

# Salads

## RODRIGUESE

Salade de poulpe à la façon Rodriguaise, citron et légumes confits et vinaigrette au combava / *Rodrigues style octopus salad, pickled lemon peel, crunchy pickled vegetables and combava dressing* – Rs 795



## CHEF STYLE (V)

Salade de Mesclun (assortiment de jeunes pousses vertes), melon frais, betteraves rôties, légumes confits, perles de mangue et vinaigrette au miel d'Eucalyptus / *Mix of Mesclun salad (assorted young green leaves) with fresh lemon, roasted beetroot, pickled vegetables, mango pearls and Eucalyptus honey dressing* – Rs 625



## CAESAR \*

Laitue, poulet BBQ, bacon à la dinde, anchois, œuf dur, croûtons tomate séchée, copeaux de Parmesan et vinaigrette Caesar / *Lettuce, BBQ chicken, turkey bacon, anchovy, boiled egg, dried tomatoes croutons, Parmesan shavings and Caesar dressing* – Rs 625

## TUNA TATAKI **NEW**

Tataki de thon rouge, salade gros pois, tomate cerise, artichaut, concombre vert parfumé au basilic, papaye confit et légumes croquants servis avec une vinaigrette au wasabi / *Red Tuna Tataki, butter beans salad, cherry tomato, artichoke, basil-scented green cucumber, papaya pickles and crunchy vegetables served with wasabi vinaigrette* – Rs 425



## THAI BEEF SALAD **NEW**

Bœuf rôti, tomates cerises, poivrons mélangés, oignon rouge, concombre, sauce piment douce thaïlandaise, vinaigrette maison au tobiko vert / *Roasted beef, cherry tomato, mixed bell peppers, red onion, cucumber, thai sweet chili sauce, homemade vinaigrette with green tobiko* – Rs 735



## WALDORF **NEW**

Salade de blanc de poulet fumé, raisins frais noirs et vert, « walnuts » caramélisés, melon jaune, tomates cerises, pomme verte marinée aux fines herbes, grenade, céleri, concombre vert et vinaigrette onctueuse / *Smoked chicken breast salad, fresh black and green grapes, walnuts, yellow melon, cherry tomatoes, green apple marinated with fine herbs, pomegranate, celery, green cucumber and creamy dressing* – Rs 695



## MEDITERRANEAN SALAD (V) **NEW**

Salade méditerranéenne aux légumes rôtis\* marinés au pesto, câpres, artichaut avec copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique et croûton à la tapenade de citron confit / *Mediterranean salad with roasted vegetables marinated in pesto, capers, artichoke with parmesan shavings, a balsamic dressing with lemon tapenade crouton* – Rs 695



## SEAFOOD SALAD


Salade de fruits de mer (poisson, crevettes, calamar et moules) parfumés à la citronnelle, olives Kalamata, concombre, tomates séchées, poivrons rôtis et une vinaigrette balsamique / *Seafood salad (fish, prawns, calamari and mussels) infused with lemongrass, Kalamata olives, cucumber, sundried tomatoes, roasted bell peppers and a basil dressing* – Rs 795



## COLORED SALAD WITH CRUNCHY AND MELTING VEGETABLES **NEW**

Pâtisson, Patate douce, Aubergine, Mélange de poivrons, Carotte, Pomme de terre chinoise, Artichaut, Tomate cerise / *Yellow Squash, Sweet potato, Aubergine, Mixed peppers, Carrot, Chinese potato, Artichoke, Cherry tomato* – Rs 595



\*  *Gluten Free option, please enquire.*

VEG 

GLUTEN FREE 

SPICY 

NUTS 

ALCOHOL 

SEAFOOD 

\* Légumes rôtis / *roasted vegetables*: Pâtisson, courgette, oignons, tomates séchées, patate douce, betterave, aubergine et poivrons mix / *Yellow squash, zucchini, onions, dry tomatoes, sweet potato, beetroot, eggplant and mixed bell peppers*



# Lakaz Maman

Local Mauritian Cuisine

Vindaye fruit de mer (poisson, crevettes, calamar et moules) accompagné de condiments fait-maison, fricassée de lentilles et riz jasmin / *Seafood (fish, prawns, calamari & mussels) vindaloo served with home-made condiments, lentil fricassee and jasmine flavoured rice* -Rs 695

