

ORIGINE

Anahita LIVE

STARTERS / ENTRÉES

Bar Salad and Garnishes

Mesclun and Crunchy Vegetables

Salades Bar et Garnitures

Salade Mesclun et Légumes Croquants

Mezzes Selections

Labne, Hummus, Babaganouse, Mutabel

Slata mechouia, Omek Houriah, Fattoush and Harissa Berbere

Libanese Tabouleh

Sélection de Mezzés

Labne, Hummus, Babaganouse, Mutabel

Slata Mechouia, Omek Houriah, Fattoush and Harissa berbère

Taboule Libanaise

Cuit Half Cooked Tuna Piemontaise Style

Piemontaise au Thon Mit

Anahita salad

Meli Melo and Shrimps with Cocktail Sauce

Salade d'Anahita

Méli Mèlo et Crevette à la Sauce Cocktail

Selections Of Quiche

Assortiment De Quiche

Cheeses Platter, Dried fruits and Nuts Bread

Plateau de Fromage, Fruits secs et Pain aux Noix

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Chicken Shawarma and garnishes

Shawarma de Poulet et Garnitures

Lamb Loin with Rosemary

Longe d'Agneau au Romarin

Baked Fish and Tomato Salsa

Poisson au Four et Salsa de tomates

Vichy carrot and Iced Vegetables

Carotte vichy et Légume Glace

Choice of Pasta

Tomato Sauce, Basilica, Bolognaise

Choix de Pates

Sauce Tomates, Basilique et Bolognaise

Lamb and Merguez with Sweet Spices

Calamar et Gambas a la Plancha

DESSERTS

Verrine Banoffee pie

Chocolate Sacher with Mango and Molasses

Rice in Coconut Milk, Almond with Salted Butter

Banoffee en Verrine

Sacher Chocolat à la Mangue et Mélasse

Riz au Lait et Amandes au Beurre Salé

Coconut Soufflés with Vanilla Ice cream

Chocolate Fountain and Garnishes

Fresh Fruits Skewer, Marshmallow and Cookies

ORIGINE
ASIAN LIVE

STARTERS / ENTRÉES

Sushi Bar

Sushi Selection, Sashimi and Vietnamese Rolls
Sélection de Sushi, Sashimi et Rouleaux Vietnamiens

Ginger Pickles, Wasabi, Soy Sauce and Wasabi Mayonnaise
Gingembre Confit, Wasabi, Soya Sauce et Mayonnaise de Wasabi

Pickled Vegetables and Roasted Chicken Eggs
Légumes Confits et Œufs de Poulet rôtis

Steamed Chicken
Poulet Vapeur

Nem, Wantan and Prawn Crackers
Nem, Wantan et Craquelins de Crevettes

Beef Filet Tataki and Ponzu Sauce
Tataki de Filet Bœuf et Sauce Ponzu

Pok Choy and Methi Spouts
Brède petsai et Germes de Methi

MAIN COURSES / PLAT PRINCIPAUX

Chicken Saute with Black Beans

Stir Fried Green Vegetables

Poulet Sauté avec Haricots Noirs

Sauté de Légumes Verts

Beef Fillet Tepanyaki,
Filet de Bœuf en Tepayanki

Peking Duck

Pancakes and Garnishes

Canard Laqué Pékinois

Crêpes et Garnitures

Fish Sweet & Sour Sauce

Poisson aigre Doux

Selection of Dim sum

Ha-Kow, Char-mai and Knouck Kien

Soy Sauce, Sweet Chilli

Sélection de Dim Sum

Ha-Kow, Char-mai et Knouck-Kien

Sauce Soja, Piment Doux

Garnish Rice

Riz Cantonais

DESSERTS

Mini Shortbread with Caramelized Mango

Mini sable à la Mangue Caramélisée

Green Tea Crème Brûlée

Crème Brulée de Thé Vert

Crispy Sesame with Chocolate

Croustillant de Sésame aux Chocolat

Fruits Salad with Ginger

Salade de Fruits aux Gingembre

Fudge Doughnuts with Nutella and Caramel

with Salted Butter

Beignets Fudge au Nutella et Caramel au Beurre

Salé

Fresh fruits, Marshmallow, Twist and Cookies

Ice cream, Sherbet and Garnishes Selection

ORIGINE
MAURITIAN LIVE

STARTERS / ENTRÉES

Smoked Marlin Carpaccio, Palm heart and Pickles
Carpaccio de Marlin Fumé, Palmiste et Achards

Chicken Vindaloo and Papadum
Vindaye de Poulet et Papadum

Grilled Sponge gourd and Tomato Sauce
Pipengailles grillés et Sauce de Pommes d'Amour

Fish and Chilli Bites Salad
Salade de Poissons et Gâteaux Piment

Potatoes, Mayonnaise and Chives Salad
Salade Pommes de terre, Mayonnaise et Ciboulettes

Bar salad and Garnishes
Pineapple, Cucumber and Apple pickles
Sélection de Salades et Garnitures
Ananas, Concombre et Pomme confites

