé vanille Corson (sachet)

Rs. 25



FOOD LOVERS IN-VILLA EXPERIENCE

*Floating Brunch & Aperitif, Chef in Villa, BBQ Offer
Mythic Suites & Villas*

Prices include VAT 15% | TVA 15% incluse

Floating brunch

Delivered only in villa BETWEEN 8H - 15H / Livré uniquement en villa ENTRE 8H & 15H
Upon request & availability 24H prior / Sur demande et selon la disponibilité 24h avant

BRUNCH FLOTTANT

Rs. 2,500
/2pers.*

***1,200Rs/additional person**
1,200Rs/personne supplémentaire

Hot beverage (Americano, espresso or tea) and Fruit juice

Boissons chaudes (espresso ou thé) et Jus de Fruit

Bread / Pastries / Toast / Cereals

Baguette / Viennoiseries / Pain de mie / Céréales

Butter / Jam selection / Local Honey / Yoghurt

Beurre / Sélection de confiture / Miel local / Yaourt

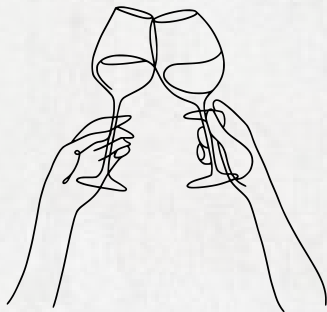
Fresh Tropical fruits / Fruits tropicaux frais

Fluffy Pancakes / Pancakes moelleux

Eggs Benedict / Œuf Bénédicte (Oeuf, avocat, tomates cerises, épinard,
sauce hollandaise, pain brioché)

Bacon

Chicken Sausages / Saucisses de poulet



ADD ON :

Beers bucket : Blue Marlin et Phoenix

X4 650rs

X6 750rs

- Pearly Bay Sparkling grape juice Rs. 600
- Takamaka Aquarel, vin de litchi, blanc Rs. 1,500
- Takamaka Apérichy, vin de litchi, rosé Rs. 1,500
- Prosecco Cinzano Rs. 1,300
- Champagne Driant Valentin Brut Rs. 5,200
- Cocktail 1L (Mojito, Tropical Breeze ou Berry Sunset) Rs. 990

EXTRAS /SUPPLEMENTS

- Rs. 75 **Baked Beans** / Haricots à la sauce tomate
- Rs. 75 **Sauteed Potatoes with herbs** / Pommes de terre sautées aux herbes fines
- Rs. 75 **Sauteed Mushrooms** / Champignons sautés
- Rs. 75 **Sauteed Tomatoes** / Tomates Provençales
- Rs. 100 **Crispy Bacon** / Bacon croustillant
- Rs. 100 **Grilled Chicken Sausages** /Saucisses de Poulet Grillées
- Rs. 100 **Grilled Pork Sausages** /Saucisses de Porc
- Rs. 300 **Cheese selection** / Sélection de fromage
- Rs. 275 **Eggs benedict** / Oeuf benedict
- Rs. 375 **Fluffy pancake**
- Rs. 250 **French toast** / Pain perdu

Floating aperitif

DELIVERED ONLY IN VILLA / UNIQUEMENT EN VILLA
Upon request & availability 24H prior / Sur demande et selon la disponibilité 24h avant

Rs. 1,900/
2 pers.*

APÉRITIF FLOTTANT

Cocktail 1 liter / **Cocktail au choix 1 litre**
Breadfruit cakes x6 / **Gâteau fruits à pain x6**
Taro cakes x6 / **Gâteau arouille x6**
Smoked marlin bruschetta x4 / **Bruschetta marlin fume x4**
Mini vol au vent chicken / mushrooms x4 / **Mini Vol au vent poulet / champignons x4**
Mini Bacon / Onion Quiche x4 / **Mini Quiche bacon / oignons x4**



ADD ON :

Beers bucket : Blue Marlin et Phoenix

X4 650rs

X6 750rs

- Pearly Bay Sparkling grape juice Rs. 600
- Takamaka Aquarel, vin de litchi, blanc Rs. 1,500
- Takamaka Apérichy, vin de litchi, rosé Rs. 1,500
- Prosecco Cinzano Rs. 1,300
- Champagne Driant Valentin Brut Rs. 5,200
- Cocktail 1L Rs. 990



On reservation, upon availability

Sur demande, selon disponibilité.

“Tchin Tchin”

Our minibar offers selected wines to complement your meal. Feel free to explore and enjoy a carefully chosen glass of wine to enhance your dining experience.

Notre minibar vous propose une sélection de vins raffinés pour accompagner votre repas. N'hésitez pas à y jeter un œil et à savourer un verre de vin choisi avec soin pour compléter votre expérience.

