



Marguery Villas

RESORT & CONCIERGEY

BLACK RIVER - MAURITIUS

FOOD LOVERS





Content

05	Continental Breakfast
07	Breakfast at the Club House - Le 64
08	Floating breakfast
09	Fruits de mer & langouste
10	BBQ in villa
12	Chef in villa
13	Signature Menu
14	Picnic Basket
16	Tea Time
17	Floating Apéritif
18	A la carte
21	Kids' Menu



Bienvenue à la maison



Bienvenue à Marguery Villas !

Ici, **chaque instant se savoure** : petit-déjeuner flottant, déjeuner au bord de votre piscine privée, expérience chef en villa... Votre villa devient le cadre d'un séjour aussi gourmand que reposant. Ce livret, conçu comme **un guide culinaire**, vous invite à découvrir des expériences alliant liberté, plaisir et authenticité mauricienne.

Welcome to Marguery Villas!

Here, **every moment is meant to be savored**: a floating breakfast, lunch by your private pool, a private chef experience... Your villa becomes the setting for a stay that is both indulgent and relaxing. This booklet, designed as **a culinary guide**, invites you to discover experiences that combine freedom, pleasure, and authentic Mauritian flavors.

Isabelle Descroizilles

Managing Director
id@mjholidays.com



Alexandre Coquet

Resident Manager
resident@marguery-villas.com



Continental Breakfast

Un petit-déjeuner frais et varié, différent chaque jour, pour bien commencer la journée dans votre villa.
A fresh and varied breakfast, different each day, to start your day right in your villa.

Livré en villa entre 8h30 et 10h00 - Rs 735/adulte & Rs 480/enfant -12 ans - min 24h à l'avance
Delivered to your villa between 8:30 am and 10:00 am - Rs 735/adult & Rs 480/child under 12 - min 24h in advance



BASE SERVIE TOUS LES JOURS / DAILY SERVED BASE

- Boisson chaude au choix : café, thé, lait ou chocolat chaud / Hot drink of your choice: coffee, tea, milk, or hot chocolate
- Jus de fruits frais / Fresh fruit juice
- Pain rond typik, beurre & confitures locales / Typik round bread, butter & local jams
- Fruits frais de saison / Seasonal fresh fruit
- Verrine yaourt nature ou portion Cheddar tranché / Yogurt verrine (plain) or sliced Cheddar portion
- Yummy Local à découvrir / Yummy Local discovery

VARIANTE SELON LES JOURS / DAILY VARIATIONS

Lundi – Jeudi – Dimanche / Monday – Thursday – Sunday

- Croissant & Danish
- Pancake maison (crêpes sucrée) / Homemade pancake (sweet crêpe)

Mardi – Vendredi / Tuesday – Friday

- Croissant & Chocolatine / Croissant & chocolate pastry
- Œuf au choix (omelette ou au plat) / Egg of your choice (omelette or fried)

Mercredi – Samedi / Wednesday – Saturday

- Cake maison aux saveurs locales / Homemade cake with local flavors
- Crêpe salée à la mauricienne et légumes de saison / Mauritian-style savory crêpe with seasonal vegetables

Nos suppléments petit-déjeuner / Our Breakfast Add-ons

FRENCH TOUCH

Rs

Baguette française traditionnelle entière / <i>Whole traditional French baguette</i>	80
Baguette aux céréales entière / <i>Whole multigrain baguette</i>	100
Assiette de charcuterie (porc) - 3 variantes - 240g / <i>Cold cuts platter (pork) - 3 variations</i>	690

SAVEURS MAURICIENNES / MAURITIAN FLAVORS

Farata légumes & Achards légumes - 4 pièces / <i>Vegetable farata & vegetable achard</i>	200
Samoussas légumes - 8 pièces / <i>Vegetable samosas</i>	190
Gâteaux patate & coco - 6 pièces / <i>Sweet potato & coconut cakes</i>	320

HEALTHY / VEGAN

Avocado toast, citron & coriandre - 4 pièces / <i>Avocado toast, lemon & coriander</i>	220
Chia pudding au lait de coco & fruits frais / <i>Chia pudding with coconut milk & fresh fruit</i>	200
Granola maison, yaourt nature ou végétal, miel local / <i>Homemade granola, plain or plant-based yogurt, local honey</i>	100
Céréales portion (Corn Flakes ou Weetabix) / <i>Single-serving cereals</i>	90

EXTRAS GOURMANDS / GOURMET EXTRAS

Omelette - Choisissez 4 ingrédients : oignons, tomates, fromage, marlin fumé, poivrons, piment, jambon poulet, champignons ou oeufs bénédictine / <i>Omelette - Choose 4 ingredients: onions, tomatoes, cheese, smoked marlin, bell peppers, chili, chicken ham, mushrooms or eggs Benedict</i>	250
Crêpe maison sucrée - 2 pièces (Nutella ou confiture ou miel local) / <i>Homemade sweet crêpe - 2 pieces (Nutella, jam or local honey)</i>	150
Assiette Anglaise - Bacon porc ou saucisses, beans tomate, croquette de pomme de terre, champignons sautés / <i>English plate - Pork bacon or sausages, tomato baked beans, potato croquette, sautéed mushrooms</i>	290



Breakfast at the Club House – Le 64

Profitez d'un moment convivial et gourmand au Club House,
où nos petits-déjeuners frais sont servis chaque matin sous la veranda.

*Enjoy a warm and delicious moment at the Club House,
where our fresh breakfasts are served every morning on the veranda.*

Servi au Food Corner Le 64, entre 8h30 et 10h00, sur réservation la veille auprès de la conciergerie / Served at the Food Corner Le 64 from 8:30 a.m. to 10:00 a.m., with prior reservation required the day before through the concierge.



