

LUNCH MENU

OPENING HOURS

MONDAY TO SUNDAY
12:30 - 14:30

www.lecardinalresort.com



La Table du Cardinal Menu À La Carte

SALADS / **SALADES**

Greek Salad Rs 550.

Cucumber, tomatoes, bell peppers, onions, green & black olives, feta cheese & red wine vinegar

Salade Grecque Rs 550.

Concombre, tomates, poivrons, oignons, Olives vertes et noires, fromage feta et vinaigre de vin rouge

Duo tomatoes & mozzarella Rs 800.

Salad garnished with black olives, pesto and balsamic reduction

Duo de tomates et mozzarella Rs 800.

Tomates cerises, bouquet de salade aux olives noires, pesto et réduction de balsamique

Palm heart and smoked marlin Rs 900.

Exotic salad, cherry tomatoes and balsamic dressing

Cœur de palmier et marlin fumé Rs 900.

Salade exotique, tomates cerises et vinaigrette au balsamique

Potatoes and chorizo salad Rs 550.

With hard-boiled eggs marinated with whole-grain mustard

Pommes de terre et chorizo Rs 550.

Œufs durs et avec une marinade à la moutarde à l'ancienne

Seared tuna salad Rs 700.

Mesclun, tomatoes, artichoke, candied lemons, hard-boiled egg and Kalamata olive

Thon mi-cuit Rs 700.

Mesclun, tomates, artichauts, citrons confits, œuf dur et olive Kalamata

Octopus carpaccio Rs 800.

Green papaya salad with a touch of Mauritian flavoured, tropical-style garlic salsa.

Carpaccio de poulpe Rs 800.

Salade de papaye verte avec une touche de salsa à l'ail de style tropical aux saveurs mauriciennes.

PIZZA

Margherita Rs 600.

Tomatoes sauce, mozzarella & oregano

Sauce tomates, mozzarella et origan

Tropicana Rs 800.

Tomatoes sauce, chicken, mushrooms, pineapple, capsicum, black olives & mozzarella

Sauce tomates, poulet, champignons, ananas, poivron, olives noires et mozzarella

Mauriciana Rs 900.

Rougaille sauce, curried fish, green apple pickle, bell peppers, onions & mozzarella

Sauce rougaille, poisson au curry, achard aux pommes vertes, poivrons, oignons & mozzarella

Salsina Rs 800.

Tomatoes sauce, chorizo, salami, grilled zucchini, onions, black olives & mozzarella

Sauce tomates, chorizo, salami, courgettes grillées, oignons, olives noires et mozzarella

SANDWICHES / **SANDWICHES**

Cardinal beef burger Rs 900.

Home-made ground beef, lettuces, tomatoes, grilled onions, cheddar cheese and mayonnaise

Burger de bœuf le Cardinal Rs 900.

Bœuf haché faite maison, laitues, tomates, oignons grillés, fromage cheddar et mayonnaise

Chicken ham panini Rs 700.

Lettuce, tomatoes, emmental cheese, onions and pesto

Panini au jambon de volaille Rs 700.

Laitue, tomates, emmental, oignons et pesto

Traditional club sandwich Rs 650.

Lettuce, chicken breast, chicken ham, tomatoes, fried egg & cheddar cheese

Club sandwich traditionnel Rs 650.

Laitue, poulet, jambon de poulet, tomates, œuf au plat et fromage cheddar

Our sandwiches are served with French fries and green salad/

Nos sandwichs sont servis avec frites et salade verte

LUNCH MENU

OPENING
HOURS
MONDAY TO SUNDAY
12:30 - 14:30

www.lecardinalresort.com



La Table du Cardinal Menu À La Carte

PASTA

Spaghetti Bolognese Rs 700.

Spaghetti Carbonara Rs 600.

Penne Alfredo or Napolitan Rs 500.

Tagliatelle Marinara Rs 1,000.

Tomatoes sauce and coconut milk with shrimps and crab meat

Sauce tomates au lait de coco, crevettes et chair de crabe

MAIN COURSES / **PLATS PRINCIPAUX**

Octopus & green papaya curry Rs 900.

Served with steamed rice, black lentils fricassee and chopped tomatoes chutney

Curry de poulpe et papaye verte Rs 900.

Servi avec riz à la vapeur, fricassée de lentilles noires et chutney de tomates

Chicken skewers, marinated with satay sauce Rs 800.