Octopus and dry chilli salad
Salade Ourite et Piment Sec

Chili Bites, Samossa and Pakora
Gâteaux Piment, Samossa et Pakora

MAIN COURSES / PLAT PRINCIPAUX

LIVE COOKING / EN LIVE

Chicken Curry and Prawns
Curry de Poulet et Crevettes

Beef Cheek Briani
Briani de Joue de Boeuf

Catch of the Day Creole Sauce
Pêche du Jour en Sauce Creole

Farata and Garnishes

Rougaille Sauce, Taro Leaves, Butter Beans

Farata et Garnitures

Rougaille, Brédes de Songe et Gros pois

Fricassee Pumpkin with Mauritian Spinach
Fricassée de Giraumon et Brédes

Lamb Salmis
Salamis D'agneau

Special Fried Noodles
Mine Frite Spécial

DESSERTS

Cardamon Flan
Chocolate Financier
Almond Dacquoise with Coconut Cream
Flambé Pineapple with Vanilla Rum
Fresh Fruits Salad with Tamarind Juice
Chocolate Fountain and Skewer Selection
Ice Cream, Sherbets and Garnishes

Flan à l'élaïti
Financier au Chocolat
Dacquoise d'Amande et Crème de Coco
Ananas Flambée au Rhum Vanille
Fruits Frais et en Salade Au Jus de Tamarin
Fontaine de Chocolat et Brochettes
Glaces, Sorbets et Garnitures

ORIGINE

MEDITERRANEAN LIVE

STARTERS / ENTRÉES

Antipasti

Grilled Marinated Vegetables and Comfit
Légumes Grillés Marinés et Confits

Tapenades, Grissini & Lavroche

Cold Cuts Selections / Sélections de Charcuteries

Coppa, Salami and Parma ham
Coppa, Salami et Jambon de Parme

Cheeses Selection

Tomatoes and Smoked Mozzarella
Ricotta, Straciatella and Buffalo Buratta

Sélection de Fromages

Tomate et Mozzarella Fumé
Ricotta, Straciatella et Buratta Buffalo

Mesclun Salad, Mache and Bio Arugula
Salade de Mesclun, Mâche et Roquette Bio

Verrine Greek Salade
Salade Grecque en Verrine

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Roasted Leg of Lamb with Herbs of Provence
Minute Ratatouilles and Creamed Garlic
Roasted Potatoes with Aromatics Herbs
Gratinated Vegetables Tarte Tatin

Gigot d'Agneau Rôti aux Herbes de Provence
Ratatouilles Minute et Mousseline d'Ail Confit
Pommes Rissolées aux Aromates
Tarte Tatin de Légumes Gratinés

Pasta with Truffle Oil

Beef Piccata ala Milannaise

Royal Couscous and Harissa Sauce

Pâte à l'Huile de Truffes

Piccata de bœuf ala Milannaise
Couscous Royal et Sauce Harissa

Catch Of The Day

Pomodoro Salsa and Gremolata

Pêche Du Jour

Salsa Pomodoro et Gremolata

DESSERTS

Florentine with Roasted Nuts

Paris Brest

Traditional Tiramisu

Gratinated Seasonal Fruits with Champagne

Zabaglione

Chocolate Fountain and Garnishes

Mignardises and Sweets

Gelato and Sherbet

Florentine à la Noix Torréfiées

Paris Brest

Tiramisu Traditionnel

Fruits de Saison Gratinées au Sabayon de
Champagne

Fontaine de Chocolat et Garnitures

ORIGINE

SEAFOOD EXTRAVAGANZA LIVE

STARTERS / ENTRÉES

Salad and garnishes

Beans, Potatoes, Eggs, Anchovies, Roasted Bell Peppers, Tomatoes, Parmesan

Olives, Quarter Lemons, Onion and Capers

Salade et garnitures

Haricots, Pommes de terre, Œufs, Anchois, Poivrons rôtis, Tomates, Parmesan

Olives, Citron en Quartier, Oignons et Câpres

Stuffed Piquillos with Seafood
Piquillos Farcis aux Fruits de Mer

Seafood Verrine Chiffonade
Chiffonade Fruit de Mer en Verrine

Octopus Carpaccio and Lemon Pickles
Salade d'Ourites et Limon Confit

Calamari salade
Salade de Calamars

Poached Shrimps
Crevettes Poché

Fish Rolls
Roulade de Poisson

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Our Reefs Lobster

Grilled “Creole” Style, Mashed Potatoes and White Butter Sauce

Langoustes de Nos Récifs

Grillées à la Créole, Pommes de Terre écrasées et Sauce Beurre Blanc

River Prawns with Buttered Garlic
Camarons de Rivière au Beurre d’Ail

Catch of the Day

“Plancha” Style, Mix Brède and Rougaille Sauce

Pêche Du Jour

A la Plancha, Brèdes Mélangés et Sauce Rougaille

Garnished Rice, Garden Vegetables and Nantua Sauce

Riz Arrangé, Légumes du Jardin et Sauce Nantua

Roasted Pumpkin with Honey and Lemon
Potiron Rôti au Miel et Limon

DESSERT

Soft Chocolate Cake with Coriander
Moelleux Chocolat à la Coriandre
Crème Brulée with Molasses and Basilic
Crème brulée à la Mélasse et Basilique
Cinnamon Dacquoise and Cereals
Dacquois à la Cannelle et Céréales
Fresh Fruits and Salad
Salade De Fruit Frais

