

AVALON
GOLF ESTATE
MAURITIUS

Magie Spoon

& Menu

*Dining is not just about food; it is an experience of elegance, artistry, and indulgence. Here,
every detail is crafted to awaken the senses and create unforgettable moments*



Salades / Salads

LA BELLE RODRIGUAISE

Salade de poulpe à la façon Rodriguaise, citron confit et cristallisé, légumes confits et le tout arrosé d'une vinaigrette au combava / Sunny Rodrigues octopus salad, candied & crystallised lemon, candied vegetables and all drizzled with its kaffir lime dressing – **Rs 645/-**

SWEET LADY – (“Lines of Light”) (V)

Salade colorée de jeunes pousses vertes (mesclun), melon frais, betteraves rôties, légumes confits, perles de mangue assaisonnée d'une vinaigrette au miel d'eucalyptus / Colorful salad with young green shoots (mesclun), fresh melon, roasted beets, candied vegetables, mango pearls seasoned with its eucalyptus honey dressing – **Rs 595/-**

CAESAR

Laitue Iceberg, escalope de poulet fumé aux herbes et à la lavande, bacon de dinde grillé, filets d'anchois, oeuf dur, croûtons croustillants, tomates cerises, copeaux de parmesan bio et vinaigrette César classique / Iceberg lettuce, herb and lavender smoked chicken cutlet, grilled turkey bacon, anchovy fillets, hard boiled egg, crispy croutons, cherry tomatoes, organic Parmesan shavings and classic caesar dressing – **Rs 695/-**

SALADE DE CALAMAR

Salade de quinoa aux herbes et légumes croquants, petits calamars marinés au safran et servis avec une salsa d'agrumes / Quinoa salad with herbs and crunchy vegetables, saffron-marinated baby calamari served with a citrus salsa – **Rs 550/-**

MEDITERRANEAN SALAD (V)

Salade méditerranéenne avec légumes rôtis marinés au pesto, câpres, artichaut, copeaux de parmesan bio, croûton à la tapenade de citron confit avec une vinaigrette au balsamique / Mediterranean salad with roasted vegetables marinated in pesto, capers, artichoke, organic parmesan shavings, candied lemon tapenade crouton and a balsamic vinaigrette – **Rs 695/-**

SEAFOOD SALAD

Salade aux fruits de mer composée de poisson, crevettes, calamars et moules, infusée à la citronnelle, olives de Kalamata, concombre, tomates séchées, poivrons rôtis avec une vinaigrette balsamique / Seafood salad composed of fish, prawns, calamari and mussels, infused with lemongrass, Kalamata olives, cucumber, sundried tomatoes, roasted bell peppers and a balsamic vinaigrette – **Rs 795/-**

SALADE CAPRÈSE (V)

Salade de mozzarella et de tomates cerises sucrées, agrémentée de figues, poivron roti, olive kalamata, pignon de pain, feuilles de basilic frais, huile verte et d'une réduction balsamique maison / Mozzarella and sweet cherry tomato salad, garnished with figs, roasted bell pepper, kalamata olive, pine nuts, fresh basil leaves, green oil and a homemade balsamic reduction – **Rs 795/-**

Nos sélections Gourmandes / Our Gourmet selections

SAMOUSSAS

Samoussas gourmands (12 pièces), servis avec une sauce au tamarin maison / *Gourmet samoussas (12 pieces), served with homemade tamarind sauce*

Légumes / *Vegetables (V)* - **Rs 315/-** 
Poulet / *Chicken* - **Rs 345/-**

VEG TEMPURA

Tempura de légumes de saison assortis, servi avec une sauce au piment doux (12 pièces) / *Tempura of mixed seasonal vegetables, served with a sweet chili sauce (12 pieces) (V)* – **Rs 315**

FRITES

Pommes Frites / *French Fries* – **Rs 295/-**

TARO FRITTERS / GATEAUX AROUILLE

Racines d'arouille râpées et croustillants (8 pièces), au goût légèrement sucré et salé, associées au gingembre, servis avec une sauce au piment doux / *Crunchy, grated taro roots (8 pieces), with a slightly sweet and salty taste, combined with ginger, served with a sweet chili sauce (V)* – **Rs 395/-**