Curry de poulet et crevettes accompagné de condiments fait-maison, chutney de tomates, fricassée de lentilles et riz jasmin / *Chicken and prawn curry served with home-made condiments, tomato chutney, lentil fricassee and jasmine flavoured rice* - Rs 595

Curry poisson et aubergine au lait de coco, accompagné de condiments fait maison, chutney de tomates, fricassée de lentilles et riz jasmin / *Fish curry and eggplant in coconut milk, served with homemade condiments, tomato chutney, lentil fricassee and jasmine flavoured rice* - Rs 695

Rougaille de saucisse à la créole, piment curry et pétales d'oignons accompagné de riz parfumé à la citronnelle / **NEW** *Creole-style sausage rougaille, curry pepper and onion petals served with lemongrass-scented rice* - Rs 595

Salmi de bœuf accompagné de condiments fait-maison, chutney de tomates, fricassée de lentilles et riz jasmin / **NEW** *Beef salmi served with home-made condiments, tomato chutney, lentil fricassee and jasmine flavoured rice* - Rs 625

Curry d'ourite et papaye vert, accompagné de condiments fait-maison, chutney de tomates, fricassée de lentille et riz vapeur / **NEW** *Octopus curry with green papaya, served with homemade condiments, tomato chutney, lentil fricassee and steamed rice* - Rs 795

Salmi ourite, accompagné de condiments fait-maison, de chutney de tomates, de fricassée de lentilles et de riz jasmin / **NEW** *Salmi ourite, served with homemade condiments, tomato chutney, lentil fricassee, and jasmine rice* - Rs 795

Vindaye d'ourite et papaye vert, accompagné de condiments fait-maison, chutney de tomates, fricassée de lentille et riz jasmin / *Octopus vindaye with green papaya, served with homemade condiments, tomato chutney, lentil fricassee and jasmine rice* - Rs 795

## EXTRAS

Paratha : Rs 100

Jasmine rice : Rs 100





# Snacks

Pommes frites/ *French Fries* - Rs 250

Samoussas gourmets (12 pcs), accompagnés de sauce tamarin

*Gourmet samossas (12 pcs), served with tamarind sauce*

Légumes / Veg - Rs 275

Poulet / *Chicken* - Rs 325

Mix beignets tempura aux légumes de saison - Rs 295

*Mixed seasonal vegetables tempura*

Beignets tempura aux crevettes et calamar - Rs 395 🍻

*Tempura prawn and calamari (12 pcs)*

Bouchées de camembert (12 pcs) - Rs 475

*Camembert bites (12 pcs)*

Moules gratinées (6 pcs) - Rs 425

*Gratinated mussels (6 pcs)*

Corne Arouille fait maison aux chevrettes de rivière bois sec - Rs 425 **NEW**

*Taro fritters (6 pcs)*



- VEG 
- GLUTEN FREE 
- SPICY 
- NUTS 
- ALCOHOL 
- SEAFOOD 

# Our Signature

Souris d'agneau braisé à la sauce balsamique, crème de polenta et petits légumes glacés /  
*Braised lamb shank with balsamic sauce, polenta cream and glazed baby vegetables* – Rs 1,395



Gnocchis d'arouille parfumés aux huiles de truffe blanche, accompagnés de camaron poêlé / *Taro gnocchi flavoured with white truffle oil, served with prawns, a pan-fried freshwater prawn* – Rs 845



Steak Rib Eye (250g - bœuf élevé au champ) accompagné d'une purée d'arouille, pommes épicées, salade et sauce au poivre /  
*Rib Eye steak (Grass fed - 250g) served with taro puree, spicy wedges, side salad and a pepper sauce* – Rs 1,395

**NEW**

Canard à l'orange servi avec purée de patates douces, légumes du jour, sauce à l'orange et gingembre / *Revised orange duck served with sweet potato puree, vegetable of the day, orange sauce and ginger* – Rs 1,295

**NEW**

Joue de bœuf braisée avec le jus de viande, risotto crémeux aux champignons de Forestier et petits légumes / *Braised beef cheek with meat juices, creamy risotto with Forestier mushrooms and baby vegetables* – Rs 995

Camarons grillés, accompagné de riz à l'ail et sauce Créole /  
*Grilled freshwater prawns accompanied with garlic sauteed rice and Creole sauce* – Rs 1,295



# Seafood

Gratin de fruits de mer (poisson, crevettes, calamar et moules) parfumé aux huiles fumées, accompagné de camarons grillés  
*Seafood gratin (fish, prawns, calamari & mussels) flavoured with smoked oils and topped with grilled prawns* – Rs 745



