

DINNER MENU



OPENING HOURS

MONDAY TO SUNDAY
19:30 - 21:30

www.lecardinalresort.com



CHEF SPECIALITIES / SPÉCIALITÉS DU CHEF

MAURITIAN MENUS / MENU MAURICIENS

STARTER / ENTRÉE

*Octopus salad and green papaya
Poached octopus, tomatoes, onions, coriander,
lemon juice and olives oil*

*Salade de poulpe et papaye verte
Poulpe poché, tomates, oignons, coriandre,
jus de citron et huile d'olive*

DEGUSTATION / DÉGUSTATION

*Shrimps rougaille / fish curry / chicken salmi
Pumpkin etouffee / black lentils fricasee /
basmati rice & faratha
Served with chopped tomatoes chutney*

*Rougaille de crevettes / curry de poisson / salmi de poulet
Étouffée de potiron / fricassée de lentilles noires /
riz basmati et faratha
Servi avec un chutney de tomates concassées*

DESSERT / DESSERT

*Rice pudding with orange marmalade
Riz au lait à la marmelade d'orange*

Bon Appétit!

Price per person Rs 2,500 Vat Included

Prix par personne, non-résident MUR 2,500 TVA incluse

DINNER MENU

OPENING HOURS

MONDAY TO SUNDAY

19:30 - 21:30

www.lecardinalresort.com



CHEF SPECIALITIES / SPÉCIALITÉS DU CHEF

DINNER SET MENU / MENU DU DÎNER

SEAFOOD MENUS / MENUS DE FRUITS DE MER

STARTER / ENTRÉE

Pan-fried prawns

Palm heart salad with citrus fruits salsa with coriander

Crevettes poêlées

Salade de cœurs de palmier et salsa d'agrumes à la coriandre

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Seafood platter

*Grilled half lobster, giant prawn, black mussels,
scallops, calamari & fish filet*

*Sauteed mixed vegetables, saffron rice, lime and
garlic butter sauce*

Plateau de fruits de mer

*Demi-homard grillé, crevettes géantes, moules noires,
coquilles Saint-Jacques, calamars et filet de poisson*

*Légumes variés sautés, riz au safran,
sauce au beurre à l'ail et au citron vert*

DESSERT / DESSERT

Chocolate soufflé

Served with vanilla cream sauce

Soufflé au chocolat

Servi avec une sauce crémeuse à la vanille

Bon Appétit!

Price per person Rs 4,500 Vat Included

Prix par personne, non-résident MUR 4,500 TVA incluse

DINNER MENU

OPENING
HOURS

MONDAY TO SUNDAY
19:30 - 21:30

www.lecardinalresort.com



SPECIAL DINNER MENU

STARTER / ENTRÉE

*Creole style fresh fish salad with citrus sauce and herbs
Salade de poisson a la créole, salsa d'agrumes et herbes*

*Creamy green peas soup, scented with basic oil
Potage Saint Germain, à l'huile de basilic*

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

*Mixed grilled platter
Lamb chop, chicken sausage, Chicken leg served with potatoes
wedges, Homemade coleslaw, and BBQ sauce*

*Assiette mixte grill
Côtes d'agneau, saucisse de poulet, cuisse de poulet, servi avec
de quartier de pomme de terre, coleslaw fait maison et sauce
BBQ*

Or / Ou

*Parrot fish filet with cajun spices, sweet potatoes puree,
vegetables of the day, served with white butter sauce.*

*Filet de poisson Cateau à l'épice de cajun, purée de patates
douce, Légumes du jour, et sauce au beurre blanc*

DESSERT

*Opera cake with vanilla ice cream
Gateaux opera et glace à la vanille*

Bon Appétit!

*Price per person **MUR 3,700** Vat Included*

*Prix par personne, non-résident **MUR 3,700** TVA incluse*

DINNER MENU



OPENING HOURS

MONDAY TO SUNDAY
19:30 - 21:30 PM

www.lecardinalresort.com



CANDLE LIGHT DINNER MENU

STARTER / ENTRÉE

*Norwegian salmon ceviche
Pink peppercorns and fennel lemon cream*

*Ceviche de Saumon de Norvège
Baies roses et crème citronné au fenouille*

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

*Grilled lobster (500gms)
Mushrooms risotto with baby vegetables
Garlic butter sauce.*

*Langouste grillée (500gms)
Risotto aux champignons sauvages et petits légumes
Sauce beurre d'ail*

DESSERT

*Soft chocolate cake
Served with vanilla ice cream*

*Moelleux au chocolat
Boule de glace à la vanille*

Bon Appétit!

Price per person MUR 4,200 Vat Included

Prix par personne, non-résident MUR 4,200 TVA incluse

DINNER MENU

OPENING HOURS

MONDAY TO SUNDAY
19:30 - 21:30 PM

www.lecardinalresort.com



CHEF SPECIALITIES / SPÉCIALITÉS DU CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS / SUGGESTIONS DU CHEF

FISHERMAN MENU / MENUS DU PÊCHEUR

STARTER / ENTRÉE

*Scallops' carpaccio with citrus oil
Green salad, passion fruits salsa with coriander*

*Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'agrumes
Salade verte, salsas de fruits de la passion à la coriandre*

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

*Grilled whole fresh fish, (for 2 persons)
Sweet potatoes puree, sauteed mixed vegetables
with garlic & herbs
Bouillabaisse emulsion*

*Poisson frais entier grillé (pour 2 personnes)
Purée de patates douces, légumes variés sautés
à l'ail et aux herbes
Émulsion de bouillabaisse*

DESSERT / DESSERT

*Chocolate shell, flambéed with orange liquor
Coque en chocolat flambée à la liqueur d'orange*

Bon Appétit!

Price per person Rs 3,500 Vat Included

Prix par personne, non-résident MUR 3,500 TVA incluse

DINNER MENU

OPENING
HOURS

MONDAY TO SUNDAY
19:30 - 21:30 PM

www.lecardinalresort.com



MENU LOBSTER MENU AVEC LANGOUSTE

APPETIZER / AMUSE BOUCHE

*Fish samosa
Sweet chili sauce*

*Samoussa au poisson
Sauce au piment doux*

STARTER / ENTRÉE

*Palm heart and smoked marlin
Exotic salad, cherry tomatoes and balsamic dressing*

*Ceviche de saumon de Norvège
Fenouil citronné à la crème aux baies roses*

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

*Grilled lobster (500gms)
Mushrooms risotto with baby vegetables
Garlic butter sauce.*

*Langouste grillée (500gms)
Risotto aux champignons sauvages et petits légumes
Sauce beurre d'ail*

DESSERT

*Soft chocolate cake
Served with vanilla ice cream*

*Moelleux au chocolat
Boule de glace à la vanille*

*Gourmet coffee / Café gourmand
Coffee or Tea
Selection of mignardises*

*Café ou The
et sélection de trois petits fours
Bon Appétit!*

*Price per person **MUR 4,500** Vat Included*

*Prix par personne, non-résident **MUR 4,500** TVA incluse*