ENGLISH BREAKFAST – RS 900 / PERS

- Boisson chaude au choix (café, thé, chocolat chaud) / Hot drink of your choice (coffee, tea, hot chocolate)
- Jus de fruits frais pressé / Freshly pressed fruit juice
- Œufs au choix (brouillés, au plat ou omelette nature) / Eggs of your choice (scrambled, fried, or plain omelette)
- Bacon, saucisses & haricots à la tomate / Bacon, sausages & tomato beans
- Toasts, beurre, confitures & miel local / Toast, butter, jams & local honey
- Fruits frais de saison / Fresh seasonal fruit

FRENCH TOUCH BREAKFAST – RS 800 / PERS

- Boisson chaude au choix / Hot drink of your choice
- Jus de fruits frais pressé / Freshly pressed fruit juice
- Sélection de viennoiseries (croissant, pain au chocolat, mini danish) / Selection of pastries (croissant, pain au chocolat, mini danish)
- Pain artisanal, beurre & confitures maison / Artisanal bread, butter & homemade jams
- Fromage & fruits frais / Cheese & fresh fruit

➤ Réservez votre table avant 17h la veille pour garantir disponibilité et service personnalisé. ➤
Reserve your table before 5:00 p.m. the day prior to ensure availability and personalized service.

Floating breakfast

Commencez la journée de façon unique avec un petit-déjeuner flottant dans votre piscine privée, un moment gourmand et photogénique pour célébrer vos vacances à Marguery Villas.

Start your day in a unique way with a floating breakfast served in your private pool, a delicious, photogenic moment to celebrate your stay at Marguery Villas.

Sur demande & selon disponibilité - min 24h à l'avance
On request & subject to availability - minimum 24 hours in advance



CLASSIC FLOATING BREAKFAST

RS 1,900 POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE

- Boissons chaudes (café, thé, chocolat) / Hot drinks (coffee, tea, chocolate)
- Jus de fruits frais / Fresh fruit juice
- Viennoiseries (croissant, chocolatine) / Pastries (croissant, chocolate pastry)
- Pain & beurre, confiture, miel / Bread & butter, jam, honey
- Pancake maison & fruits frais découpés / Homemade pancake & fresh cut fruit

Personne supplémentaire - Rs 750 / Additional person - Rs 750

DELUXE FLOATING BREAKFAST

RS 3,500 POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE

- Boissons chaudes & jus frais / Hot drinks & fresh juice
- Œufs bénédicte ou brouillés et toasts / Eggs Benedict or scrambled eggs with toast
- Sélection de viennoiseries & pain artisanal / Selection of pastries & artisan bread
- Variante de confitures et miel local, beurre / Assortment of jams and local honey, butter
- Assiette fruits frais exotiques découpés / Plate of fresh exotic cut fruit
- Mini-samosas & gajacks mauriciens / Mini samosas & Mauritian gajacks
- Bouteille de Bottega Prosecco Brut blanc ou rosé / Bottle of Bottega Prosecco Brut white or rosé
- Brownie au chocolat maison / Homemade chocolate brownie

MAURITIAN FLOATING BREAKFAST

RS 2,500 POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE

- Boissons chaudes : café local chamarel, thé à la vanille / Hot drinks: Chamarel local coffee, vanilla tea
- Jus de fruits frais locaux (ananas, goyave ou mangue selon saison) / Fresh local fruit juice (pineapple, guava or mango depending on the season)
- Gajacks typiques : samosas, gato piment... / Typical gajacks: samosas, gato piment, etc.
- Pain rond typique Maurice, beurre, confitures et miel local / Mauritian round bread, butter, jams and local honey
- Crêpe salée maison, Chatini Cotomili / Homemade savory crêpe, cotomili chutney
- Salade de fruits exotiques / Exotic fruit salad
- Mini gâteau patate douce & napolitain revisité / Mini sweet potato cake & revisited napolitain

Personne supplémentaire - Rs 1 000 / Additional person - Rs 1,000

Fruits de mer & langouste

Seafood platter & lobster

Des fruits de mer d'une fraîcheur exceptionnelle, issus du lagon mauricien et préparés avec finesse, à déguster en duo ou à plusieurs dans votre villa.

Exceptionally fresh seafood from the Mauritian lagoon, delicately prepared and perfect to enjoy as a duo or with friends in your villa.

Sur commande 24h à l'avance selon disponibilité locale

Available by order 24 hours in advance, depending on local availability

Servi avec du riz à la créole, légumes sautés - Sauce Marguery (coco & citron vert), sauce créole ou beurre d'ail. Served with Creole rice, sautéed vegetables - Marguery sauce (coconut & lime), Creole sauce, or garlic butter.

LANGOUSTE ENTIÈRE GRILLÉE

RS 2,900/PERS / WHOLE GRILLED SPINY LOBSTER

Savourez une langouste fraîche, simplement grillée, relevée d'une touche d'huile d'olive, citron vert et herbes locales. Enjoy a fresh lobster, simply grilled and enhanced with a touch of olive oil, lime, and local herbs.

PLATEAU DE FRUITS DE MER À PARTAGER

2 PERS - RS 4,900 / SEAFOOD PLATTER TO SHARE

Un classique tropical revisité : un assortiment généreux de fruits de mer grillés à partager dans votre villa. (Langouste, camarons, poisson, crevettes, calamars, moules, poulpe.)

A tropical classic reimaged: a generous grilled seafood selection to share in your villa. (Lobster, giant prawns, fish, shrimp, calamari, mussels, octopus.)

➤ Langouste et vin blanc ou Prosecco Bottega : le duo parfait au bord de la piscine. ➤
Lobster with white wine or Bottega Prosecco : the perfect poolside pairing.



BBQ in villa

Partagez un moment convivial dans le confort de votre villa, autour d'un barbecue préparé pour vous.
Share a warm, convivial moment in the comfort of your villa, with a barbecue prepared just for you.

Disponible pour min 2 pers. – Sur réservation, 24h à l'avance – MIDI & SOIR
Available for a min of 2 people – Booking required 24 hours in advance – LUNCH & DINNER

LOCATION DU BARBECUE – RS 1,000 / JOUR | BARBECUE RENTAL – RS 1,000 / DAY
Inclut le barbecue à gaz, les ustensiles, la mise en place et le nettoyage après utilisation
Includes the gas barbecue, utensils, setup, and cleaning after use.