CALAMARI & PRAWNS TEMPURA

Beignets de tempura aux calamars et crevettes (12 pièces) / *Tempura fritters with calamari and prawns (12 pieces)* – **Rs 425/-**

BBQ POPCORN CHICKEN

Poulet popcorn BBQ servi avec une sauce mayonnaise thaïlandaise (10 pièces) / *BBQ popcorn chicken served with Thai mayonnaise sauce (10 pieces)* – **Rs 425/-**

CAMEMBERT BITES (V)

Bouchées de camembert (12 pièces) / *Camembert bites (12 pieces) (V)* – **Rs 545/-**

GRATINATED MUSSELS

Moules gratinées aux herbes (6 pièces) / *Gratinated mussels with herbs (6 pieces)* – **Rs 545/-**

BREAD BASKET (6 PIECES)

Assortiment de pains / *Assorted breads* – **Rs 90/-**

-  GLUTEN FREE
-  SPICY
-  NUTS
-  ALCOHOL
-  SEAFOOD
-  VEGETARIAN

Lakaz Mama - Authentic Mauritian food

SEAFOOD VINDAYE

Vindaye de fruits de mer composé de poisson, crevettes, calamars et moules, servi avec des condiments faits maison, une fricassée de lentilles et de riz parfumé au jasmin / *Seafood vindaye composed of fish, prawns, calamari and mussels, served with homemade condiments, lentil fricassee and jasmine-scented rice* – **Rs 695/-**

CHICKEN & PRAWN CURRY

Curry de poulet et crevettes, servi avec des condiments faits maison, une fricassée de lentilles et de riz parfumé au jasmin / *Chicken and prawn curry, served with homemade condiments, lentil fricassee and jasmine-scented rice* – **Rs 645/-**

FISH & EGGPLANT CURRY

Curry de poisson et d'aubergine au lait de coco, accompagné de condiments faits maison, une fricassée de lentilles et de riz parfumé au jasmin / *Fish and eggplant curry with coconut milk, served with homemade condiments, lentil fricassee and jasmine-scented rice* – **Rs 695/-**

SALTED FISH ROUGAILLE

Rougaille de Poisson salé à la créole, "piment cari" et pétales d'oignon, accompagnée de condiments faits maison, d'une fricassée de lentilles et de riz parfumé à la citronnelle / *Creole-style salted fish rougaille, "piment cari" and onion petals, served with homemade condiments, lentil fricassee and lemongrass flavored rice* – **Rs 645/-**

BEEF STEW

Daube de boeuf traditionnel, accompagné de condiments faits maison, une fricassée de lentilles et de riz parfumé au jasmin / *Traditional beef stew, served with homemade condiments, lentil fricassee and jasmine-scented rice* – **Rs 695/-**

OCTOPUS CURRY

Curry d'ourite et à la papaye verte, accompagné de condiments faits maison, d'une fricassée de lentilles et de riz à la vapeur / *Octopus curry with green papaya, served with homemade condiments, lentil fricassee and steamed rice* – **Rs 745/-**

OCTOPUS SALMI

Salmi d'ourite, accompagné de condiments faits maison, d'une fricassée de lentilles et de riz parfumé au jasmin / *Octopus Salmi, served with homemade condiments, lentil fricassee and jasmine-scented rice* – **Rs 745/-**

OCTOPUS VINDAYE

Vindaye d'ourite traditionnel, accompagné de condiments faits maison, d'une fricassée de lentilles et de riz parfumé au jasmin / *Traditional octopus vindaye, served with homemade condiments, lentil fricassee and jasmine-scented rice* – **Rs 745/-**

AVEC SUPPLÉMENT / WITH SUPPLEMENT

Paratha : Rs 125/- 
Rice Bowl : Rs 125/-

-  GLUTEN FREE
-  SPICY
-  NUTS
-  ALCOHOL
-  SEAFOOD
-  VEGETARIAN

Nos prix sont en roupies mauriciennes et incluent 15% de TVA / All prices are in Mauritian rupees and are inclusive of 15% VAT

Our Signature

LAMB SHANK

Souris d'agneau braisée avec sauce balsamique, mousseline de pommes de terre parfumée à l'huile de truffe noire et petits légumes glacés / *Braised lamb shank with balsamic sauce, potato mousseline flavored with black truffle oil and small glazed vegetables* – **Rs 1550/-**

