



# Ferney FALAISE ROUGE

## SNACKS

Plateau de snacks locaux – samoussas végétariens, gâteaux piment & gâteaux arouille (12 pcs)	Rs 200
Calamars croustillants (8 pcs)	Rs 250
Nuggets de crevette (6 pcs)	Rs 290

## ENTRÉES

Gratin de palmiste	Rs 350
Gratin de palmiste & crevettes	Rs 390
Millefeuille d'aubergines, mozzarella & tomates	Rs 330
Confettis de concombre, tomates, coriandre & marlin fumé	Rs 300
Salade d'ourites façon créole	Rs 330

## SALADES ET SANDWICHS

Salade de légumes grillés aux graines de sésame, vinaigrette à la française au vinaigre balsamique & feta	Rs 450
Salade fermière au poulet	Rs 450
Salade de marlin fumé avec vinaigrette au citron	Rs 450
Salade de cerf grillé aux graines de sésame	Rs 475
Salade de poisson à la créole	Rs 400
Panini, frites & salade (choix de marlin fumé, poulet, cerf ou légumes)	Rs 300
Burger de cerf, frites, salade	Rs 425





## Ferney FALAISE ROUGE

### **CUISINE MAURICIENNE**

Curry de cerf	Rs 550
Vindaye de cerf	Rs 550
Curry de poulet	Rs 525
Curry de poulet & crevettes au lait de coco	Rs 575
Rougaille de saucisses créoles (porc)	Rs 450
Daube de poisson sauce créole	Rs 525

*Les plats mauriciens sont servis avec du riz, des grains secs & du chutney.*

### **LES SPÉCIALITÉS DU CHEF**

Steak de cerf avec une sauce au poivre, frites & salade	Rs 690
Rôti de cerf avec une purée de pomme de terre & salade ou haricots verts	Rs 600
Cochon marron rôti avec une purée de pomme de terre & salade ou haricots verts (porc)	Rs 650
Escalope de poulet grillé avec une sauce aux champignons, frites & salade	Rs 500
Filet de dorade avec une sauce au citron, riz persillé & légumes de saison	Rs 550

### **PLATS VÉGÉTARIENS**

Curry d'aubergine*	Rs 490
Fricassé de bananes vertes*	Rs 400
Curry de légumes*	Rs 450
Gratin de légumes & salade	Rs 490

*\*Ces plats sont servis avec du riz, des grains secs & du chutney.*





# Ferney FALAISE ROUGE

## DESSERTS

Ananas caramélisé & glace à la vanille	Rs 220
Confiture de papaye & glace à la vanille	Rs 220
Brownie au chocolat & glace à la vanille	Rs 290
« Malva pudding » & glace à la vanille	Rs 290
Un choix de deux boules de glace ou sorbet	Rs 200
Dessert du jour (dépendant de la disponibilité)	Rs 200

## BOISSONS CHAUDES

Expresso (Illy)	Rs 130
Americano (Illy)	Rs 150
Cappuccino (Illy)	Rs 155
Latté (Illy)	Rs 170
Thé ou tisane – thé vert, camomille, verveine, menthe	Rs 110
Chocolat chaud	Rs 115





## Ferney FALAISE ROUGE

### BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Jus de fruit	Rs 105
Jus de fruit frais fait maison (fruits de saison)	Rs 140
Thé glacé fait maison	Rs 115
Appletiser, Grapetiser	Rs 130
Coca Cola, Sprite, Fanta, Tonic, Soda, Pearona (33cl)	Rs 100
Coca Cola Zéro (0.5 litre)	Rs 140
Eau plate (0.5 litre)	Rs 70
Eau plate (1 litre)	Rs 110
Eau pétillante (Crystal 1 litre)	Rs 130
Cocktail de jus de fruits <i>Falaise Rouge</i>	Rs 175

### COCKTAILS

<i>Falaise Rouge</i> « P'tit Punch » (rhum citron ou fruit de la passion)	Rs 240
---	--------

### BIÈRES

Phoenix ou Phoenix Fresh (33cl)	Rs 155
Windhoek (44cl)	Rs 170
Thirsty Fox (33cl)	Rs 155
Heineken 0% alcool (33cl)	Rs 115





# Ferney FALAISE ROUGE

## **SPIRITUEUX**

Whisky Red Label	Rs 265
Gin Hendricks	Rs 255
Rhum Green Island	Rs 210
Rhum Frégate	Rs 175

## **VINS AU VERRE**

Verre (blanc, rosé ou rouge)	Rs 225
------------------------------	--------

## **VINS BLANCS**

Bellingham Pear Tree Chenin Blanc Viognier (Afrique du Sud)	Rs 950
Marianne Wines Natana Cuvée Blanche (Afrique du Sud)	Rs 940
Bellingham Premier Grand Cru (Afrique du Sud)	Rs 935

## **VINS ROSÉS**

Graham Beck Gorgeous Pinot Noir Chardonnay (Afrique du Sud)	Rs 940
Château Lecourt Caillet Rosé (France)	Rs 895

## **VINS ROUGES**

Saxenburth Guinea Fowl (Afrique du Sud)	Rs 980
Trapiche Pinot Noir (Argentine)	Rs 950
Château Vieux Laroque (France)	Rs 935

