

LA MAISON D'ÉTÉ

HÔTEL & RESTAURANT . CÔTE SAUVAGE . ÎLE MAURICE

BUFFET CHINOIS/CHINESE BUFFET - Rs 1,950 (vat incluse/vat included)

CRUDITE/RAW VEGETABLES

Laitue, concombre, chou blanc, carotte, betterave, potiron, chou rouge

Lettuce, cucumber, cabbage, beetroot, pumpkin

CONDIMENTS

Vinaigrette, purée de piment, Ketchup, mayonnaise, olives noires, olives vertes.

Huile olive, huile pimentée, huile à l'ail, huile aux herbes, sauce soya, kikoman

Wasabi, gingembre confit

Vinaigrette, crushed chili, ketchup, mayonnaise, black olives, green olives, olive oil, chili oil, garlic oil, soy sauce, Kikoman, wasabi, candied ginger

PAIN/BREAD

Sélection de mini-pains fait maison (sésame, pavot, l'ail)

Selection of homemade breads (sesame, poppy seeds, garlic)

ENTREE/STARTERS

Salade de poisson au citron caramélisé, Salade de légumes confit au sésame, Salade de poulet au fruit sec, Sushi de thon et légumes, Salade de patate chinois, Salade de champignon au maïs, Salade de pâtes fines aux brèdes vertes, Salade de tofu à la queue d'ail, Miroir d'œufs rôtis, Nems de légumes

Fish salad with caramelised lemon, Candied vegetable salad with sesame, Chicken salad with dried fruits, Tuna and vegetable sushi, Chinese potato salad, Mushroom and maize salad, pasta salad with green leaves, Tofu salad with chive, Roasted eggs platter, Vegetable nem

SOUPE/SOUPS

Soupe de maïs aux vermicelles transparentes et blancs d'œuf

Maize soup with transparent vermicelli and egg yolk

CUISSON DEVANT VOUS/LIVE COOKING

Nouilles chinoises à la julienne de légumes, Canard rôti, sauce teriyaki, Rouleaux de printemps, Wantans de crevette

Chinese noodles with vegetable julienne, roasted duck, teriyaki sauce, spring rolls, prawn wantan

Mélange de Dim Sum/Dim Sum mix

Christophine, poisson, bœuf, légumes

Christophine, fish, beef, vegetables

PLAT PRINCIPAL/MAIN DISH

Poisson aigre doux, Riz cantonnais, Chop suey de légumes, Poulet trois merveilles, Calamar croustillant au paprika, Emincé de bœuf sauté au bok choy, Pommes de terre à la citronnelle, Cuisses de Poulet grillé sauce char siu, Crevettes sautées sauce ananas et gingembre

Sweet & sour fish, Cantonese rice, vegetable chop suey, Three marvels chicken, crisp calamari with paprika, minced sauteed beef with bok choy, potatoes with lemon grass, grilled chicken legs with char siu sauce, sautéed prawns, pineapple and ginger sauce

GRILLADES/LIVE GRILLS

Saucisse de porc, mini steak de bœuf sauce prune

Porc sausages, mini beef steak with plum sauce

DESSERT/DESSERTS

Assortiment de gâteaux chinois, Panacotta à la citronnelle, Gâteaux torsadés au miel et sésame, mousse noire, Pastèque, Salade de fruits, Pudding au maïs, Crème caramel parfumée à la vanille, Marshmallows, Sago au lait de coco, beignets à l'ananas

Assorted chinese cakes, Lemon grass pannacotta, twisted cakes with honey and sesame, black mousse, water melon, fruit salad, maize pudding, caramel cream with vanilla, marshmallows, sago with coconut milk, pineapple donut

Tenue vestimentaire/Dresscode – chic & Smart

Animation/Entertainment – Danse du Dragon/Dragon Dance – 19Hr- Bar