Pêche du jour grillé, tapenade d'achard citron, tortellinis farci aux dholl petit pois et moringa sur un lit de tomate et des feuilles de coriandre, servi avec un citron grillé / *Grilled catch of the day topped with lime pickle tapenade, tortellinis stuffed with local yellow split peas and moringa on a bed of tomato sauce and coriander leaves, served with grilled lemon* – Rs 795

**NEW**



Nouilles "Pad Thaï", crevettes sautées au wok, légumes croquants et sauce gingembre fait-maison /  
*Wok-fried Pad Thai noodles with prawns, crunchy vegetables and homemade ginger sauce* – Rs 695



Risotto aux fruits de mer (poisson, crevettes, calamar et moules) au style Paella, parfumé aux huiles fumées /  
*Paella style seafood (fish, prawns, calamari & mussels) risotto flavored with smoked oils* – Rs 795



Curry rouge thaï aux fruits de mer, bok choy sauté à l'ail, servi avec du riz au jasmin /  
*Red thai seafood curry, bok choy sautéed in garlic, served with jasmine rice* – Rs 535

**NEW**



## Spicy Fritto Miso/ Seafood Platter

**NEW**

Camaron, crevette, calamar, peche du jour, bâtonnet de crabe, rondelles d'oignon faites maison, salad du chef, moules, frites, sauce mayonnaise menthe / *Camaron, shrimp, calamari, catch of the day, crab stick, homemade onion rings, chef's salad, mussels, fries, mint mayonnaise sauce* – Rs 1,900



