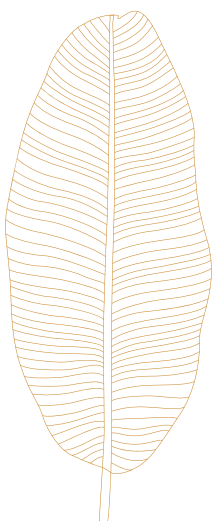


LA CARTE



Tapas froid / Cold Tapas

Mezze à la mauricienne, chips de rôti 🍃 <i>Mauritian mezze, roti nachos chips</i>	Rs 400
Tartare de saumon et avocat <i>Salmon tartare with avocado</i>	Rs 650
Rouleau arc-en-ciel 🍃 <i>Rainbow roll</i>	Rs 450
Infinity roll au saumon et thon <i>Salmon and tuna infinity roll</i>	Rs 650
Sushi sandwich au bœuf et wakame <i>Beef sushi sandwich with wakame</i>	Rs 575
Carpaccio de gambas Oso, vinaigrette au combava <i>Oso prawn carpaccio with kaffir lime dressing</i>	Rs 700
Bruschetta de mozzarella fraîche, salsa de tomate et basilic 🍃 <i>Fresh mozzarella bruschetta with tomato salsa and basil</i>	Rs 500
Rillettes de cerf, papaye verte confite <i>Venison rillettes with green papaya pickle</i>	Rs 575

*Suggestions du Chef / Chef's Specials

Plateau du « Bon Vivant » (Charcuteries, fromages, rosbifs, rillettes de cerf, croustons, terrine de canard, légumes confits) <i>“Bon Vivant” platter</i> <i>(Charcuteries, cheeses, roast beef, venison rillettes, croutons, duck terrine, marinated vegetables)</i>	Rs 3,300
--	----------

Tapas chaud / Hot Tapas

Panier de gajacks à la mauricienne 🍃 <i>Mauritian fritter basket</i>	Rs 425
Croquettes de fromage et jalapeños 🍃 <i>Chili cheese poppers</i>	Rs 450
Poulet croustillant, sauce miel-moutarde <i>Crispy chicken with honey mustard sauce</i>	Rs 450
Croquettes d'arouille 🍃 <i>Taro root croquettes</i>	Rs 500
Beignets de calamar, sauce tartare <i>Battered calamari with tartar sauce</i>	Rs 500

Chaque plat est préparé avec passion par notre équipe. Nous vous souhaitons un agréable moment chez nous !

Gajack Locale / Local Gajack	Ourite safranée	Rs 650
	<i>Octopus with turmeric</i>	
	Short ribs d'agneau d'Australie, piment cari	Rs 925
	<i>Australian short lamb ribs with “piment cari”</i>	
	Tranches de bœuf sautées à la mauricienne, oignon et poivron	Rs 800
	<i>Mauritian-style sautéed beef slices with onions and peppers</i>	
	Gyoza de légumes, sauce teriyaki (6 pcs) 🍃	Rs 550
	<i>Vegetable gyoza with teriyaki sauce (6 pcs)</i>	
	Poisson entier frit, piment cari et citron	Rs 775
	<i>Whole fried fish with piment cari and lemon</i>	
	*Suggestions du Chef / Chef's Specials	
	Plateau de mer	Rs 1,550
	(Poisson, crevette, ourite, calamar, camaron, moule)	
	<i>Ocean platter</i>	
	<i>(Fish, prawns, octopus, calamari, tiger prawn, mussels)</i>	
Salades / Salads	Salade de quinoa, légumes à la grecque 🍃	Rs 500
	<i>Quinoa salad with Greek-style vegetables</i>	
	Burrata di bufala et tomate fraîche 🍃	Rs 700
	<i>Burrata di bufala with fresh tomato</i>	
	Salade César au poulet, ananas confit	Rs 550
	<i>Caesar salad with chicken and pickled pineapple</i>	
	Salade de Pad Thai au bœuf, sauce cacahuète et graines de sésame	Rs 675
	<i>Pad Thai salad with beef, peanut sauce, and sesame seeds</i>	
Sandwiches	Club sandwich au poulet et bacon, mayonnaise au curry et frites	Rs 575
	<i>Chicken and bacon club sandwich with curried mayo and fries</i>	
	Croque-monsieur et frites (<i>fries</i>)	Rs 475
	*Déjeuner uniquement / Lunch only	
	*Contient du porc	

Each of our creations is crafted with passion by our team. May your time with us be as delightful as your meal.