CHICKEN BBQ – RS 1,700 / 2 PERS

- 2x Brochettes de poulet / 2x Chicken skewers
- 2x Cuisses de poulet / 2x Chicken thighs
- 4x Ailerons de poulet / 4x Chicken wings
- 4x Saucisses merguez de poulet / 4x Chicken merguez sausages

+ Rs 750 par personne supplémentaire
+ Rs 750 per additional person

LAMB BBQ – RS 2,400 / 2 PERS

- 2x Brochettes d'agneau / 2x Lamb skewers
- 4x Steaks d'agneau (40g chacun) / Lamb steaks (40g each)
- 4x Saucisses merguez d'agneau / Lamb merguez sausages

+ Rs 1,200 par personne supplémentaire
+ Rs 1,200 per additional person

BEEF BBQ – RS 2 600 / 2 PERS

- 2x Brochettes de bœuf Australie / 2x Australian beef skewers
- 2x Filets de bœuf Australie (80g chacun) / 2x Australian beef fillets (80g each)
- 4x Saucisses merguez de bœuf / 4x Beef merguez sausages

+ Rs 3,500 par personne supplémentaire
+ Rs 3,500 per additional person



SEAFOOD BBQ – RS 2,200 / 2 PERS

- 2x Brochettes de crevettes / 2x Prawn skewers
- 2x Filets de poisson (80g chacun) / 2x Fish fillets (80g each)
- 2x Camarons (120g chacun) / 2x Giant prawns (120g each)

+ Rs 1,100 par personne supplémentaire
+ Rs 1,100 per additional person

PREMIUM SEAFOOD BBQ – RS 7,500 / 2 PERS

- 2x Filets de poisson (80g chacun) / 2x Fish fillets (80g each)
- 2x Camarons (120g chacun) / 2x Giant prawns (120g each)
- 2x Calamars ou pattes d'ourite / 2x Squid or octopus tentacles
- 2x Langoustes (300g chacune) / 2x crayfish (300g each)

+ Rs 3,500 par personne supplémentaire
+ Rs 3,500 per additional person

BARBECUE SUR MESURE / CUSTOM BARBECUE

Envie d'une expérience personnalisée ? Notre Chef et notre Guest Experience Supervisor peuvent créer un barbecue sur-mesure selon vos envies (viandes, poissons, accompagnements, desserts...).

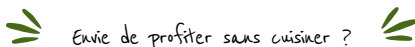
Looking for a personalized experience? Our Chef and Guest Experience Supervisor can create a tailor-made barbecue based on your preferences (meats, seafood, sides, desserts...).

Tarif sur demande selon la sélection des produits

Pricing available upon request depending on product selection.

CHEF GRILLARDIN IN VILLA – SUPPLÉMENT RS 2,500 / VILLA (JUSQU'À 6 PERSONNES) / GRILL MASTER IN VILLA – SUPPLEMENT RS 2,500 / VILLA (UP TO 6 PEOPLE)

- Cuisson des viandes, poissons & accompagnements / *Cooking of meats, fish & side dishes*
- Présentation simple sur plateau / *Simple platter presentation*
- Nettoyage du poste de cuisson après utilisation / *Cleaning of the cooking area after use*
- 1h maximum (service cuisson uniquement) / *Maximum 1 hour (cooking service only)*



Envie de profiter sans cuisiner ?

Notre Chef Grillardin prépare vos grillades directement dans votre villa.
Want to relax without cooking? Our Grill Master prepares your barbecue right in your villa.

Nos accompagnements BBQ inclus / Our included BBQ sides

Pain à l'ail / *Garlic bread*

Mini-brochettes de légumes / *Mini vegetable skewers*

Pommes de terre au four / *Baked potatoes*

Salade mixte / *Mixed salad*

½ Épi de maïs par personne / *½ Corn on the cob per person*

SAUCE AU CHOIX / **CHOICE OF SAUCE**

- Sauce poivre à la crème / *Creamy pepper sauce*
- Sauce Signature Marguery – Coco & Citron Vert / *Marguery Signature Sauce – Coconut & Lime*
- Sauce créole maison / *Homemade Creole sauce*
- Sauce ananas & piment doux / *Pineapple & sweet chili sauce*

Notre sauce Marguery Signature allie lait de coco frais, citron vert, oignons et herbes du jardin pour une touche tropicale légère et parfumée, parfaite avec viandes, poissons et crustacés.

Our Marguery Signature sauce combines fresh coconut milk, lime, onions, and garden herbs to create a light, fragrant tropical touch, perfect with meats, fish, and seafood.



Chef in villa

Vivez un moment unique en villa avec un chef et un attendant à votre service.

Romantic, convivial ou participatif : à vous de choisir.

Enjoy a unique in-villa moment with a chef and attendant at your service.

Romantic, convivial or interactive, the choice is yours.

Sur réservation minimum 24h à l'avance – selon disponibilité du Chef & de l'équipe
Booking required at least 24 hours in advance – subject to the Chef's and team's availability.

ROMANTIC VILLA SETUP

RS 2,500 / VILLA (JUSQU'À 8 PERSONNES / UP TO 8 PEOPLE)

Transformez votre dîner en expérience exclusive. Profitez d'un dressage élégant et chaleureux, imaginé pour les couples et les occasions spéciales. *Turn your dinner into an exclusive experience. Enjoy an elegant, warm table setting designed for couples and special occasions.*

- Décoration spéciale en villa : bougies, fleurs, pétales & ambiance tropicale / *Special in-villa decoration: candles, flowers, petals & tropical ambiance*
- Service attentif assuré par un Villa Attendant dédié / *Attentive service provided by a dedicated Villa Attendant*
- Prestation de 2h maximum / *Service duration: up to 2 hours*

LIVE COOKING EXPERIENCE

RS 4,500 / VILLA (JUSQU'À 6 PERSONNES / UP TO 6 PEOPLE)

Vivez une expérience gastronomique sur mesure, en famille ou entre amis, le midi ou le soir, avec un chef privé qui cuisine directement dans votre villa. *Enjoy a bespoke gastronomic experience, with family or friends, for lunch or dinner, with a private chef cooking directly in your villa.*

- Préparation du menu Signature sur place / *Signature menu prepared on-site*
- Dressage spécial en villa (bougies, fleurs, mise en ambiance) / *Special in-villa setup (candles, flowers, immersive ambiance)*
- Nettoyage complet après service / *Full cleaning after service*
- Prestation de 3h maximum / *Service duration: up to 3 hours*

+ Rs 450 par personne supplémentaire / + Rs 450 per additional person

Option : Menu personnalisé sur demande / Custom Menu on Request

COOKING DISCOVERY EXPERIENCE

RS 2,500 / VILLA (JUSQU'À 6 PERSONNES / UP TO 6 PEOPLE)

Partagez un moment unique et ludique avec notre Chef autour de la préparation de votre menu. Il vous dévoile ses secrets et techniques tout en cuisinant sous vos yeux, pour une expérience participative et conviviale.