VEG

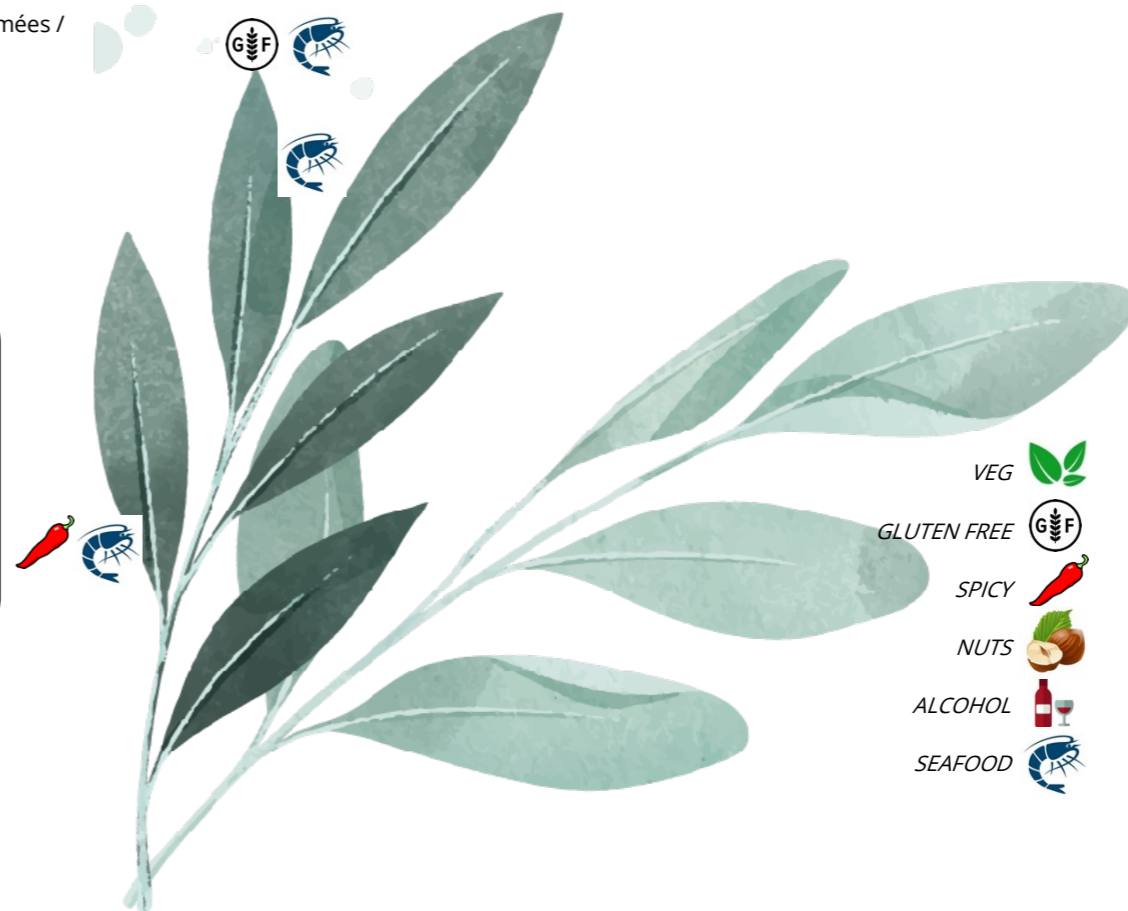
GLUTEN FREE

SPICY

NUTS

ALCOHOL

SEAFOOD



# Vegetarian

## MEDITERRANEAN SALAD (V)

Salade méditerranéenne aux légumes rôtis marinés au pesto, câpres, artichaut avec copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique et croûton à la tapenade de citron confit / *Mediterranean salad with roasted vegetables marinated in pesto, capers, artichoke with parmesan shavings, a balsamic dressing with lemon tapenade crouton* – Rs 695



## SALAD - CHEF STYLE (V)

Salade de Mesclun (assortiment de jeunes pousses vertes), fruits tropicaux frais, betteraves rôties, légumes confits, perles de mangue et vinaigrette au miel d'Eucalyptus / *Mix of Mesclun salad (assorted young green leaves) with fresh tropical fruits, roasted beetroot, pickled vegetables, mango pearls and Eucalyptus honey dressing* – Rs 625



## PAD THAI NOODLES (V)

Nouilles "Pad Thai" sautées au wok, légumes croquants et sauce gingembre fait-maison / *Wok-fried Pad Thai noodles, crunchy vegetables, and homemade ginger sauce* – Rs 525



## SAFFRON RISOTTO (V)

Risotto safrané, parfumé aux huiles de truffe blanche et une crème basilic / *Saffron risotto, perfumed with white truffle oils and a basil cream* – Rs 525



## TARO GNOCCHIS (V)

Gnocchis d'arouille parfumés aux huiles de truffe blanche, tomates fraîches / *Taro gnocchi flavoured with white truffle oil, fresh tomatoes* – Rs 625



## PASTA DU CHEF (V)

Sauce crémeuse, câpres, tomates cerises et champignons / *Creamy sauce, capers, cherry tomatoes and mushroom* – Rs 625



## PIZZA - ATHENA (V)

Olives Kalamata, artichauts à l'huile, poivrons grillés, oignons, tomates cerise, feta et roquette / *Kalamata olives, artichokes in oil, grilled peppers, onions, cherry tomatoes, feta and rocket leaves* – Rs 695



## PIZZA - MARGHERITA (V)

Tomate fraîche, sauce tomate, olives noires et mozzarella / *Fresh tomatoes, tomato sauce, black olive and mozzarella* – Rs 375



## CURRY OU VINDAYE

Tofu, champignons et petit pois, accompagné d'achards fait-maison, chutney de tomates, fricassée de lentilles et riz jasmin / *Bean curd, mushrooms and peas, served with home-made pickles, tomato chutney, lentil fricassee and jasmine rice* – Rs 525



# Burgers & Wraps

Pain burger à la tomate (rouge), accompagné de salade ou frites ou wedges épicés  
*Tomato red burger bun, served with mixed salads or French fries or spicy wedges*

## LONG DRIVE BURGER

Burger de bœuf ou poulet, garni d'un œuf au plat, tranche de bacon à la dinde, rondelles d'oignons et fromage fondu épicé et une sauce mayonnaise 'moutarde au miel' / *Beef or chicken burger topped with a soft fried egg, crispy turkey bacon, sliced onion rings, spiced melted cheese and 'honey mustard' mayonnaise*

Single : Rs 795

Double : Rs 1,250



## MOROCCAN BURGER

Burger d'agneau à la marocaine garni d'un œuf au plat, tranche de bacon à la dinde, rondelles d'oignons, mayonnaise 'moutarde au miel' /

*Moroccan-style lamb burger topped with a soft fried egg, crispy turkey bacon slice, onion rings and honey mustard 'mayonnaise*

Single : Rs 795



## SEAFOOD BURGER

**NEW**

Burger aux fruits de mer garni d'un œuf au plat, tranche de bacon à la dinde, rondelles d'oignons, mayonnaise 'moutarde au miel'

*Seafood burger topped with a soft fried egg, turkey bacon slice, onion rings and honey mustard 'mayonnaise - Rs 795*