PRAWN GNOCCHI

Gnocchis d'arouille parfumés à l'huile de truffe blanche, servis avec des crevettes et une gambas d'eau douce poêlée / *Taro gnocchi flavoured with white truffle oil, served with prawns, a pan-fried freshwater prawn* – **Rs 825/-**

RIB EYE STEAK

Entrecôte de boeuf de 250g (boeuf d'élevage) servie avec purée d'arouille, pommes épicées, une salade et une sauce au poivre / *Rib Eye Steak 250g (grass fed) served with taro purée, spicy wedges, salad and a pepper sauce* – **Rs 1495/-**

BEEF CHEEK

Joue de bœuf braisée avec son jus de viande, un risotto crémeux aux champignons forestiers et des légumes nouveaux / *Braised beef cheek with meat jus, creamy forest mushroom risotto and baby vegetables* – **Rs 1045/-**

GRILLED CAMARONS

Camarons grillés avec sauce au beurre à l'ail, bok choy braisé, servis avec du riz au persil / *Grilled camarons with garlic butter sauce, braised bok choy, served with parsley rice* – **Rs 1425/-**

CHEESE TORTELLINI (V)

Tortellini au fromage avec sauce crémeuse aux truffes, servis avec une salade de roquette / *Cheese tortellini with creamy truffle sauce, served with arugula salad (V)* – **Rs 695/-**

Seafood

SEAFOOD GRATIN

Gratin de fruits de mer composé de poisson, crevettes, calamars et moules, parfumé aux huiles fumées, accompagné de crevettes grillés / *Seafood gratin composed of fish, shrimp, calamari and mussels, flavored with smoked oils, topped with grilled prawns* – **Rs 725/-**

THE CATCH OF THE DAY

Pêche du jour grillée, risotto crémeux aux champignons sauvages, légumes de saison et salade de roquette / *Grilled catch of the day, creamy wild mushroom risotto, seasonal vegetables and arugula salad* – **Rs 895/-**

SEAFOOD PAD THAI NOODLES

"Pad Thai Authentique" wok de nouilles sautées aux crevettes et aux légumes croquants dans une sauce au gingembre maison / *"Authentic Pad Thai" wok of fried noodles with prawns and crunchy vegetables in a homemade ginger sauce* – **Rs 695/-**

SEAFOOD RISOTTO

Risotto aux fruits de mer façon paëlla composé de poisson, crevettes, calamar et moules, façon Paella, aromatisé aux huiles fumées / *Seafood risotto Paella style with fish, prawns, calamari and mussels, Paella style, flavoured with smoked oils* – **Rs 850/-**

THAI RED SEAFOOD CURRY

Curry rouge thaï aux fruits de mer, bok choy sauté à l'ail, servi avec du riz au jasmin / *Thai red seafood curry with sautéed bok choy and garlic, served with jasmine rice* – **Rs 695/-**



FRITTO MISTO DI MARE

Rs 1995/-

(SPICY FRIED MIXED SEAFOOD PLATTER)

Composé de camaron, crevettes, calamars, poisson du jour, bâtonnet de chair de crabe, moules, rondelles d'oignon faites maison, frites accompagné d'une salade du chef servi avec une sauce mayonnaise à la menthe

Composed of camaron, shrimp, calamari, catch of the day, crab meat stick, mussels, homemade onion rings, fries accompanied with a chef's salad served with a mint mayonnaise sauce

-  GLUTEN FREE
-  SPICY
-  NUTS
-  ALCOHOL
-  SEAFOOD
-  VEGETARIAN

Nos prix sont en roupies mauriciennes et incluent 15% de TVA / All prices are in Mauritian rupees and are inclusive of 15% VAT

Vegetarian

MEDITERRANEAN SALAD (V)

Salade méditerranéenne aux légumes rôtis marinés au pesto, câpres, artichauts, copeaux de parmesan bio, croûton à la tapenade de citron confit avec une vinaigrette au basilic / *Mediterranean salad with roasted vegetables marinated in pesto, capers, artichokes, organic parmesan shavings, a candied lemon tapenade crouton, and a basil dressing* - **Rs 695/-**

