

SPICES RESTAURANT

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS


Calamars sautés au gingembre et à l'ail 600
accompagné de pomme de terre nouvelle écrasée à la fourchette
Ginger and garlic sautéed squid
served with mashed potatoes

Le poulpe 600
Fines tranches de poulpe, artichauts confits,
olives vertes, salade roquette et tomates cerises rôties
Octopus
Thin slices of octopus, pickled artichoke,
green olives, arugula leaves and roasted cherry tomatoes

Coquille St Jacques poêlée, 650
caponata sicilienne et moule gratinée
Seared scallop,
Sicilian caponata and gratinated mussel

Filet de boeuf séché et fumé maison, 700
copeaux de parmesan de 48 mois, fèves et céleri croquant
Homemade cured and smoked beef fillet,
48 months parmesan shavings, fava beans and crispy celery

Saumon écossais en gravlax au poivre péruvien, 700
carpaccio de betteraves, méli-mélo de roquette, tomates cerises et gouttes de pamplemousse
Scottish salmon gravlax with peruvian pepper,
beetroot carpaccio, tossed arugula, cherry tomatoes and grapefruit drops

 **Mozzarella de buffle, tomates séchées, chips de légumes, 700**
olives taggiasche et espuma de basilic
Buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes,
vegetable chips, taggiasca olives and basil foam

ALLERGIE ALIMENTAIRE / FOOD ALLERGY:

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




Plats végétariens / Vegetarian dishes

(P) Porc / Pork

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

SPICES RESTAURANT

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS


 **Tortelloni maison au potiron, 500**
fromage frais, crème de truffes, feuilles de sauge et parmesan
Homemade tortellini pasta with pumpkin,
fresh cheese, truffle cream, sage and parmesan

Ravioli maison à la chair de crabe, 700
sauce crémeuse aux poivrons rouges grillés et menthe
Homemade ravioli with crab meat,
grilled red bell peppers and mint creamy sauce

Risotto noir venere aux palourdes, 800
coquilles St Jacques et camarons de rivière
Venere black risotto with clams,
scallops and river water prawns

Duo de foie gras, 1, 200
en escalopes poêlées et en terrine, ananas rôti,
pain d'épices croustillant et poire au vin rouge
Duet of foie gras,
seared foie gras scallops and terrine, roasted pineapple,
crispy gingerbread and candied pear poached in red wine

SOUPES / SOUPS

 **Aurora 300**
Velouté à la tomate, mascarpone, croûtons à l'ail et huile au basilic
Creamy tomato soup with mascarpone cheese, garlic croutons and basil oil

Tropical 500
Bisque de langouste, raviole aux coquillages et estragon, émulsion à la noix de coco
Lobster bisque with shellfish and tarragon ravioli, coconut froth

ALLERGIE ALIMENTAIRE / FOOD ALLERGY:

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


 Plats végétariens / Vegetarian dishes

(P) Porc / Pork

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

SPICES RESTAURANT

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

 **Tian de légumes façon provençale, 600**
fromage halloumi grillé et sauce au pesto
Provencal vegetables tian,
grilled halloumi cheese and pesto sauce

LA MER / THE SEA

Le saumon 800
Filet poêlé, mousseline de céleri-rave,
tomate cerise grillée, fenouil et salsa aux câpres
The salmon
Seared fillet, celeriac purée,
grilled cherry tomato, fennel and cappers salsa

Filet de vivaneau à la plancha, quinoa façon paëlla, 850
salade d'herbes et réduction de bouillabaisse
Ruby snapper fillet a la plancha, quinoa paella,
herbs salad and bouillabaisse sauce

Filet d'ombrine SKR mariné aux épices briani, 850
cuit en feuille de bananier, riz au jasmin, sauce rougaille, petits légumes
Drum fish fillet SKR marinated with briani spices,
cooked in banana leaf, jasmine rice, 'rougaille' sauce and baby vegetables

Camarons de rivière (P) 900
façon saltimbocca, haricots blancs à la bisque
River water prawns
Saltimbocca style navy beans in bisque sauce

ALLERGIE ALIMENTAIRE / FOOD ALLERGY:

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

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

(P) Porc / Pork

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

SPICES RESTAURANT

VIANDE ET VOLAILLE / MEAT & POULTRY

Magret de canard rôti en croûte d'arachide cuit à basse température, 950

compote d'olives noires, purée d'arouille violette au miel,
radis blanc braisé et sauce à l'orange

Duck breast roasted in peanut crust cooked at low temperature,

black olives compote, taro root and honey purée,
braised daikon and orange sauce

Carré d'agneau aux épices tajine cuit au four, fregola fait maison, 1, 400

fruits secs, légumes tendres et sauce ras el hanout

Lamb rack roasted with tajine spices, homemade fregola,

dried fruits, baby vegetables and ras el hanout sauce

Filet de boeuf Angus grillé, 1, 700

foie gras poêlé, légumes de saison du jardin,
confiture de betteraves et sauce aux truffes

Grilled Angus beef fillet,

seared foie gras, seasonal garden vegetables,
beetroot marmalade and truffle sauce

ALLERGIE ALIMENTAIRE / FOOD ALLERGY:

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



Plats végétariens / Vegetarian dishes

(P) Porc / Pork

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

SPICES RESTAURANT

DESSERTS

Baba au rhum, 400

espuma bergamote et coulis de cerises amarena
Rum baba,
with bergamot foam and amarena cherry coulis

Coulant au chocolat coeur Amaretto, 450

glace au sabayon et brisures d'amaretti
Chocolate Amaretto heart melting cake,
zabaglione ice cream and crushed amaretti

Minestrone de fruits et légumes frais au sirop de menthe 450

glçon aux agrumes et glace au pamplemousse
Fresh fruits and vegetables minestrone with mint syrup,
citrus ice cubes and grapefruit ice cream

Tarte au citron meringuée, 450

crème légère au citron vert et sorbet limoncello
Lemon meringue pie,
light lemon cream and limoncello sorbet

Tiramisu, 450

Perles de liqueur de chocolat et sauce café
Pearls of chocolate liqueur and coffee sauce

Fraises au balsamique de Modène, 450

poivre vert et glace à la vanille
Strawberries with balsamic from Modena,
green peppercorn and vanilla ice cream

Une déduction de Rs 800 par personne au Restaurant Spices est offerte aux résidents du Sands en demi-pension pour le dîner.
Sands residents on half board basis will be offered a Rs 800 deduction per person for dinner at Spices Restaurant.

ALLERGIE ALIMENTAIRE / FOOD ALLERGY:

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

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

(P) Porc / Pork

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