## AVALON WRAP

Wrap du style « Kebab », au poulet tandoori, choux, oignons, échalotes, coriandre et citron accompagné de sauce mayonnaise menthe / *"Kebab" style wrap, with tandoori chicken, cabbage, onion, shallot, coriander and lemon, served with mint mayonnaise sauce - Rs 625*



## BOIS SEC VENISON BURGER (ONLY JUNE – DECEMBER)

Burger de cerf de Bois Sec, garni d'un œuf au plat, tranche de bacon à la dinde, rondelles d'oignons et parfumé aux huiles de truffe blanche et mayonnaise 'moutarde au miel' / *Bois Sec inspired venison burger topped with a soft fried egg, crispy turkey bacon, sliced onion rings, flavoured with white truffle oil and honey mustard' mayonnaise*

Single : Rs 895



# Pasta

Les pâtes au choix : Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle (option sans gluten disponible – penne OU Spaghetti)  
Choice of pasta: Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle (Gluten free option available – penne OR Spaghetti)

Pasta au poulet génois (Poulet, pesto, courgette, feuilles de roquette, parmesan) /  
*Chicken genovese pasta (Chicken, pesto, zucchini, rucola leaves, parmesan) – Rs 795*

**NEW**



Filet de bœuf pâtes portobello (bœuf, champignons, poivrons, olives, tomates cerises) /  
*Beef sirloin pasta portobello (Beef, mushroom, bell peppers, olives, cherry tomato) – Rs 795*

**NEW**

Crevettes puttanesca (crevettes, sauce tomate, olives kalamata, câpres, anchois, basilic frais) /  
*Prawn puttanesca (Prawns, Tomato sauce, kalamata olives, capers, anchovy, fresh basilic) – Rs 695*

**NEW**



Fruits de mer (poisson, crevettes, calamar et moules) avec sauce tomate (olive, poivron, basilic, capes et piments) /  
*Seafood sautéed (fish, prawns, calamari and mussels) with tomato sauce (olive, pepper, basil, capes and chillies) – Rs 845*



Pasta du Chef sauce crémeuse, câpres, tomates cerise et champignons /  
*Chef's Pasta creamy sauce, capers, cherry tomatoes and mushroom – Rs 625*



Crème de poulet et crevettes au cajun et pesto basilic /  
*Cajun chicken and shrimp cream with basil pesto – Rs 695*





# Pizza

La base des pizzas contient de la sauce tomate / *The base of the pizzas contains tomato paste*

## MARGHERITA (V)

Tomate fraîche, sauce tomate, olives noires et mozzarella / *Fresh tomatoes, tomato sauce, black olive and mozzarella* – Rs 375



## FRUTTI DI MARE CAJUN

**NEW**

Crevettes, calamar, moules, poisson, anchois, sauce tomate, épice cajun, olives, mélange de poivrons, maïs, oignon, coriandre et mozzarella / *Prawns, calamari, mussels, fish, anchovy, tomato sauce, cajun spice, olive, mixed peppers, corn, onion, coriander and mozzarella* – Rs 595



## ATHENA (V)

Olives, artichauts à l'huile, poivrons grillés, oignons, tomates cerise, feta et roquette /

*Olives, artichokes in oil, grilled peppers, onions, cherry tomatoes, feta and rocket leaves* – Rs 695



## BBQ CHICKEN

Poulet BBQ, champignon, oignons, piment vert haché, échalote, sauce tomate et mozzarella

*BBQ Chicken, mushroom, onions, chopped green chili, spring onions, tomato sauce and mozzarella* – Rs 495



## MOROCCAN

Agneau, oignon, poivron, piment, coriandre, sauce tomate, mozzarella

*Lamb, onions, bell pepper, chili, coriander, tomato sauce, and mozzarella* – Rs 695



## TANDOORI CHICKEN

Poulet tandoori, oignons, poivron, coriandre et mozzarella

*Chicken tandoori, onion, bell peppers, coriander and mozzarella* – Rs 495



## CHEF'S SIGNATURE

Crevettes et poulet à la saveur curry, sauce tomate et mozzarella

*Prawn and chicken curry, tomato sauce and mozzarella* – Rs 495



## PHILL STEAK

**NEW**

Steak de bœuf avec mélange de poivrons, oignons, champignons, feuilles de rocou, oignon rouge, sauce tomate et mozzarella.