Share a fun and unique moment with our Chef as you prepare your menu together. He reveals his secrets and techniques while cooking right before your eyes, for an interactive and convivial experience.

- Présentation des produits & astuces du Chef / *Presentation of ingredients & Chef's tips*
- Interaction et participation libre selon vos envies / *Interaction and hands-on participation, as much or as little as you like*
- Dégustation de petites bouchées pendant la préparation / *Tasting of small bites during the preparation*
- Prestation d'une heure environ / *Approx. 1-hour service*



Signature Menu

Découvrez un repas Signature mauricien préparé par notre Chef,
un menu mêlant authenticité, produits frais et inspiration du moment.

Enjoy a Mauritian Signature meal prepared by our Chef,
a menu blending authenticity, fresh ingredients and seasonal inspiration.

Servi en villa de 12h à 20h, sur réservation 12h à l'avance.

Un même menu est requis pour tous les occupants. Enfants de moins de 12 ans : demi-portion (½ tarif).

Served in-villa from 12 pm to 8 pm, with 12 hours' advance booking.

The same menu is required for all occupants. Children under 12: half portion (½ price).



MAURITIAN FISH MENU – RS 1,500 / PERS

- Entrée : Salade de fruits de mer aux agrumes & herbes fraîches / Starter: Citrus seafood salad with fresh herbs
- Plat : Poisson au gros sel de Tamarin, sauce gribiche mauricienne, ratatouille & riz parfumé / Main Course: Salt-crusted Tamarin-style fish, Mauritian gribiche sauce, ratatouille & fragrant rice
- Dessert : Carpaccio d'ananas & glace vanille / Dessert: Pineapple carpaccio & vanilla ice cream

KING PRAWN MENU – RS 2,000 / PERS

- Entrée : Combo de samoussas & salade verte parfumée / Starter: Assortment of samosas & aromatic green salad
- Plat : Grosses crevettes au beurre d'ail, légumes de saison & riz persillé / Main Course: Large garlic-butter prawns, seasonal vegetables & parsley rice
- Dessert : Panna cotta & coulis de fruits exotiques / Dessert: Panna cotta with exotic fruit coulis

BEEF TI CARRY MENU – RS 1,500 / PERS

- Entrée : Rouleaux de printemps façon Marguery / Starter: Marguery-style spring rolls
- Plat : Bœuf mijoté aux épices mauriciennes, riz basmati & chutney du Chef / Main Course: Slow-cooked beef with Mauritian spices, basmati rice & Chef's chutney
- Dessert : Mousse au chocolat maison & chantilly vanille / Dessert: Homemade chocolate mousse & vanilla whipped cream

VEGAN & GREEN MENU – RS 1,300 / PERS

- Entrée : Rouleaux de printemps façon Marguery / Starter: Marguery-style spring rolls
- Plat : Bœuf mijoté aux épices mauriciennes, riz basmati & chutney du Chef / Main Course: Slow-cooked beef with Mauritian spices, basmati rice & Chef's chutney
- Dessert : Mousse au chocolat maison & chantilly vanille / Dessert: Homemade chocolate mousse & vanilla whipped cream

PLAT PERSONNALISÉ SUR DEMANDE / CUSTOM MENU ON REQUEST

Une envie particulière ? Faites-en part à notre Chef et à notre Guest Experience Supervisor. Le tarif dépendra de vos souhaits, des produits choisis et du niveau de prestation désiré.

A special request? Share it with our Chef and our Guest Experience Supervisor. Pricing will depend on your wishes, the selected ingredients, and the level of service desired.

Picnic Basket

Savourez un pique-nique prêt à emporter ! Chaque panier, pour minimum 2 personnes, comprend tout le nécessaire : glacière, serviettes de plage, couverts et verres biodégradables, parasol et jeux de cartes Dodo.

Enjoy a ready-to-go picnic! Each basket, for a minimum of two people, includes everything you need: cooler, beach towels, biodegradable cutlery and glasses, parasol, and Dodo playing cards.

À récupérer au Club House - Sur réservation minimum 24h à l'avance
To be collected at the Club House - By reservation at least 24 hours in advance

TI-MAURICIEN BASKET – RS 990 / PERS

- Salade de pommes de terre à la mauricienne / *Mauritian-style potato salad*
- Crudités de saison & vinaigrette / *Seasonal raw vegetables & vinaigrette*
- Minie Brochette de poisson & sauce créole ou Minie Brochette de Poulet grillé & sauce Marguery / *Mini fish skewer with Creole sauce or Mini grilled chicken skewer with Marguery sauce*
- Pain à l'ail / *Garlic bread*
- Dessert maison (brownie au chocolat ou fruits de saison) / *Homemade dessert (chocolate brownie or seasonal fruit)*
- Eau en bouteille (37,5cl) + 1 boisson non alcoolisée au choix (50cl) / *Bottled water (37.5 cl) + 1 soft drink of your choice (50 cl)*

Une escapade 100% locale aux saveurs créoles / A 100% local getaway with authentic Creole flavors

ROBINSON BASKET – RS 1,100 / PERS

- 2 sandwiches gourmets au choix (Poulet rôti, crudités & sauce légère au curry -Thon à la mauricienne & oignons confits - Mozzarella, tomates & pesto maison) / *2 gourmet sandwiches of your choice (Roast chicken, raw vegetables & light curry sauce - Mauritian-style tuna & caramelized onions - Mozzarella, tomatoes & homemade pesto)*
- Salade de pâtes fraîches, légumes grillés & vinaigrette citronnée / *Fresh pasta salad with grilled vegetables & lemon vinaigrette*
- Chips maison / *Homemade chips*
- Dessert du jour (brownie au chocolat ou cake moelleux aux fruits locaux) / *Dessert of the day (chocolate brownie or soft local fruit cake)*
- Fruit frais entier (banane, pomme ou ananas portion) / *Whole fresh fruit (banana, apple, or pineapple portion)*
- Eau en bouteille (37,5cl) + 1 boisson non alcoolisée au choix (50cl) / *Bottled water (37.5 cl) + 1 soft drink of your choice (50 cl)*

L'esprit liberté, simple et gourmand, prêt à emporter partout
A spirit of freedom, simple, delicious, and ready to take anywhere.