Pancake with Coconut and Caramel Flambée with
Rum Arrangé
Crêpes au Coco et Caramel Flambées au Rhum
Arrangé

Chocolate Fountain, Sweets and Treats
Fontaine de Chocolat, Mignardises et Friandises

Ice Cream Selection and Sherbets
Sélection de Glaces et Sorbets

ORIGINE
STEAK HOUSE LIVE

STARTER / ENTRÉE

Bar Salad

Mesclun, Iceberg lettuce, Riquette and Romaine
lettuce

Green Apples and Citrus fruits
Raw and Cooked Seasonal Vegetables

Bar à Salade

Mesclun, Iceberg, Riquette et Romaine
Pommes Vert et Agrumes,
Légumes de la Saison Crus et Cuits

“Open Face Sandwich”

Mozzarella Cheese and Tomatoes

« Tartiniere »

Mozzarella et Tomates

Smoked Marlin and Tuna

Verrine Seafood Cocktail

Chicken Ballotine and Mustard Relish

Chamarelois Duck Rillettes and Venison Terrine

Chutney Selection and Toast

Marlin Fumée et Thon

Cocktail de Fruits de Mer en Verrine

Ballotine de Poulet et Sauce à la Moutarde

Terrine de Canard Chamarelois et sa venaison

Selection de Chatini et Toast

PLAT PRINCIPAL/ MAIN COURSE

Venison Rack with Spices

Sweet Potato and Tamarind Pulp Sauce

Carrée de Venaison aux Epices

Papates Douces et Sauce aux Pulpes de Tamarin

Allo Olio and Arabiata

Fish and Homemade Chips

Coconut Gribiche Sauce

Poisson et Chips Fait Maison

Sauce Gribiche au Coco

Beef Ribs with Mustard

“Savoyard” Potato Gratin

Côtes de Boeuf à la Moutarde

Gratin de Pomme de Terre “Savoyard”

Herbs Marinated Chicken

Parsley Rice and Garden Veggies

DESSERT

Traditional Tatin Tartlet

Verrine Feuillante and Milk Chocolate

Creamed Tonka Éclair

Fruit Salad with Tamarind

Flambéed Fruits with Vanilla Rhum

Chocolate Fountain

Ice cream and Garnishes

Tarte Tatin Traditionnelle

Feuillante et Crème de Chocolat au Lait en Verrine

Eclaire à la Crème de Tonka

Salade de Fruits au Tamarin Fruits Flambée au Rhum

Vanille

Fontaine de Chocolat

Glaces et Garnitures

ORIGINE
INDIAN LIVE

ENTRÉE / STARTER

Jhinga Tikka Massala

Shrimps Massala and Palm Heart Pickles,
Creamy Coconut Milk, Smoked fish vindallo

Garden Mesclun and Comfit Fruits

Homemade Chutney and Pickles

Massala de Crevettes Rosées et Achard de Palmiste

Sauce Crémeuse au Lait de Coco

Vindaye de Poisson Fumé

Mesclun du Potager et Fruits Confit

Achards et chutney fait maison

Bread selection / Sélection de pain

Samossa, Pakora & bajhi papadam

Haryali Chicken and Tamarind Chutney

Tomato and Onion Relish

Potatoes and Green dholl with Garam Massala

Bell Peppers pickles and Mauritian Spinach

Curry de Poulet à l'indien et Sauce Tamarin

Condiments aux Tomates et Oignons

Pommes de terre et Dholl Embérique au Garam
Massala

Poivrons Confit et épinards

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Chicken Tandoori

Fish Filet « Tikka »

Spicy Massala Potatoes, Mint and Corian-
der

Salad

Tandoori de Cuisse de Volaille

Filet Poisson « Tikka »

Salade de Pommes de terre au masala, Menthe et
Coriandre

Lamb Korma

Agneau au Épice Indienne

Special Indian Curry

Curry Spécial à l'Indienne

Palak Paneer, Dhall Makhani & Naan

Tawa Farata & Takkar

Samundari Moti

Seafood in Slightly Spicy Massala

Fruits de Mer au Massala

Légèrement épicée

Briani et Tomato Chutney

Briani et Chutney Pomme D'amour

DESSERT

Mithai:

Indian sweet

Boundia, laddoo bessen and Halwa
Jalebi, goolab jamoon and rasgoola

Black Chocolate, Fresh Fruits

Verrine Rum Baba

Coconut Balthazar and Almond Truffles

Chocolat Noir, Fruits Frais

Baba au Rhum en Verrine

Balthazar au Coco et Truffes aux
Amandes

Treats and Sweets

Gelato, Sherbet, Homemade Kulfi and
Garnishes Friandises, Mignardises

Gelato, Sorbet, Kulfi Fait Maison et
Garnitures