*Beef steak with mix pepper, onion, mushroom, rocco leaves, red onion, tomato sauce and mozzarella* – Rs 525

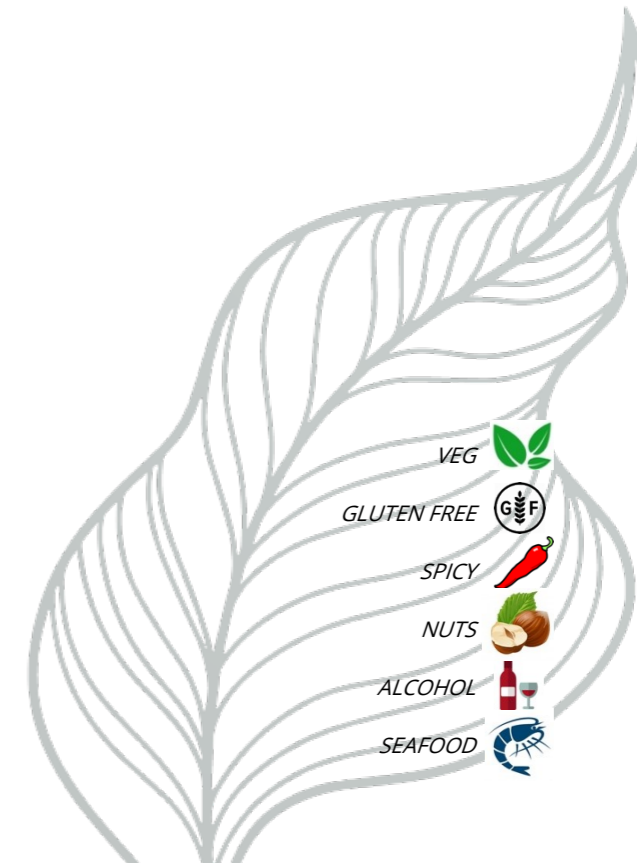


## GOURMET PIZZA

**NEW**

Saumon fumé, crème fromage, câpres, roquette sauvage, olives kalamata

*Smoked salmon, cream cheese, capers, wild rocket leaves, kalamata olives* – Rs 695



# Sweet Temptations

## TIRAMISU

Tiramisu revisité par le Chef / *Revised tiramisu by the Chef* – Rs 425

## GLACE / ICE CREAM – Rs 275

Dame blanche cookies - *Dame blanche cookies* / Caramel fleur de sel - *Salted caramel* / Pistache - *Pistachio* /  
Café - *Coffee* / Fraise - *Strawberry* / Vanille - *Vanilla* / Chocolat - *Chocolate* / Rhum Raisin - *Rum raisin*

2 boules avec une sauce au chocolat / *2 scoops, drizzled with chocolate sauce*

## SORBET – Rs 275

Fruit de la passion avec cubes de mangue - *Passion fruit with mango cubes* / Mangue - *Mango* /  
Framboise - *Raspberry* / Coco - *Coconut*

2 boules avec un coulis de fruits rouges ou mangue ou crème Chantilly / *2 scoops, with red fruits coulis or mango coulis or Chantilly cream*

## CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée à la mangue, accompagnée de biscuit diamant épicé, sorbet framboise /  
*Mango crème brûlée, served with diamond spice cookie and raspberry sorbet* – Rs 365

**NEW**

## JARDIN DE FRUITS

Jardin de fruits frais accompagné d'une boule de sorbet /  
*Garden of fresh fruits with a scoop of sorbet* – Rs 395

MOUSSE FORÊT NOIRE / Black forest mousse – Rs 325

**NEW**

## PARFAIT MATCHA

Parfait au matcha et chocolat blanc, servi d'un coulis fruit de la passion /  
*Matcha and white chocolate parfait with a passion fruit coulis* – Rs 395



**Horaires du restaurant / Restaurant opening hours : 11.30 – 15.00**

**Heures d'ouverture du Club d'Avalon / Opening Hours of Avalon Club**

**Samedi, Dimanche et Jours fériés / Saturday, Sunday & Public Holidays : 07.30 – 17.15**

**Lundi - Vendredi / Monday - Friday : 07.30 – 16.15**

The Management advises that food and drinks prepared at the Club may contain allergens ingredients, if you have any allergy or food intolerance, please inform our team.  
*La direction avise sa clientèle que la nourriture et les boissons préparées au Club peuvent contenir des ingrédients allergènes. Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre équipe.*

Tous les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, incluent 15% de TVA  
*All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of 15% VAT*