SWEET LADY – (“LINES OF LIGHT”) (V)

Salade colorée de jeunes pousses vertes (mesclun), melon frais, betteraves rôties, légumes confits, perles de mangue assaisonnées de sa vinaigrette au miel d'eucalyptus / *Colorful salad with young green shoots (mesclun), fresh melon, roasted beets, candied vegetables, mango pearls seasoned with an eucalyptus honey dressing* – **Rs 595/-**

SALADE CAPRÈSE (V)

Salade de mozzarella et de tomates cerises sucrées, agrémentée de figues, poivron roti, olive kalamata, pignon de pain, feuilles de basilic frais, huile verte et d'une réduction balsamique maison / *Mozzarella and sweet cherry tomato salad, garnished with figs, roasted bell pepper, kalamata olive, pine nuts, fresh basil leaves, green oil and a homemade balsamic reduction* – **Rs 795/-**

PAD THAI NOODLES (V)

“Pad Thaï Authentique” - Wok de nouilles sautées aux légumes croquants dans une sauce au gingembre maison (V) / *“Authentic Pad Thai” - Wok of stir-fried noodles with crunchy vegetables in a homemade ginger sauce* - **Rs 595/-**

MUSHROOM RISOTTO (V)

Risotto crémeux aux champignons parfumé aux huiles de truffe blanche et servi avec des légumes de saison / *Creamy mushroom risotto flavored with white truffle oils and served with seasonal* – **Rs 595/-**

VEG TARO GNOCCHI (V)

Gnocchi de d'arouille, aromatisés à l'huile de truffe blanche accompagnés de tomates fraîches / *Taro gnocchi infused with white truffle oil and served with fresh tomatoes* – **Rs 695/-**

CHEF PASTA (V)

Pâtes à la primavera, une délicieuse sauce traditionnelle à base de sauce tomate, tomates cerises, poivrons, champignons et basilic frais. / *Pasta alla primavera, a delicious traditional sauce made with tomato sauce, cherry tomatoes, peppers, mushrooms and fresh basil.* (V) – **Rs 695/-**

PIZZA - ANTHENA (V)

Pâte à pizza maison moelleuse et légèrement croustillante garnie d'un mélange surprenant d'ingrédients méditerranéens : olives Kalamata, artichauts à l'huile, poivrons grillés, oignons, tomates cerises, feta et roquette / *Soft and slightly crispy homemade pizza dough, topped with a delightful blend of Mediterranean ingredients: Kalamata olives, marinated artichokes in oil, roasted peppers, onions, cherry tomatoes, feta and arugula* – **Rs 595/-**

PIZZA - MARGHERITA (V)

Pizza signature de la région de Naples, à base de pâte de tomate, tomates fraîches, mozzarella, des olives noires et de la roquette / *Signature pizza from the Naples region, made with tomato sauce, fresh tomatoes, mozzarella, black olives and arugula* – **Rs 395/-**

VEG CURRY OR VINDAYE (V)

Au choix : curry ou vindaye - Mélange de légumes comprenant du tofu, des champignons et des petits pois, accompagné de condiments faits maison, d'une fricassée de lentilles et de riz parfumé au jasmin / *Choice of curry or vindaye - a mix of vegetables including tofu, mushrooms and peas, served with homemade condiments, lentil fricassee and jasmine-scented rice* – **Rs 595/-**

AVEC SUPPLÉMENT / WITH SUPPLEMENT

Paratha : Rs 125/-
Rice Bowl : Rs 125/-



-  GLUTEN FREE
-  SPICY
-  NUTS
-  ALCOHOL
-  SEAFOOD
-  VEGETARIAN

Burgers & Wraps

Burger au pain à la tomate (rouge) / Tomato burger bun (red)
 Servi avec une salade, des frites ou des quartiers de pommes de terre épicés. / served with salad, French fries or spicy potato wedges.