VEGAN & HEALTHY BASKET – RS 1,350 / PERS

- Salade de quinoa, pois chiches & légumes croquants / *Quinoa salad with chickpeas & crunchy vegetables*
- Wrap végétarien (avocat, crudités & houmous) / *Vegetarian wrap (avocado, raw vegetables & hummus)*
- Fruit frais découpé / *Fresh cut fruit*
- Brownie vegan au cacao & noix de coco / *Vegan cocoa & coconut brownie*
- Eau en bouteille (37,5 cl) + jus de fruits frais La bourdonnais (33cl) / *Bottled water (37.5 cl) + fresh La Bourdonnais fruit juice (33 cl)*

Léger, frais et équilibré, parfait pour vos sorties actives
Light, fresh, and balanced, perfect for your active outings.



Nos suppléments Picnic Basket / Our Picnic Basket Add-Ons

	Rs
Pack Bière 33cl x4 / <i>Beer Pack</i>	590
Bouteille de rosé de Provence – 75cl / <i>Bottle of Provence Rosé</i>	1,150
Bouteille de Bottega Prosecco brut blanc ou rosé – 75 cl / <i>Bottle of Bottega Prosecco Brut, white or Rosé</i>	1,700
Plateau de fromages pour 2 pers (200 g) / <i>A cheese platter for 2 people</i>	650
Assortiment de charcuteries porc ou poulet pour 2 pers (160 g) / <i>Assortment of pork or chicken cold cuts for 2 people</i>	450



Tea Time à la Mauricienne

Savourez un moment de détente en villa ou sous la veranda du Club House, entre thés parfumés, douceurs maison et gourmandises locales.

Enjoy a relaxing moment in your villa or on the Club House veranda, with fragrant teas, homemade treats, and local delights.

Disponible entre 15h00 et 17h30 sur réservation minimum 2h à l'avance

Available between 3:00 pm and 5:30 pm with a minimum booking of 2 hours in advance



CLASSIC TEA TIME – RS 850 / PERS

- Thé noir, thé à la vanille ou café au choix / *Black tea, vanilla tea, or coffee of your choice*
- Assortiment de douceurs locales & pâtisseries maison / *Assortment of local sweets & homemade pastries*
- Mini sandwichs salés (thon & fromage frais / poulet au curry doux) / *Mini savory sandwiches (tuna & fresh cheese / mild curry chicken)*
- Mini gâteaux au beurre et scones servis avec confiture et crème fouettée / *Mini butter cakes and scones served with jam and whipped cream*

FRENCH TOUCH BREAKFAST – RS 800 / PERS

- Boisson chaude au choix / *Hot drink of your choice*
- Jus de fruits frais pressé / *Freshly pressed fruit juice*
- Sélection de viennoiseries (croissant, pain au chocolat, mini danish) / *Selection of pastries (croissant, pain au chocolat, mini danish)*
- Pain artisanal, beurre & confitures maison / *Artisanal bread, butter & homemade jams*
- Fromage & fruits frais / *Cheese & fresh fruit*

OPTION "TEA & SPARKLE"

Ajoutez une touche festive à votre Tea Time : 1 bouteille de Prosecco – **+Rs 1,700**

*Add a festive touch to your Tea Time: 1 bottle of Prosecco – **+Rs 1,700***

🌿 Savourez votre Tea Time après une belle journée d'excursion. 🌿
Enjoy your Tea Time after a wonderful day out.

Floating Apéritif

Une expérience unique, conviviale et raffinée à partager dans votre piscine privée au coucher du soleil.

Un moment unique et raffiné à partager dans votre piscine privée au coucher du soleil.

Uniquement en villa - Sur demande & selon disponibilité - minimum 24h à l'avance

Villa-only - On request & subject to availability - Minimum 24 hours in advance



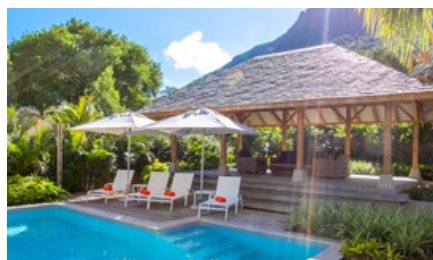
TOUT D'ABORD... CHOISISSEZ VOTRE APÉRITIF FIRST OF ALL... CHOOSE YOUR APÉRITIF

	Rs
Pack Bière 33cl x4	590
Ti Punch 1L ou Mojito 1L (préparé maison / option sans alcool) / (homemade / non-alcoholic option available)	990
Bouteille de rosé de Provence – 75cl	1,500
Bouteille de Bottega Prosecco brut blanc ou rosé – 75 cl	1,700
Takamaka vins de litchi (blanc ou rosé) – 75cl - produit local / Takamaka lychee wine (white or rosé) – local product	1,300
Champagne Taittinger Brut 75 cl	5,000
Boissons sans alcool à la demande Non-alcoholic beverages on request	

PUIS, CHOISISSEZ VOTRE MENU NOW, CHOOSE YOUR MENU

FLOATING APÉRITIF SIGNATURE RS 1,700 POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE

- Samoussas cocktails assortiment x12 / Assorted cocktail samosas
- Crispy de crevettes x8 / Crispy prawns
- Mini gâteaux piments x8 / Mini chili bites
- Brochettes de fromage & roulés de marlin fumé x6 / Cheese skewers & smoked marlin rolls
- Mini sandwiches au thon à la mauricienne x6 / Mini Mauritian-style tuna sandwiches
- Brochette de Fruits exotiques x6 / Exotic fruit skewer



LOCAL BITES – RS 1,300 POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE

- Samoussas légumes x6 / Vegetable samosas
- Samoussas fromage x6 / Cheese samosas
- Crispy poulet x 6 / Crispy chicken
- Crispy Calamar x 6
- Bruschettas de marlin fumé x4 / Smoked marlin bruschettas

