

B • V I E W

• CHILL & FOOD •

signé par Chef Glenn Viel 





Petit-déjeuner continental

7h30 – 10h30

SERVI A TABLE :

Plateau de viennoiseries assorties | Assorted pastry platter
Planche de charcuterie | Charcuterie board
Assortiment de fromages | Selection of cheeses
Yaourt | Yoghurt
Salade de fruits frais de saison | Seasonal fresh fruit salad

À LA CARTE :

ŒUFS & SPÉCIALITÉS CHAUDES **EGGS & HOT SPECIALTIES**

Crêpes

Omelettes

Œufs brouillés | Scrambled eggs

Œufs pochés | Poached eggs

Œufs au plat | Fried eggs

Œufs durs | Hard-boiled eggs

Bacon

Saucisses | Sausages

Haricots blancs à la sauce tomate | Baked beans

Chakchouka | Shashouka

Toast du chef | Chef' toast

BOISSONS | BEVERAGES :

Jus de fruits frais | Fresh fruit juices: Orange

Sélection de thés | Selection of tea:

English Breakfast | Vanille | Thé vert au jasmin | Thé à la menthe fraîche

English Breakfast | Vanille | Jasmin Green Tea | Fresh Mint Tea

Sélection de cafés | of coffee :

Espresso | Cappuccino | Americano



Déjeuner & dîner

12h00 – 14h30 | 19h30 – 22h00

ENTRÉE | STARTER

SALADE B-VIEW | B-VIEW SALAD | 850

Servie avec des tomates confites, des olives, croûtons, quelques agrumes, copeaux de parmesan, pickles d'oignon rouge et vinaigrette aux fruits de la passion.

Served with confit tomatoes, olives, croutons, citrus segments, Parmesan shavings, pickled red onions and passion fruit vinaigrette

SALADE CESAR | CAESAR SALAD | 950

L'authentique

The authentic classic

CEVICHE DE POISSON | FISH CEVICHE | 900

Pêche locale, pomme Granny Smith, grenade, assaisonné avec une vinaigrette au gingembre et aux herbes

Local catch, Granny Smith apple, pomegranate, dressed with a ginger and herb vinaigrette

VITELLO TONATO | 950

Fines tranches de veau, servies froides, sauce onctueuse au thon, câpres et anchois

Thin slices of veal served cold with a creamy tuna, caper and anchovy sauce

CHAIRE DE CRABE | CRAB FLESH | 850

Mayonnaise maison

Homemade mayonnaise

BURRATA | 1,000

Burrata, tomate fraîche et pain toasté

Burrata, fresh tomatoes and toasted bread

TIAN DE LEGUMES | VEGETABLE TIAN

PETIT | SMALL | 650

À PARTAGER 3-4 PERS. | TO SHARE 3-4 PEOPLE | 850

Notre version mauricienne de la ratatouille, mijotés dans une sauce tomate créole

Our Mauritian take on ratatouille, slow-cooked in a Creole tomato sauce

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

SEA SIDE

QUENELLES DE POISSON | 1,000

FISH QUENELLES

Servies avec une soupe de poisson

Served with a light fish broth

FILET DE CAPITAINE (SELON ARRIVAGE) | 1,400 **CAPTAIN FISH FILLET (SUBJECT TO AVAILABILITY)**

Carotte, fenouil, fruit de la passion, jus de tête

Carrot, fennel, passion fruit, fish head jus

Lunch & dinner

12h00 – 14h30 | 19h30 – 22h00

GAMBAS DE MADAGASCAR | 1,900

MADAGASCAR PRAWNS

Roquette, salsa, accompagné d'une polenta
Rocket leaves, fresh salsa, served with polenta

THON BLANC | 1,300

YELLOWFIN TUNA

Crème de laitue, fenouil croquant
Lettuce cream, crunchy fennel

CALAMAR CHORIZO POIVRONS A PEINE CONFITS | 1,300

CALAMARI, CHORIZO & LIGHTLY CONFIT PEPPERS

RAVIOLE OUVERTE DE LANGOUSTE | 2700

LOBSTER RAVIOLI

LAND SIDE

MILLEFEUILLE DE MAGRET DE CANARD | 2,450

DUCK MAGRET MILLEFEUILLE

Condiment jus à l'ananas
Pineapple-infused jus condiment

CÔTE D'AGNEAU | 1,500

LAMB CUTLETS

Caviar d'aubergine
Eggplant caviar

SUPRÊME DE VOLAILLE | 1,600

CHICKEN SUPREME

Cuit sur le coffre, accompagné de champignon
Jus crémé à la truffe
Roasted on the bone, served with mushrooms, creamy truffle jus

TARTARE DE BOEUF | 1,250

BEEF TARTARE

Recette traditionnelle, servi avec des frites
Traditional recipe, served with French fries

CARI DE PALMISTE DU PAYS | 1,000

LOCAL PALM HEART CURRY

PÂTES AU PESTO MAISON | 950

PASTA WITH HOMEMADE PESTO

Lunch & dinner

12h00 – 14h30 | 19h30 – 22h00

DESSERT

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON | 600 SEASONAL FRUIT PAVLOVA

Meringue légère garnie de fruits frais de saison
Light meringue topped with fresh seasonal fruits

MOUSSE AUX CHOCOLATS | 600 CHOCOLATE MOUSSE

Mousse onctueuse, sauce caramel et noisettes caramélisées

ÎLE FLOTTANTE À LA VANILLE MAURICIENNE | 600 MAURITIAN VANILLA FLOATING ISLAND

Île flottante accompagnée de crème anglaise à la vanille

CARPACCIO D'ANANAS | 600 PINEAPPLE CARPACCIO

Fruits de la passion, sel piment et glace yaourt

CREME CAMEL | 600

PANNA COTTA A LA MANGUE | 600 MANGO PANNA COTTA

B V I E W
• CHILL & FOOD •

CONTACT & RESERVATION

RESTAURANTS@LEGENDHILL-MAURITIUS.COM

+230 5509 8187