HAMBURGER LONG DRIVE 🌶️

Burger au poulet, garni d'un œuf au plat, d'une tranche de bacon de dinde croustillant, de rondelles d'oignon, de fromage fondu épicé et d'une sauce mayonnaise au miel et à la moutarde / *Chicken burger, topped with a fried egg, a slice of turkey crispy bacon, onion rings, spicy melted cheese and a honey-mustard mayonnaise sauce.*

Simple / Single: **Rs 795/-**
 Double: **Rs 1, 295/-**

Burger au bœuf, garni d'un œuf au plat, d'une tranche de bacon de dinde croustillant, de rondelles d'oignon, de fromage fondu épicé et d'une sauce mayonnaise au miel et à la moutarde / *Beef burger, topped with a fried egg, a slice of turkey crispy bacon, onion rings, spicy melted cheese and a honey-mustard mayonnaise sauce.*

Simple / Single: **Rs 825/-**
 Double: **Rs 1, 325/-**

HAMBURGER - MOROCCAN-STYLE LAMB BURGER 🌶️

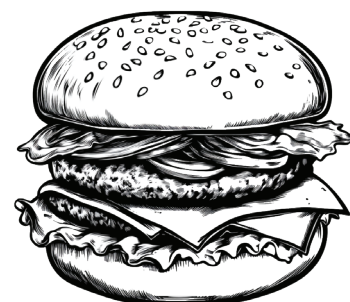
Burger d'agneau à la marocaine garni d'un œuf au plat, d'une tranche de bacon de dinde croustillant, de rondelles d'oignon, de fromage fondu épicé et d'une sauce mayonnaise au miel et à la moutarde. / *Moroccan-style lamb burger topped with a fried egg, crispy turkey bacon, onion rings, spicy melted cheese and a honey-mustard mayonnaise sauce* – **Rs 895/-**

AVALON WRAP 🌶️

Wrap au poulet cajun avec des saveurs épicées, mélange de chou, guacamole, laitue, oignon, échalote, coriandre, citron et carottes, servi avec une sauce mayonnaise traditionnelle / *Cajun chicken wrap with spicy flavors, a mix of cabbage, guacamole, lettuce, onion, shallot, coriander, lemon and carrots, served with traditional mayonnaise* – **Rs 625/-**

BOIS SEC VENISON BURGER (Disponible uniquement de juin à décembre / Available only from June to December) 🌶️

Burger de cerf inspiré de Bois Sec, garni d'un œuf au plat, de bacon de dinde croustillant, de rondelles d'oignon, aromatisé à l'huile de truffe blanche et à la mayonnaise au miel et à la moutarde. / *Bois Sec-inspired venison burger, topped with a fried egg, crispy turkey bacon, onion rings, flavored with white truffle oil and honey-mustard mayonnaise.* - **Rs 845/-**



-  GLUTEN FREE
-  SPICY
-  NUTS
-  ALCOHOL
-  SEAFOOD
-  VEGETARIAN

Pasta

Choix de pâtes : Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle (option sans gluten disponible - Penne ou Spaghetti sur demande spéciale)/ Choice of Pasta : Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle (Gluten-free option available - Penne or Spaghetti upon special request)

PASTA – CREAMY CHICKEN PESTO ALLA GENOVESE 🥜

Poulet pesto crémeux façon Genovese - avec poulet, pesto, crème, courgettes, roquette et parmesan / *Creamy Chicken Pesto alla Genovese - with chicken, pesto, cream, zucchini, arugula and parmesan cheese* - **Rs 745/-**

PASTA – BEEF SIRLOIN ALLA PORTOBELLO

Pâtes au filet de bœuf façon Portobello- ragoût de bœuf aux champignons, poivrons, olives et de tomates cerises. / *Beef Sirloin Pasta alla Portobello - beef stew with mushrooms, peppers, olives and cherry tomatoes.* – **Rs 825/-**

PASTA – SPICY SEAFOOD 🦐🌶️

Pâtes aux fruits de mer épicées riches en saveur avec des crevettes juteuses, du poisson, des calamars et des moules dans une sauce riche de tomate, olives, poivrons, câpres avec un soupçon de piment et du basilic haché / *Spicy Seafood Pasta - full of flavor with juicy shrimp, fish, calamari and mussels in a rich tomato sauce, olives, peppers, capers with a hint of chili and chopped basil* - **Rs 825/-**