ROMANTIC FLOATING APÉRITIF – RS 2,500 POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE

- Mini canapés raffinés : Marlin fumé, avocat & citron vert / poulet au curry doux / Refined mini canapés: smoked marlin with avocado & lime / mild curry chicken
- Mini wraps au thon, crudités & sauce légère à l'aneth / Mini tuna wraps with raw vegetables & light dill sauce
- Tartelettes salées au fromage & herbes fraîches / Savory cheese tartlets with fresh herbs
- Verrines concombre & fromage frais, relevées de menthe / Cucumber & cream cheese verrines with a hint of mint
- Mini brochettes de poulet mariné au citron & herbes fraîches / Mini skewers of lemon-marinated chicken with fresh herbs
- Brochettes de Fruits exotiques & mignardises sucrées (napolitains) / Exotic fruit skewers & sweet treats (napolitains)
- Décoration romantique : pétales et ambiance tropicale / Romantic décor: petals and a tropical ambiance

A la carte

Des plats frais, généreux et faits maison, inspirés de la cuisine mauricienne et de la comfort food.
Fresh, generous, homemade dishes inspired by Mauritian cuisine and comfort food.

Service en villa : disponible de 10h30 à 15h, puis sur commande avant 15h, pour un service entre 15h à 20h.

Au Food Corner Le 44 : disponible entre 10h30 et 17h.

Villa service: available from 10:30 a.m. to 3 p.m., then on request before 3 p.m. for service between 3 p.m. and 8 p.m.

At Food Corner Le 44: available between 10:30 a.m. and 5 p.m.

CLASSIQUES MAURICIENS / MAURITIAN CLASSICS

ROUGAILLE SAUCISSE (PORC OU POULET) / SAUSAGE ROUGAILLE (PORK OR CHICKEN) Sauce créole maison, lentilles & riz basmati / <i>Homemade Creole sauce, lentils & basmati rice</i>	Rs 590
CARI POULET MARGUERY / MARGUERY CHICKEN CURRY Riz, grain du jour & chutney coco / <i>Rice, daily lentils & coconut chutney</i>	590
CARI POISSON ET AUBERGINE À LA MAURICIENNE / MAURITIAN-STYLE FISH & EGGPLANT CURRY Riz, grain du jour & chutney coco / <i>Rice, daily lentils & coconut chutney</i>	650
MINE FRITE MARGUERY / MARGUERY FRIED NOODLES Nouilles sautées au poulet, œuf et légumes, sauce à l'ail / <i>Stir-fried noodles with chicken, egg & vegetables, garlic sauce</i>	490
RIZ FRIT MARGUERY / MARGUERY FRIED RICE Riz sauté au poulet, œuf et légumes croquants / <i>Stir-fried rice with chicken, egg & crunchy vegetables</i>	490
FARATA 4 CURRY VEGGIE / FARATA WITH 4 VEGGIE CURRIES Gallettes indiennes accompagnées de quatre currys végétariens & achards maison / <i>Indian flatbreads served with four vegetarian curries & homemade achards</i>	450

GRILLADES / GRILLED SPECIALTIES

BEEF STEAK MARGUERY / MARGUERY BEEF STEAK Entrecôte de boeuf grillée (200gr), sauce poivre et Cheddar crémeuse, petite salade & frites maison <i>Grilled rib-eye steak (200 g), creamy pepper & Cheddar sauce, small salad & homemade fries</i>	990
--	-----

POISSONS & SAVEURS DU LAGON / FISH & LAGOON FLAVORS

GRILLED CATCH OF THE DAY Filet de Poisson frais du jour grillé, sauce citronnelle & herbes locales, légumes grillés & riz basmati <i>Grilled fresh catch of the day, lemongrass & local herb sauce, grilled vegetables & basmati rice</i>	750
FISH & CHIPS TROPICAL STYLE Filet de poisson pané maison, frites croustillantes, salade créole & sauce tartare / <i>Homemade breaded fish fillet, crispy fries, Creole salad & tartar sauce</i>	690



BURGERS & SANDWICHES GOURMANDS SERVIS AVEC FRITES ET SALADE <i>GOURMET BURGERS & SANDWICHES SERVED WITH FRIES AND SALAD</i>		Rs
CHICKEN BURGER Poulet pané croustillant, sauce maison & fromage / <i>Crispy breaded chicken, homemade sauce & cheese</i>		510
BEEF BURGER Steak haché de bœuf grillé, oignons caramélisés, sauce poivrée au cheddar / <i>Grilled ground beef patty, caramelized onions, cheddar pepper sauce</i>		590
PANINI MARGUERY Poulet, légumes grillés & fromage fondant / <i>Chicken, grilled vegetables & melted cheese</i>		390
VEG CLUB SANDWICH Pain toasté, crudités, houmous & fromage frais / <i>Toasted bread, raw vegetables, hummus & fresh cheese</i>		450
MARGUERY CLUB SANDWICH Poulet, œuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise / <i>Chicken, fried egg, tomato, cheddar, lettuce, mayonnaise</i>		510
CROQUE MARGUERY Poulet & Fromage / <i>Chicken & Cheese</i>		390
SNACKS & FINGER FOOD		
CRISPY CHICKEN Tenders de poulet croustillants & sauce aigre-douce / <i>Crispy chicken tenders & sweet-and-sour sauce</i>		490
CRISPY CALAMARS Calamars frits, citron vert & sauce piment doux / <i>Fried calamari, lime & sweet chili sauce</i>		520
BREADED SHRIMPS Crevettes panées & dip maison / <i>Breaded shrimp & homemade dip</i>		500
VEG MAURITIAN GAJACK MIX Samoussas, Gato piment, Croquette Arouille / <i>Samosas, Gato piment (chili cakes), Arouille croquettes</i>		650
FRENCH FRIES Frites croustillantes / <i>Crispy fries</i>		200
SALADES & OPTIONS LÉGÈRES / SALADS & LIGHT OPTIONS		
MARGUERY CAESAR SALAD Poulet mariné, laitue, cresson, pain à l'ail tranché, parmesan, œuf dur rôti à la mauricienne, sauce caesar revisitée / <i>Marinated chicken, lettuce, watercress, sliced garlic bread, parmesan, Mauritian-style roasted hard-boiled egg, revamped Caesar dressing</i>		570
Salade végétarienne Légumes croquants, vinaigrette citron & graines grillées / <i>Crisp vegetables, lemon vinaigrette & toasted seeds</i>		450
TABOULÉ FAÇON MARGUERY / MARGUERY-STYLE TABBOULEH Semoule, légumes frais, herbes & sauce citronnée / <i>Semolina, fresh vegetables, herbs & lemon dressing</i>		400
SALADE CRÉOLE AUX FRUITS DE MER / CREOLE SEAFOOD SALAD Crevettes, marlin fumé & légumes exotiques / <i>Shrimp, smoked marlin & exotic vegetables</i>		590
PÂTES / PASTA		
SPAGHETTI À BOLOGNAISE / SPAGHETTI BOLOGNESE Sauce maison au bœuf & parmesan / <i>Homemade beef sauce & parmesan</i>		490
PENNE AU PESTO / PENNE WITH PESTO Tomates cerises & parmesan / <i>Cherry tomatoes & parmesan</i>		440

