

THE REEF

GOURMET LOUNGE

MENU PETIT-DEJEUNER *BREAKFAST MENU*

A LA FRANCAISE FRENCH TOUCH

Sélection de viennoiseries et de pain frais, servie avec beurre, miel et confitures
Selection of pastries and fresh bread, served with butter, honey and jams

L'ATELIER DES ŒUFS THE EGG FACTORY

Oeufs au plat – *Sunny-side-up egg*

Oeufs brouillés – *Scrambled egg*

Omelette au blanc d'oeuf – *Egg white omelette*

Omelette nature, complete ou garnie* – *Plain, complete or garnished* omelette*

*GARNITURES

*GARNISHES

Bacon – Saucisses de volaille – Jambon – Fromage – Champignons – Oignons – Tomates – Poivrons
Bacon – Chicken sausages – Ham – Cheese – Mushrooms – Onions – Tomatoes – Peppers

GOURMANDISES DU CHEF CHEF'S TREATMENTS

TARTINE OCEANE – OCEAN TOAST

Poisson local fumé sur pain de campagne, écrasé d'avocats et de tomates, oignons rouges
Local smoked fish on country bread, mashed avocado and tomato, red onion

PAIN PERDU – FRENCH TOAST

Pain de mie brioche et grille, prepare dans un mélange d'oeufs et de lait, accompagné de coulis de fruits rouges et de chantilly

Toasted brioche bread, prepared in a mixture of egg and milk, served with red fruit coulis and whipped cream

ASSIETTE FRAICHEUR HEALTHY PLATE



Assiette de fruits frais du jour & yaourt avec topping, muesli et fruits
Plate of fresh fruit of the day & yoghurt with muesli and fruit topping



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



VEGAN



THE REEF

GOURMET LOUNGE

MENU DEJEUNER *LUNCH MENU*

ESCALE FRAICHEUR FRESH STOPOVER

SALADE CESAR – *CAESAR SALAD*

Salade iceberg, poulet, parmesan, anchois, oeufs, sauce César
Iceberg salad, chicken, parmesan, anchovies, eggs, Caesar sauce

SALADE GRECQUE – *GREEK SALAD*

Feta, concombre, poivrons, olives, tomates, oignons, huile d'olive
Feta cheese, cucumbers, peppers, olives, tomatoes, onions, olive oil

POKE BOWL – *POKE BOWL*

Riz à sushi, carottes, laitue, thon, concombres, petits pois, grains de sesame, wasabi, mayonnaise et sauce ponzu
Sushi rice, carrots, lettuce, tuna, cucumbers, peas, sesame seeds, wasabi, mayonnaise and ponzu sauce

PLATS CHAUDS HOT DISHES

Poisson du jour, riz et salade – *Fish of the day, rice and salad*

Poulet, sauce barbecue et légumes du jour – *Chicken, barbecue sauce, vegetables of the day*

Pièce de bœuf grille et purée de pommes de terre – *Grilled beef, mashed potatoes*

Panini au poulet ou végétarien – *Chicken or vegetarian panini*

BURGER THE REEF*

Pain brioche, bœuf, cheddar, œuf, salade, tomates, oignons
Brioche bun, beef, cheddar, egg, salad, tomatoes, onions

*Servi avec frites classiques ou de patates douces – *Served with classic or sweet potato fries*

DOUCEURS SUCREES SWEET TREATS

Tarte ou gâteau du jour – *Cake or pie of the day*

Assiette de fromages ou de fruits frais – *Cheeses or fresh fruit platter*

Glace ou sorbet du jour – *Ice cream or sorbet of the day*



GOURMET LOUNGE

MENU DEJEUNER TARDIF *LATE LUNCH MENU*

SALADE CESAR CAESAR SALAD

Salade iceberg, poulet, parmesan, anchois, oeufs, sauce César
Iceberg salad, chicken, parmesan, anchovies, eggs, Caesar sauce

FISH & CHIPS

Poisson local pane, sauce tartare et frites
Local fish, tartar sauce and French fries

BURGER THE REEF

Pain brioche, boeuf, cheddar, oeuf, salade, tomates, oignons
Brioche bun, beef, cheddar, egg, salad, tomatoes, onions

PANINI

Panini poulet ou végétarien
Chicken or vegetarian panini

GOURMET LOUNGE

MENU DINER *DINNER MENU*

POUR COMMENCER STARTERS

Curry de poulpe à la Seychelloise
Seychelles-style octopus curry

 Cannelloni aux épinards, coulis de tomate
Spinach cannelloni, tomato coulis


Carpaccio de boeuf sauce pesto et parmesan
Beef carpaccio, pesto sauce and parmesan

 Raviolis ananas et tzatzíki au tofu
Pineapple ravioli with tofu tzatzíki

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Médaille de boeuf, légumes de saison, gratin de pommes de terre, sauce au poivre
Beef medallion, seasonal vegetables, potato gratin, pepper sauce

Assiette du pêcheur à la Sainte-Anne : fruits de mer et pêche du jour
Assiette du pêcheur à la Sainte-Anne: seafood and catch of the day

 Gnocchis à la crème de champignons et huile de truffe
Gnocchi with mushroom cream and truffle oil

 Steak de chou-fleur
Cauliflower steak

Langouste grillée et sauce au curry (en supplément*)
Grilled lobster with curry sauce (with supplement)*

Tomahawk grillé, sauce aux champignons forestiers et béarnaise (en supplément*)
Grilled tomahawk, forest mushroom sauce and béarnaise (with supplement)*

**1350 SCR par personne – per person*

DOUCEURS SUCREES SWEET TREATS

Mousse au chocolat et fruit de la passion
Chocolate and passion fruit mousse

Crème brûlée noix de coco et caramel
Coconut and caramel crème brûlée

Tiramisu aux fruits exotiques, épices locales et mousse vanille
Tiramisu with exotic fruits, local spices and vanilla mousse

 VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

 VEGAN

