







Villebague 1740



Starters | Vorspeisen | Entrées

Fish Bouillabaise     
with garlic bread and pumpkin rouille

Fisch Bouillabaisse
Mit Knoblauch Brot und Kürbis Rouille


Bouillabaisse de poisson
avec pain à l'ail et rouille de potiron



Rs 400 

Buffalo Mozzarella Caprese (V)  
with watercress pesto, balsamic reduction
and rocket leaves bouquet

Büffel Mozzarella Caprese
mit Brunnenkresse Pesto, Balsamico-Reduktion
und Rucola Blütenblätter

Mozzarella de buffle Caprese
avec pesto au cresson, réduction de balsamique
et bouquet de roquette





Rs 400 

Marinated Tuna Tartar  
served with lemon palm heart salad and tomato caviar

Mariniertes Thunfisch-Tartar
mit Zitrone Palmherzen-Salat und Tomaten-Kaviar

Tartare de Thon
mariné au citron vert salade de cœur de palmier
et caviar de tomate

Rs 400 

Millefeuille of duck foie gras on spiced bread    
papaya-vanilla compote, tomato coulis with paprika



Entenstopfleber Millefeuille mit Gewürzbrot
an Papaya-Vanilla-Kompott und Tomaten-Coulis mit Paprika

Terrine de foie gras canard et pain d'épices en millefeuille
compote de papaye et vanille,
coulis de tomate avec paprika

Rs 550






Starters | Vorspeisen | Entrées

Smoked chicken over a wood fire  
vegetable and Mauritian style fruit confit
mixed salad, citrus vinaigrette

Holzgeräuchertes Huhn mit Gemüse
und mauritische Frucht Confit
gemischter Salat, Zitrus-Vinaigrette

Poulet fumé au feu de bois
légumes et fruits confits à la mauricienne,
salade mixte, vinaigrette aux agrumes

Rs 400 

Grilled fine vegetables on tomato and ginger compote (V)  
served with pickled pumpkin and watercress bouquet





Gegrilltes Gemüse auf Tomaten-Ingwer-Kompott
mit eingelegtem Kürbis an Brunnenkresse-Bukett

Légumes primeurs grillés sur une compote de tomate
et gingembre, potiron confite et bouquet de cresson

Rs 400 







Main Courses | Hauptgang | Plats Principaux

Dorado fillet crusted with green olive tapenade    
glazed young vegetables, saffron coconut milk sauce

Doradofilet mit einer Kruste aus grüner Oliventapenade
serviert mit glasiertem jungen Gemüse
und Safran Kokosnuss-Milch-Sauce


Filet de Dorade en croûte de tapenade d'olives vertes
jeunes légumes glacés et sauce lait de coco safrané




Rs 650 

Chicken Ballotine with herbs   
on warm vegetable salad and mushroom sauce

Ballotine von Huhn gefüllt mit Kräutern
an lauwarmen Gemüsesalat und Pilzen-Sauce

Ballotine de poulet fermier farcie aux herbes
salade de légumes tièdes et sauce aux champignons



Rs 650 

Giant Prawns Bobos   
with asparagus risotto, paprika butter and coconut milk

Riesengarnelen Bobos
an Spargelrisotto, Paprikabutter mit Kokosmilch

Bobos de Camarons
risotto aux asperges, beurre paprika au lait de coco

Rs 990

Tortellini with ricotta cheese and mushroom cream (V)  
on a bouquet of rocket salad and shaved parmesan





Tortellini mit Ricotta Käse und Pilzencreme
an Rucola Salat und Parmesan Späne

Tortellini ricotta à la crème de champignons
bouquet de salade roquette et copeaux de parmesan

Rs 550 





Main Courses | Hauptgang | Plats Principaux

Grilled Seabass fillet served on mashed peas    
lemon seasonal vegetables, baked potatoes
mango coulis and crustacean emulsion

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Erbsenpüree,
Zitronengemüse der Saison, Bratkartoffeln,
Mango-Coulis und Krustentier-Emulsion

Filet d'Ombrine grillé servi sur une purée de petits pois
légumes en saison citronné, pomme fondante,
coulis de mangue et émulsion de crustacé




Rs 750

Caramelised duck breast with Muscovado sugar  
on mashed sweet potato with young vegetables
and red fruit emulsion with Porto

Entenbrust karamellisiert mit Muscovado Zucker
an Süßkartoffelpüree und jungem Gemüse,
mit einer Emulsion von roten Früchten und Porto

Magret de canard caramélisé au sucre de Muscovado
purée de patate douce aux petits légumes,
émulsion de fruits rouges et Porto

Rs 750

Pan-fried beef fillet   
potato galette and sautéed vegetables,
pickled cherry tomato and green peppercorn sauce

Rinderfilet in der Pfanne gebraten
mit Kartoffel Galette und geröstetem Gemüse,
eingelegte Kirschtomaten und Grüne Pfefferkornsauce

Filet de bœuf poêlé
galette de pomme de terre, légumes sautés,
tomate cerise confite et sauce au poivre vert

Rs 750

Add a WOW

Grilled Giant Prawns 

served with parsley rice and steamed vegetables,
garlic butter sauce

Gegrillte Riesengarnelen

serviert mit Petersilienreis und gedünstetem Gemüse,
Knoblauchbittersauce

Crevettes Géantes Grillées

servi avec riz persillé et légumes à la vapeur,
sauce au beurre à l'ail

Rs 990

Grilled Lobster 

served with saffron rice, sautéed vegetables
and lemon butter sauce

Gegrillter Hummer

mit Safran-Reis, sautiertem Gemüse
und Zitronen-Butter-Sauce

Langouste Grillée

servi avec riz safrané, légumes sautés
et sauce au beurre citronné

Rs 1,800

Maritim Crystals Beach Surf and Turf 

Beef fillet, Half Lobster, Giant Prawns, Fish fillet
mushroom sauce and garlic butter sauce

Rinderfilet, halber Hummer, Riesengarnelen, Fischfilet
Pilzsauce und Knoblauchbittersauce

Filet bœuf, Demi Langouste, Crevettes Géantes,
Filet Poisson

Sauce aux champignons et sauce beurre d'ail

Rs 2,100