DESSERTS MAISON / HOMEMADE DESSERTS

Rs

NOUGAT COCO À LA MARGUERY / MARGUERY-STYLE COCONUT NOUGAT

380

Recette maison à base de coco râpée, parfumée au sucre brun et zestes de citron vert
Homemade recipe made with grated coconut, flavored with brown sugar and lime zest

BANANE OU ANANAS FLAMBÉ / FLAMBÉED BANANA OR PINEAPPLE

420

Fruits caramélisés et flambés au rhum local, servis tièdes avec une boule de glace vanille.
Caramelized fruits flambéed with local rum, served warm with a scoop of vanilla ice cream

CARPACCIO D'ANANAS & SORBET EXOTIQUE / PINEAPPLE CARPACCIO & EXOTIC SORBET

350

Fines tranches d'ananas frais, relevées d'un sirop de vanille et citron vert, sorbet maison
Thin slices of fresh pineapple enhanced with a vanilla-lime syrup, served with a homemade sorbet

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON / HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

390

Préparée à la crème et au chocolat noir fondant, servie avec un nuage de chantilly vanille
Prepared with cream and smooth dark chocolate, served with a cloud of vanilla whipped cream

CRÈME BRÛLÉE MARGUERY À PARTAGER / MARGUERY CRÈME BRÛLÉE TO SHARE

750

Servie dans un ananas entier dont la pulpe est utilisée pour parfumer la crème
Served in a whole pineapple, with its pulp infused into the cream for added flavor

TARTE DU MOMENT / SEASONAL TART

420

Base sablée croustillante garnie de fruits de saison (banane, ananas ou mangue)
Crispy shortbread base topped with seasonal fruits (banana, pineapple, or mango)

SAGOO À LA VANILLE & FRUITS EXOTIQUES / VANILLA SAGOO & EXOTIC FRUITS

380

Perles de sagoo cuites dans un lait parfumé à la vanille, servies avec un coulis de fruits frais
Sagoo pearls cooked in vanilla-infused milk, served with a fresh fruit coulis

Les desserts peuvent également être commandés en option avec
nos Chef Signature Menus ou lors de vos repas en villa.
These desserts can also be ordered as an option with
our Chef Signature Menus or during your in-villa meals.



Kids' Menu

Des plats simples et équilibrés pour nos petits hôtes, préparés avec des produits frais.
Recettes adaptables selon préférences ou allergies, merci d'en informer la conciergerie.

*Simple, balanced dishes for our little guests, made with fresh ingredients.
Recipes can be adapted for preferences or allergies, please inform the concierge.*

Réservé aux enfants jusqu'à 12 ans | Reserved for children up to 12 years old
Service en villa : disponible de 10h30 à 15h, puis sur commande avant 15h, pour un service entre 15h à 20h.
Au Food Corner Le 64 : disponible entre 10h30 et 17h.

Villa service: available from 10:30 a.m. to 3 p.m., then on request before 3 p.m. for service between 3 p.m. and 8 p.m.
At Food Corner Le 64: available between 10:30 a.m. and 5 p.m.

LES CLASSIQUES- LITTLE FAVOURITES

Rs

MINI PASTA BOLOGNAISE / MINI BOLOGNESE PASTA

350

Pâtes fraîches, sauce tomate maison et bœuf haché tendre
Fresh pasta with homemade tomato sauce and tender ground beef

CHEDDAR MAC & CHEESE

320

Gratin de pâtes fondant et doux, parfait pour les plus petits
Creamy, comforting baked pasta, perfect for little ones.

MINI CHICKEN BURGER

380

Poulet croustillant, pain moelleux, fromage fondu et frites
Crispy chicken, soft bun, melted cheese and fries.

FISH FINGERS MAISON / HOMEMADE

380

Bâtonnets de poisson pané, servis avec frites et ketchup
Breaded fish sticks, served with fries and ketchup.

OMELETTE DU TI GOURMAND / LITTLE GOURMET OMELETTE

300

Cœuf frais battu, fromage et jambon poulet, servi frites
Freshly beaten egg with cheese and chicken ham, served with fries.

POUR LES PETITS AVENTURIERS - HEALTHY & HAPPY

MINI CHICKEN BOWL

400

Riz parfumé, poulet grillé, légumes croquants et sauce légère
Fragrant rice with grilled chicken, crisp vegetables, and a light sauce.

VEGGIE WRAP MAISON / HOMEMADE VEGGIE WRAP

350

Galette souple garnie de crudités, fromage et sauce yaourt au citron vert
Soft tortilla filled with fresh vegetables, cheese, and lime yogurt sauce.

LE MOMENT SUCRÉ - DESSERT TIME

MINI BROWNIE AU CHOCOLAT / MINI CHOCOLATE BROWNIE

180

GLACE 2 BOULES AU CHOIX / TWO-SCOOP ICE CREAM

150

Vanille, Chocolat, Coco / Vanilla, Chocolate, Coconut

FRUIT FRAIS DÉCOUPÉ / FRESH CUT FRUIT

120

CRÊPE MAISON SUCRÉE 2 PIÈCES / HOMEMADE SWEET CREPES - 2 PIECES

150

Nutella ou confiture ou miel local / Homemade Sweet Crepes - 2 pieces

Cocktails

Service au Food Corner 64 de 10H00 à 20H00 - Room Service sur commande tous les jours avant 16H00
Service at Food Corner 64 from 10:00 a.m. to 8:00 p.m. - Room service available daily upon request before 4:00 p.m.