Chef in Villa

LUNCH OR DINNER / MIDI OU SOIR
PREPARED & SERVED IN SUITES & VILLAS
PRÉPARÉ ET SERVI EN SUITES & VILLAS

CONCOCTED ESPECIALLY FOR YOU

With family or friends, experience the skills of a chef.

A private chef handles everything: ingredient shopping, meal preparation, and plating.

The chef's fees cover: table setup, on-site cooking, and dishwashing.

- **Service charges: Rs. 4,500 for 2-6 persons | Rs 450 per additional person**
- **Maximum of 3 hours**

En famille ou entre amis, découvrez le savoir-faire d'un chef.

Un chef privé s'occupe de tout : achat des ingrédients, préparation du repas et service à l'assiette.

Les frais du chef comprennent: la mise en place de la table, cuisine sur place et la plonge.

- Frais de service : Rs. 4,500 pour 2-6 personnes | Rs 450 par personne supplémentaire
- Prestation de 3h maximum



Starter, main course, dessert
Min. 2 pers.

Cooked by our chef in your
kitchen

Service to book up to 48 hours
before with the conciergerie

Entrée, plat principal, dessert
Min. 2 pers.

Cuisiné par notre chef dans
votre cuisine

Reservation 48 heures a
l'avance

Romantic: 2,300Rs/p

STARTER

Smoked marlin salad with capers, onion rings & fresh dill

Salade de marlin fumé, câpres, rondelles d'oignons et aneth frais

MAIN

Giant shrimp in lemon butter, served with coriander rice and a tomato chutney and pickles

Crevettes géantes au beurre citronné accompagnées de riz à la coriandre et d'un chutney de pommes d'amour et d'achard

DESSERT

Chocolate moelleux with madagascar vanilla sauce
Moelleux au chocolat, sauce vanille de Madagascar

Bistronomic: 1,750 Rs/p

STARTER

Tomato and mozzarella salad, caprese style
Salade de tomates et mozzarella façon caprese

MAIN

Beef tenderloin served with a mushroom sauce

Filet de boeuf accompagné d'une sauce aux champignons

DESSERT

Timarisu au café, glace accompagné d'un coulis fruits rouges

Tiramisu served with a red fruit coulis

Savoureux: 1,750 Rs/p

STARTER

Greek salad: tomatoes, cucumbers, onions, feta, garlic and thyme vinaigrette

Salade de tomates, concombres, oignons, feta, ail et vinaigrette au thym

MAIN

Homemade chicken curry with turmeric, served with fresh coriander, white rice, tomato chutney, pickles, lentils and appalams

Curry de poulet maison au curcuma accompagné de coriandre fraîche, riz blanc, chutney de pommes d'amour, achards, lentilles et appalams

DESSERT

Tropical fruit salad

Salade de fruits tropicaux

Authentic: 1,500Rs/p

(Atelier Cuisine / Cooking Class)

STARTERS

Gajak Selection (Chili bites, chicken samosa, taro fritters, fish tempura) OR Fish Dorado & combava salad OR Octopus salad

Sélections de Gajak (samoussa poulet, gâteaux arouille, gâteaux piment, tempura poisson) OU Salade de daurade au combava OU Salade ourite

FAMILY STYLE MAIN COURSES TO BE SHARED

Sausage rougail OR Chicken salmi OR Seafood vindaloo OR Dorado & eggplant curry

Rougaille saucisse créole OU Salmi de poulet OU Vindaloo de fruits de mer OU Curry de daurade & aubergine

SERVED WITH

Faratas, white rice et black lentils fricassée, Mauritian style salad, pickled vegetables

Faratas, riz blanc et fricassée de lentilles noires, salade à la mauricienne, achard de légumes

ALL DESSERT SERVED WITH ICE CREAM CHOOSE

Flambéed bananas OR Caramelised pineapple OR The Chef's roasted apple

Banane flambée OU Ananas caramélisé OU Pomme d'amour du Chef accompagné d'une glace à la vanille (pour tous les desserts)



Rum experiences

UPON REQUEST & AVAILABILITY 24H PRIOR /
SUR DEMANDE & SELON DISPONIBILITÉ 24H AVANT

Rs. 2000/
pers.

RUM ARRANGEMENT

Participez à un atelier de création de rhum arrangé directement dans votre villa / Join a homemade rum arrangement workshop in your villa.

Choisissez vos fruits préférés, nous les commandons et vous accompagnons pour préparer ensemble une recette unique / Pick your favorite fruits (e.g. strawberries), we order them and guide you to craft a unique recipe together.

Repartez avec votre propre bouteille de rhum arrangé / Leave with your own bottle of rum arrangement.

Ingrédients



Tout est fait maison
All homemade

Rs. 1,200/
pers.