Filet de bar tropical rôti au beurre, pommes de terre braisées et concassée de tomates <i>Butter-roasted red drum fillet, braised potatoes, and tomato concassée</i> *Servi avec salade ou riz / Served with salad or rice	Rs 950
Langouste grillée, nage de coco et combava <i>Grilled lobster with coconut and kaffir lime emulsion</i> *Servi avec légumes, riz et salade / Served with vegetables, rice & salad	Rs 2,600
Pad Thai aux crevettes <i>Prawn Pad Thai</i>	Rs 850
Pièce du boucher / <i>Butcher's cut</i> *Servi avec gratin dauphinois et salade / Served with dauphinois gratin and salad	Rs 1,650
Souris d'agneau braisée, polenta crémeuse et légumes rôtis <i>Braised lamb shank with creamy polenta and roasted vegetables</i>	Rs 1,200
Cuisse de poulet rôti, sauce BBQ, purée de pommes de terre et pleurotes poêlés <i>Roasted chicken leg with BBQ sauce, mashed potatoes, and sautéed oyster mushrooms</i> *Servi avec salade / Served with salad	Rs 650
Saucisse de porc à la créole, sauce tomate épicée et coriandre <i>Creole-style pork sausage in spicy tomato sauce with coriander</i> *Servi avec du riz / Served with rice	Rs 700
Curry de poulet et crevettes, lentilles noires et riz basmati <i>Chicken and shrimp curry with black lentils and basmati rice</i> *Servi avec salade / Served with salad	Rs 850

Chaque plat est préparé avec passion par notre équipe. Nous vous souhaitons un agréable moment chez nous !

Les Classiques / Classics	Planche de charcuterie d'Italie et condiments	Rs 750/ Rs 1,350
	<i>Italian cold cuts platter with condiments</i>	
	Ardoise de sushis et sashimis – 15 pcs / 25 pcs	Rs 1,200/ Rs 1,600
	<i>Sushi and sashimi platter – 15 pcs / 25 pcs</i>	
	Pizza N'joy à la truffe et au fromage fontina 🌿	Rs 550
	<i>N'joy pizza with black truffles and fontina cheese</i>	
	Pizza N'joy au poulet	Rs 500
	<i>N'joy pizza with chicken</i>	
	Burgers N'joy (bœuf, agneau, poulet, poisson, végétarien) et wedges	Rs 650
	<i>N'joy burgers (Beef, Lamb, Chicken, Fish, Veg) with wedges (Garnitures supplémentaires : bacon, œuf au plat, fromage) (Extra toppings: bacon, fried egg, cheese)</i>	
Accompagnements / Sides	Burger de bœuf Wagyu N'joy au foie gras	Rs 1,250
	<i>N'joy Wagyu beef burger with foie gras</i>	
	Fish N'chips	Rs 650
	Gratin dauphinois 🌿	Rs 250
	<i>Dauphinois gratin</i>	
	Bol de riz 🌿	Rs 100
	<i>Rice bowl</i>	
	Panier de frites épicées N'joy 🌿	Rs 250
	<i>Spicy N'joy fries</i>	
	Mélange de salade verte 🌿	Rs 250
	<i>Mixed green salad</i>	
Les Nouveautés / New Arrivals	Légumes du terroir rôtis au four 🌿	Rs 250
	<i>Oven-roasted local vegetables</i>	
	Salade de légumes de saison	Rs 150
	<i>Seasonal vegetable salad</i>	
	Salade de tomates fraîches	Rs 100
	<i>Fresh tomato salad</i>	
	Salade de pois chiches	Rs 120
	<i>Chickpea salad</i>	
	Salade de lentilles	Rs 120
	<i>Lentil salad</i>	

Each of our creations is crafted with passion by our team. May your time with us be as delightful as your meal.

Desserts	Banane et ananas flambés au vieux rhum 🍷 <i>Vintage rum-flamed banana and pineapple</i>	Rs 350
	Tiramisu fait maison <i>Homemade tiramisu</i>	Rs 350
	Moelleux au chocolat <i>Chocolate moelleux</i>	RS 350
	Succulent cheesecake au citron vert, cerise et pistache <i>Luscious lemon-lime, cherry, and pistachio cheesecake</i>	Rs 375
	Sélection de glaces et sorbets 🍷 <i>Ice cream and sorbet selection</i>	Rs 350
	Café gourmand N'joy <i>N'joy Café gourmand</i>	Rs 350

Chaque plat est préparé avec passion par notre équipe. Nous vous souhaitons un agréable moment chez nous !

"Bienvenue chez nous. Chaque assiette raconte une histoire, pensée et préparée avec soin, passion et authenticité. Notre équipe et nous même mettons tout notre cœur pour vous offrir une expérience culinaire unique. Merci de partager ce moment avec nous. Que votre dégustation soit un vrai plaisir."

- Chef Kevin & Chef Harrish