Rs

MOJITO

350

CLASSIC

Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sirop, sucre, eau gazeuse
White Rhum, Mint leaves, Lime, Simple syrup, Sugar, Sparkling water

ANANAS / PINEAPPLE

Rhum ambré, ananas, feuilles de menthe, sirop, jus d'ananas
Dark Rhum, Pineapple, Mint leaves, Simple Syrup & pineapple juice

PASTÈQUE / WATERMELON

Rhum blanc, feuilles de menthe, pastèque, sirop, eau gazeuse
White Rhum, Mint leaves, watermelon, Simple syrup & Club soda

PINACOLADA

375

CLASSIC

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop
White rhum, pineapple juice, coconut cream & Simple syrup

PINKCOLADA

Piña colada classique, pastèque, essence de vanille
Classic colada, watermelon, vanilla essence

LOVERS' COLADA

Piña colada classique, fruit de la passion, sirop de chocolat, essence de vanille, chantilly
Classic colada, passion fruit, chocolate syrup, vanilla essence & whip cream

ICE TEA

300

CLASSIC

Thé nature, tranche d'agrumes, sirop simple
Plain tea, Slice of Citrus, Simple Syrup

FRUITS DE SAISON / SEASONAL FRUIT

Sprite, thé glacé aux fruits de saison, Sprite au thé vanille, sirop de sucre macéré
Sprite Ice Tea Seasonal fruit, Sprite vanilla tea, macerated sugar syrup

MARGUERY—STYLE ICE TEA

Thé maison, citronnelle, tamarin, eau gazeuse
Home -made tea, citronella, Tamarind & Sparkling Water

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, Gin, white rum, Tequila, Triple sec, lemon & cola

SIGNATURE COCKTAILS

BEACH WATER

475

Curaçao bleu, jus d'ananas, soda citron
Vodka, blue curaçao, pineapple juice, lemon-lime soda

THE WEST

475

French Martini revisité : vodka, rhum Chamarel, Amareto, jus d'ananas, jus de citron vert
Revisited French Martini: vodka, Chamarel rum, amaretto, pineapple juice, lime juice

FLIRTINI

450

Champagne, vodka, ananas
Champagne, vodka, pineapple

MAITAI - MARGUERY STYLE

400

Rhum blanc mauricien, rhum brun mauricien, triple sec, jus de citron vert
Mauritian white rhum, Mauritian dark rhum, triple sec, lime juice

COCONUT WHITE MAURITIUS

450

Kahlúa, Alambic, rhum à la noix de coco, essence de vanille, crème de noix de coco
Kahlúa, Alambic, coconut rhum, vanilla essence, coconut cream

BAHAMA MAMA—MARGUERY STYLE

400

Trois rhums (blanc, ambré et coco), jus d'orange, jus d'ananas, trait de grenadine
(jus de citron vert ou liqueur de café en option) *Three rums (white, amber and coconut), orange juice, pineapple juice, dash of grenadine (lime juice or coffee liqueur optional)*

Vins / Wines

WHITE WINE

Rs

FRANCE

Chateau Mezzain (Bordeaux Sauvignon)	1,130
Domaine de la Baume (Chardonnay)	1,105
Hobnob (Chardonnay)	1,500

SOUTH AFRICA

Angel Tears (Sauvignon Blanc)	1,130
La Vierge Jezebel (Chardonnay)	1,265
Leopards Leap (Sauvignon Blanc)	1,400
Western Cape (White Blend)	975

RED WINE

FRANCE

Chateau Mezzain (Bordeaux Cabernet Sauvignon)	1,130
Domaine de la Baume (Merlot)	1,105
Hobnob (Pinot Noir)	1,500
Clos de L'Oratoire des Papes (Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Cinsault)	4,600

SOUTH AFRICA

Angel Tears (Cabernet Sauvignon)	1,130
Leopards Leap (Cabernet Sauvignon Merlot)	1,400

ROSÉ WINE

FRANCE

Esprit Gassier – Cote de Provence	1,130
Rose d'été	1,105
La Note Bleue St-Tropez	1,200
L'Elixir de St-Tropez	1,400

SOUTH AFRICA

Angel Tears (Rosé)	1,130
Western Cape (Rosé Blend)	975

VIN PÉTILLANT / SPARKLING WINE

ITALIE

Bottega Spumanté Vino Dei Poeti (Rosé)	1,900
Bottega Prosecco Gold Magnum	8,200

FRANCE

M de Montgeuret Samur (Rosé)	1,400
------------------------------	-------

CHAMPAGNE

FRANCE

Taitinger Brut Reserve	5,200
Taitinger Prestige Rosé	6,000

SÉLECTION DE SPIRITUEUX / SPIRITS SELECTIONS**Rs****GIN**

Beefeater Pink Gin 425

VODKA

Absolute Vodka 350

TEQUILA

Tequila San José 350

RHUM

Chamarel Collections 400

Ti-Rhum Coco 325

Home-Made Rhum 275

WHISKY

Chivas Regal – 12Yrs 450

BIÈRE & SOFT DRINKS**BIÈRE**

Phoenix – 330mL 200

SOFT

Coca/Sprite/Fanta/Schweppes (Tonic/Ginger Ale) 150

JUS

Fresh Fruit Juice : Domaine de Labourdonnais Selection 150

EAU / WATER

Be.Eau Water – 700mL 125

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Expresso/Ristretto 100

Double Expresso 150

Americano 125

Cappuccino 200

Hot Chocolate 175

Café Viennois 200

Café Gourmand 325

The 125

Infusion 115

Milkshakes (Chocolat/Vanille/Fraise) 250

Smoothies 225





Holidays
RESORT & LIFESTYLE
MAURITIUS



RENSEIGNEMENTS & RESERVATIONS

concierge@marguery-villas.com

Landline: +230 483 50 20

WhatsApp : +230 5941 3129

MJ Holidays Collection | www.mjholidays.com

Sleep



Marguery Villas



Mythic Suites & Villas



Eko Savannah

Eat

L'ATELIER

BOMA