CHEF'S PASTA 🌿🌶️

Pâtes à la primavera, une délicieuse sauce traditionnelle à base de sauce tomate, tomates cerises, poivrons, champignons et basilic frais. / *Pasta alla primavera, a delicious traditional sauce made with tomato sauce, cherry tomatoes, peppers, mushrooms and fresh basil.* (V) – **Rs 695/-**

PASTA – CREAMY CAJUN CHICKEN & SHRIMP 🦐🌶️

Pâtes crémeuses au poulet et aux crevettes cajun - poulet, crevettes et pâtes enrobés d'une sauce crémeuse cajun au pesto. / *Creamy Cajun Chicken and Shrimp Pasta - chicken, shrimp, and pasta tossed in a creamy Cajun sauce with pesto.* – **Rs 795/-**

-  GLUTEN FREE
-  SPICY
-  NUTS
-  ALCOHOL
-  SEAFOOD
-  VEGETARIAN

Pizza

Remarque: La base de pizza standard comprend généralement une couche de sauce tomate comme fondement, servant de base de saveur pour le fromage et les autres garnitures ajoutées par-dessus / Note: A standard pizza base typically includes a layer of tomato sauce as a foundation, serving as a flavor base for the cheese and other toppings added on top.

PIZZA - MARGARITA (V)

Pizza signature de la région de Naples, préparée avec de la sauce de tomate, des tomates fraîches, de la mozzarella, des olives noires et de la roquette / *Signature pizza from the Naples region, made with tomato sauce, fresh tomatoes, mozzarella, black olives, and arugula.* – **Rs 395/-**

PIZZA - OCEANO

Pâte à pizza maison moelleuse et légèrement croustillante, garnie d'un délicieux mélange d'ingrédients méditerranéens: sauce tomate, crevettes, calamars, moules, poissons, anchois, bâtonnets de crabe, olives, poivrons mélangés, oignons, le tout sauté avec de l'ail et du persil, et recouvert de mozzarella // *Soft and slightly crispy homemade pizza dough, topped with a delicious blend of Mediterranean ingredients: tomato sauce, shrimps, squid, mussels, fish, anchovies, crab sticks, olives, mixed peppers, onions, all sautéed with garlic and parsley, and topped with mozzarella cheese* – **Rs 695/-**

PIZZA -ANTHENA (V)

Pâte à pizza maison, moelleuse et légèrement croustillante, garnie d'un mélange surprenant d'ingrédients méditerranéens : olives Kalamata, artichauts marinés à l'huile, poivrons grillés, oignons, tomates cerises, feta et roquette / *Soft and slightly crispy homemade pizza dough, topped with a delightful blend of Mediterranean ingredients: Kalamata olives, marinated artichokes in oil, roasted peppers, onions, cherry tomatoes, feta and arugula* – **Rs 595/-**

PIZZA - CHICKEN SUPRÊME **NEW**

Pâte à pizza maison moelleuse et légèrement croustillante, garnie d'un savoureux mélange d'ingrédients méditerranéens : sauce tomate, artichauts, olives noires, mélange de poivrons, tomates cerises, poulet fumé, oeuf et huile de basilic / *Soft and slightly crispy homemade pizza dough topped with a flavourful blend of Mediterranean ingredients: tomato sauce, artichokes, black olives, mixed peppers, cherry tomatoes, smoked chicken, egg and basil oil* – **Rs 625/-**

PIZZA – CHICKEN BBQ

Pâte à pizza maison moelleuse, garnie d'un délicieux mélange d'ingrédients méditerranéens : sauce tomate, poulet BBQ, champignons, oignons, piment vert haché, échalotes et mozzarella / *Soft, homemade pizza dough topped with a surprising blend of Mediterranean ingredients: tomato sauce, BBQ chicken, mushrooms, onions, chopped green chili, spring onions and mozzarella* – **Rs 545/-**

-  GLUTEN FREE
-  SPICY
-  NUTS
-  ALCOHOL
-  SEAFOOD
-  VEGETARIAN

Pizza

PIZZA – MOROCCAN 🌶️

Pâte à pizza maison moelleuse, garnie d'un délicieux mélange d'ingrédients méditerranéens : sauce tomate, agneau, oignons, poivrons, piment vert, coriandre et mozzarella / *Soft homemade pizza dough topped with a surprising blend of Mediterranean ingredients: tomato sauce, lamb, onions, bell pepper, green chili, coriander and mozzarella* – **Rs 745/-**