Served with garlic paprika potatoes wedges, green salad and barbecue sauce

Brochettes de poulet marinées à la sauce satay Rs 800.

Servi avec quartiers de pommes de terre à l'ail et au paprika, salade verte et sauce barbecue

Roasted lamb chop, roasted garlic sauce Rs 2,000

Potatoes purée scented with truffles oil, sautéed vegetables with herbs

Cote d'agneau grillé Rs 2,000

Purée de pommes de terre parfumée à l'huile de truffes

Légumes sautés aux herbes et sauce à l'ail rôti

Grilled Australian prime beef rib steak (200gm) Rs 1,800.

Sautéed vegetables with garlic & herbs, ratte potato and truffles sauce

Entrecôte de bœuf, d'Australie grillée, sauce aux truffes (200gm) Rs 1,800.

Légumes sautés à l'ail et aux herbes, pomme de terre ratte

Roasted tiger prawns, peanuts emulsion (400gm) Rs 2,200.

Tagliatelle with mixed vegetables with pesto tomatoes sauce and parmesan cheese

Camérons grillées, émulsion de cacahuètes (400gm) Rs 2,200.

Tagliatelles aux légumes variés à la sauce de tomates au pesto et parmesan

Grilled lobster with Indians flavours (750gm) Rs 4,500.

Vegetables ratatouille, saffron rice and garlic butter sauce

Langouste grillée aux saveurs indiennes (750gm) Rs 4,500.

Ratatouille de légumes, riz safrané et sauce beurre à l'ail

DESSERTS

Tropical fruits salad Rs 450.

Infused with lemongrass and lemon sherbet

Salade de fruits tropicaux Rs 450.

Infusé à la citronnelle et au sorbet au citron

Passion fruits crème brûlée Rs 400.

Served with "Victoria" pineapple sherbet

Crème brûlée aux fruits de la passion Rs 400.

Servi avec un sorbet à l'ananas de Victoria

Chocolate and coconut bounty Rs 550.

Papaya salsa flavoured with vanilla

Bounty au chocolat et à la noix de coco Rs 550.

Salsa de papaye aromatisée à la vanille

Banana tart "Mauritian style Rs 450.

Coconut ice cream and red berries fruits compote

Tarte à la banane à la façon Mauricienne Rs 450.

Glace à la noix de coco, compote de fruits rouges

Cardinal" ice cream delight Rs 400.

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, Served with pineapple compote, raspberry coulis and crumble.

Coupe de glace Cardinal Rs 400.

Servi avec une compote d'ananas, coulis de framboise et crumble

Glace vanille, chocolat et fraise

DINNER MENU

OPENING
HOURS
MONDAY TO SUNDAY
19:30 - 21:30

www.lecardinalresort.com



La Table du Cardinal Menu À La Carte

STARTERS / *PLAT D'ENTRÉE* *COLD & HOT*

Bellota Iberian Lomo salad Rs 900.

Endive salad with fresh and dried grapes, pecan nuts, roquefort and balsamic syrup

Lomo Ibérique de Bellota Rs 900.

Salade d'endives aux raisins frais et secs, Noix de pecan, roquefort et sirop de balsamique

Pan-fried scallops and shrimps Rs 1,500.

Pea's puree enhanced with fresh mint, baby carrots and combava sauce

Noix de st jacques et crevettes poêlées Rs 1,500.

Purée de petit pois rehaussé à la menthe fraîche, baby carottes et sauce au combava

Pan seared duck foie gras escallops Rs 2,000.

Deglaze with cognac, caramelized pineapple, Chanterelles mushrooms

Escalope de foie gras poêlé Rs 2,000.

Déglacé au cognac et ananas caramélisé, Champignons Girolles

Crab meat mousseline Rs 1,700.

Jelly of coconut milk and local fruits meli-melo

Mousseline de chair de crabe Rs 1,700.

Gelée de lait de coco et méli-mélo de fruits locaux

Smoked marlin cigars Rs 900.

With royal palm heart achard, Seasonal fruits chutney

Cigares de marlin fumé Rs 900.

Au achard de cœur de palmiste royal, Chutney de fruits saisonnière

Australian beef carpaccio Rs 1,000.

Crunchy shredded fennel with citrus, Artichokes preserved in olive oil and parmesan flakes

Carpaccio de bœuf d'Australien Rs 1,000.

