

Pink Peppercorn

OUR GRILL RESTAURANT BY THE BEACH

A delectable selection of salads, sumptuous fresh seafood dishes or grilled fish accompanied by our seasonal desserts; the Pinkpeppercorn restaurant will delight you by its casual chic setting.

NOTRE RESTAURANT DE PLAGE

Une sélection de salades légères et raffinées, de somptueux plats de fruits de mer ou de poisson grillés et des desserts selon les fruits de saison; la cuisine du Pinkpeppercorn avec son cadre chic et décontracté, saura vous ravir.



SANDS
SUITES RESORT & SPA
MAURITIUS

STARTERS / LES ENTRÉES

Homemade fish samoussa with tomato chutney - 400

Samoussa au poisson fait maison et chutney de pomme d'amour

Rosemary crostini with tapenade, houmous and avocado (V) - 450

Crostini au romarin, tapenade, houmous et avocat

Mesclun salad with feta, tomato confit, chickpeas, olives and peanuts (V) - 450

Salade de mesclun, feta, tomate confite, pois chiches, olives et cacahuètes

Grilled beetroot, creamy cheese with mustard and aragula (V) - 450

Betterave grillée, fromage crémeux à la moutarde et roquette

Depending on arrival, thin slices of raw fish with coconut milk and lime zests - 450

Selon arrivage, fine tranches de poisson cru au lait de coco et zestes de citron vert

Octopus «vindaye», grilled with a spicy mustard infusion accompanied with aragula salad - 550

Vindaye de poulpe, grillé à la sauce moutarde épicée et roquette

(V) Vegetarian dish / Plat végétarien

All above items without supplement are included with no extra charge for guests on full board
Tous les plats ci-dessus sans frais supplémentaire sont inclus pour les clients en pension complète

FOOD ALLERGY / ALLERGIE ALIMENTAIRE:

Please do inform us of any food allergy or intolerance
Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire

Prices quoted in Rs including 15% VAT
Prix net en Rs, 15% de TVA incluse

THE GRILL / GRILLADE

Vegetarian flute: Grilled «kalia» vegetables, melted cheese and sweet potato (V) - 600

Flute végétarienne: Légumes grillés «kalia», fromage fondue et patate douce

Fish of the day in foil with olives, tomato and anchovy fillet - 700

Poisson du jour en papillote aux olives, tomate et filet d'anchois

Squid steak - 850

Steak de calamars

Salmon steak - 900

Pavé de saumon

River water prawns (approximately 300g) - 1,100

Camarons d'eau douce (environ 300g)

Not included on full board basis / Non inclus en pension complète

Lobster (approximately 650g) - 2,100

Langouste (environ 650g)

Not included on full board basis / Non inclus en pension complète

Lamb chops (3 pieces) - 1,200

Cotes d'agneau (3 pièces)

Not included on full board basis / Non inclus en pension complète

T-Bone steak, hand-cut 20 oz bone-in top loin steak topped with pink peppercorn - 1,100

Steak T-bone, coupé à la main 20 oz et garni de poivre rose

Not included on full board basis / Non inclus en pension complète

Surf and Turf (beef and shrimps skewer) - 1,200

Surf and Turf (brochettes de boeuf et crevettes)

Not included on full board basis / Non inclus en pension complète

(V) Vegetarian dish / Plat végétarien

FOOD ALLERGY / ALLERGIE ALIMENTAIRE:

Please do inform us of any food allergy or intolerance

Veillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire

Prices quoted in Rs including 15% VAT

Prix net en Rs, 15% de TVA incluse

SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENT

Our dishes are served by choice of
Tous les plats sont accompagnés au choix de

Baked potato / *Pommes au four* - 120

Garlic bread / *Pain à l'ail* - 120

Grilled vegetables / *Légumes grillés* - 120

Mixed salad / *Salade mixte* - 120

Corn on the cob / *Maïs au beurre* - 120

Choice of one sauce and two side dishes included - Additional accompaniment on extra
Une sauce et deux garnitures au choix compris - Accompagnement additionnel en supplément

SAUCES / LES SAUCES

White butter sauce with capers (V)
Sauce au beurre blanc aux câpres

Pink pepper sauce
Sauce au poivre rose

BBQ sauce with pineapple (V)
Sauce BBQ à l'ananas

Spicy creole sauce (V)
Sauce créole épicée

Virgin sauce (V)
Sauce vierge

DESSERTS / LES DESSERTS

Thin-crust pineapple tart with white chocolate mousse dumplings and coconut - 400
Tarte fine à l'ananas, quenelles de mousse au chocolat blanc et noix de coco

Poached fruits salad with lemon-grass and red berries jelly - 400
Fruits pochés à la citronnelle en salade et son gelée de fruits rouges

Grilled banana topped with star anise caramel sauce and flambéed with tequila (V) - 400
Banane grillée et nappée de sauce caramel à la badiane, flambée au tequila

Panna cotta with Bois Chéri tea and mango - 400
Panna cotta au thé de Bois Chéri et à la mangue

(V) Vegetarian dish / *Plat végétarien*

All above items without supplement are included with no extra charge for guests on full board
Tous les plats ci-dessus sans frais supplémentaire sont inclus pour les clients en pension complète

FOOD ALLERGY / ALLERGIE ALIMENTAIRE:
Please do inform us of any food allergy or intolerance
Veillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire

Prices quoted in Rs including 15% VAT
Prix net en Rs, 15% de TVA incluse