RUM TASTING

Découvrez l'univers du rhum avec une dégustation personnalisée / Discover the world of rums with a tailored tasting.

Choisissez 3 rhums à déguster ainsi qu'un Smoky Rhum exclusif / Select 3 rums to taste along with an exclusive Smoky Rum

La dégustation peut avoir lieu en villa, en suite ou au restaurant / Available in villa, in suite, or at the restaurant.



BBQ in Villa

LUNCH & DINNER / MIDI & SOIR

BARBECUE RENTAL : RS. 1,000/DAY*

LOCATION DU BARBECUE : RS. 1,000/JOUR*

Upon request & availability 24H prior / Sur demande et selon la disponibilité 24h avant

CHOOSE YOUR OPTION & SIDE DISHES

MEAT BBQ

Rs. 1,200/pers.

1x beef skewer

1x lamb skewer

2x pork or poultry sausages

1x brochette bœuf

1x brochette agneau

2x saucisses porc ou volaille

SEAFOOD BBQ

Rs. 1,100/pers.

1x squid skewer

1x shrimp skewer

1x fillet of sea bream

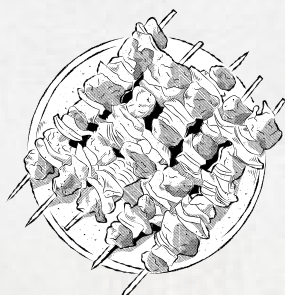
1x octopus leg

1x brochette calamar

1x brochette crevettes

1x filet de daurade

1x patte de poulpe



SIDE DISHES INCLUDED ACCOMPAGNEMENTS INCLUS

Garlic bread / Mixed salad /

1/2 Corn on the cob

Pain à l'ail / Salade mixte / 1/2

Épi de maïs

ADD ON:

Bucket of beers : Blue Marlin and Phoenix

6 beers : Rs 750 | 10 beers : Rs 1,100

Cocktail 1L : Rs 990

Option veg: Rs 800 available on demand

Grillardin / Grill chef : Rs 2,000



“Tchin Tchin”

Our minibar offers selected wines to complement your meal. Feel free to explore and enjoy a carefully chosen glass of wine to enhance your dining experience.

Notre minibar vous propose une sélection de vins raffinés pour accompagner votre repas. N'hésitez pas à y jeter un œil et à savourer un verre de vin choisi avec soin pour compléter votre expérience.

Tailor-made barbecue offer possible / Offre barbecue sur-mesure possible





Picnic basket

PICK UP AT THE CLUB HOUSE / PANIER PIQUE-NIQUE
À RÉCUPÉRER AU CLUB HOUSE
DELIVERY TIME **AS FROM 09:00** / LIVRAISON **À PARTIR DE 9H00**

Rs. 1,850/
2 pers.

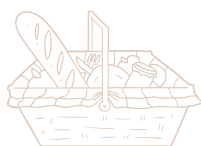
RÉFLÉ SOLEIL

Salade de pâtes au jambon & basilic ou salade niçoise / Pasta salad with ham & basil or niçoise salad
Brochette de fruits de mer aux poivrons, sauce curry / Seafood brochette with peppers and curry sauce
Sandwich au poulet / Chicken sandwich
Salade de fruits de saison à l'orange / Seasonal fruit salad with orange
Vin rosé L'Ostal rosé / L'Ostal rosé wine
Bouteille d'eau eco-conçu BE.EAU / Bottle of water eco designed BE.EAU
Jus d'orange/ Orange juice

Rs. 1,900/
2 pers.

TI COIN DE MIRE

Salade de poulet à l'ananas ou salade de thon au pois chiche / Chicken salad with pineapple or tuna salad with chickpeas
Pains fourrés au Foo yung de fruits de mer / Bread filled with seafood Foo yung
Salade mix & vinaigrette / Mix & Vinaigrette Salad
Mini cake au chocolat ou brochette de fruits de saison / Mini chocolate cake or seasonal fruit skewers
Vin rosé L'Ostal rosé / L'Ostal rosé wine
Bouteille d'eau eco-conçu BE.EAU / Bottle of water eco-designed BE.EAU
Jus d'orange/ Orange juice



Fourni : serviettes de plages, parasol, couverts
Provided: beach towels, parasol, cutler



Upon availability. Please book at least 2 days in advance and inform us of any special diets or allergies.

Selon disponibilité. Merci de réserver min 1 jour avant et de nous informer de tout régime ou allergie.



*For reservations or additional assistance,
Please contact your concierge or L'Atelier Restaurant*

Pour les réservations ou une assistance supplémentaire,
Veuillez contacter notre conciergerie ou le restaurant :

CONCIERGE@MYTHIC-RESORT.COM

+230 282 42 42

L'ATELIER RESTAURANT: +230 5 857 50 79