Artichauts confits à l'huile d'olive et copeaux de parmesan

Spinach Cappuccino Rs 600.

Grissini gratinated with parmesan cheese

Capuccino aux épinards Rs 600.

Grissini gratiné au parmesan

MAIN COURSES / *PLATS PRINCIPAUX*

Pan-fried Capitaine fish filet Rs 1,500.

Market vegetable caponata, sweet potatoes puree, Capers sauce

Filet de poisson Capitaine poêlée Rs 1,500.

Caponata de légumes du marché, purée de patate douce, Sauce aux câpres

Seafood bouillabaisse with mild spices Rs 2,200.

(Red snapper fish filet, tiger prawn and shrimp), garden vegetables, bok-choy and steamed rice

Bouillabaisse aux fruits de mer aux épices douces Rs 2,200.

(Filets de vieille rouge, camaron et crevette), légumes du jardin, brède tom pousse et riz à la vapeur

Simply grilled lobster (750gm) Rs 4,800.

Gnocchi with saffron pistils and organic vegetables, crustacean sauce

Langouste grillée nature (750gm) Rs 4,800.

Gnocchi aux pistils de safran et Légumes bio, sauce crustacée

Pan-fried jumbo prawn tails and braised palm heart Rs 3,500.

Mushrooms risotto, green asparagus, Classic passion fruit sauce

Queues de camarons poêlées et cœur de palmiste braisé Rs 3,500.

Risotto aux champignons, d'asperges verte, sauce aux fruits de la passion classique

DINNER MENU

OPENING HOURS

MONDAY TO SUNDAY

19:30 - 21:30

www.lecardinalresort.com



La Table du Cardinal Menu À La Carte

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Roasted lamb loin in herb crust (200gm) Rs 2,200.

Taro cake with amaranth leaves, braised baby carrots, cherry tomatoes and rosemary sauce

Longe d'agneau rôtie en croûte d'herbes (200gm) Rs 2,200.

Gâteaux arouille au brède malbar, jeunes carottes braisées, tomates cerise, demi glace au romarin

Grilled Angus beef fillet marinated with thyme and mustard Rs 2,000.

Mashed potato with herbs, baby vegetables, green pepper sauce

Filet de bœuf Angus grillé mariné au thym et moutarde Rs 2,000.

Concasse de pomme de terre aux herbes, petits légumes, sauce poivre vert

Honey-glazed chicken breast Rs 1,200.

Grilled polenta with mascarpone, sautéed vegetables and plum sauce

Blanc de poulet laqués au miel Rs 1,200.

Polenta grillée aux mascarpone, légumes sautée et sauce aux prunes

Venison salmi Mauritian style Rs 1,300

Black lentils fricassée, sautéed green leaves, Steamed rice, faratha and tomatoes chutney

Salmi de cerf à la mauricienne Rs 1,300.

Fricassée de lentilles noires, brèdes sautées, Riz à la vapeur, faratha, chatini de pommes d'amour

Tortellini Rs 1,500.

With truffles, button mushrooms and green asparagus

Aux truffes, champignons de paris et asperges vertes

Cheeses platter Rs 900.

Papaya compote flavoured with vanilla, raisins and crackers

Compote de papaye à la vanille, des raisins et des biscuits

DESSERTS

Papaya and apple pie Rs 500.

Vanilla ice cream

Tarte à la papaye et aux pommes Rs 500.

Glace à la vanille

Hazelnut dacquoise Rs 600.

With creamy caramel and flavoured with vanilla stick

Dacquoise noisette Rs 600.

Au crémeux du caramel et parfumer au bâton de vanilles

Surprise chocolate shell Rs 800.

Flambéed with orange liqueur

Coques en chocolat surprise Rs 800.

Flambées à la liqueur d'orange

Blackcurrant bavares Rs 500.

Strawberry ice cream

Bavaresse cassis & poivre de timut Rs 500.

Glace à la fraise

Chocolate Merveilleux Rs 400.

Strawberries coulis

Merveilleux au chocolat Rs 400.

Coulis de fraises

Traditional Paris-Brest Rs 500.

Paris-Brest traditionnel Rs 500.

Exotic fruit salad Rs 700.

Flavoured with lemongrass and lemon sorbet

Salade de fruits exotique Rs 700.

Parfumée à la citronnelle et sorbet au citron