PIZZA – CHEF'S SIGNATURE 🌶️

Pâte à pizza maison moelleuse, garnie d'un mélange surprenant d'ingrédients mauriciens : sauce tomate, curry de poulet et de crevettes aux saveurs mauriciennes, mozzarella et coriandre fraîche / *Soft homemade pizza dough, topped with a surprising blend of Mauritian ingredients: tomato sauce, Mauritian-flavored chicken and prawn curry, mozzarella and fresh coriander* – **Rs 545/-**

PIZZA – BRESAOLA 🌶️

Pâte à pizza maison moelleuse, garnie d'un mélange surprenant d'ingrédients méditerranéens : sauce tomate, bresaola de boeuf avec poivrons mélangés, oignons, champignons, feuilles de roquette, oignon rouge et mozzarella / *Soft homemade pizza dough, topped with a surprising blend of Mediterranean ingredients: tomato sauce, beef Bresaola with mixed peppers, onions, mushrooms, arugula leaves, red onion and mozzarella* – **Rs 595/-**



-  GLUTEN FREE
-  SPICY
-  NUTS
-  ALCOHOL
-  SEAFOOD
-  VEGETARIAN

Sweet Temptations

TIRAMISU

Tiramisu revisité par le Chef «pour encore plus de gourmandise» / *Tiramisu reimaged by the Chef “for an even more indulgent experience”* – **Rs 495/-**

MANGO CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée à la mangue, accompagnée d'un biscuit diamant épicé et d'un sorbet à la framboise. / *Mango crème brûlée served with a spiced diamond cookie and raspberry sorbet.* – **Rs 395/-**

LE JARDIN DE FRUITS

Jardin de fruits frais rafraîchissant accompagné d'une boule de sorbet / *Refreshing fresh fruit garden with a scoop of sorbet* – **Rs 425/-**

BLACK FOREST

Mousse de la Forêt-Noire – nappé d'un glaçage à la crème et décoré boucles de chocolat / *Black Forest Mousse with cream frosting and chocolate curls* – **Rs 395/-**

CARAMEL TART

Une tarte au caramel salé, sinistrement décadente, avec une garniture crémeuse au caramel salé, surmontée d'une ganache au chocolat luxueuse / *A sinfully decadent salted caramel tart with a creamy soft salted caramel filling, topped with a luxurious chocolate ganache* – **Rs 395/-**

STRAWBERRY PARFAIT

Parfait aux fraises avec glace au citron / *Strawberry parfait served with lemon ice cream* – **Rs 450/-**

ICE CREAM

Dame Blanche - Une explosion de saveurs : Caramel au fleur de sel – Pistache - Café - Fraise - Vanille - Chocolat - Rhum au Raisin / *DDame Blanche – An explosion of flavours : Fleur de sel caramel - Pistachio - Coffee - Strawberry - Vanilla - Chocolate - Raisin Rum* – **Rs 325/-**

2 boules de votre choix - arrosées de sauce au chocolat / *2 scoops of your choice - drizzled with chocolate sauce*

SORBET

Fruit de la passion avec cubes de mangue - Mangue - Ananas – Citron- / *Passion fruit with mango cubes - Mango - Pineapple - Lemon* – **Rs 325/-**

2 boules, avec coulis de fruits rouges et crème Chantilly / *2 scoops, with red fruit coulis & Chantilly cream*



*THANK YOU
FOR YOUR VISIT.*



Horaires du restaurant / Restaurant opening hours : 11.30 – 15.00

Heures d'ouverture du Club d'Avalon / Opening Hours of Avalon Club
Samedi, Dimanche et Jours fériés / Saturday, Sunday & Public Holidays : 07.30 – 17.15
Lundi - Vendredi / Monday - Friday : 07.30 – 16.15

The Management advises that food and drinks prepared at the Club may contain allergens ingredients, if you have any allergy or food intolerance, please inform our team.

*La direction avise sa clientèle que la nourriture et les boissons préparées au Club peuvent contenir des ingrédients allergènes.
Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire,
veuillez en informer notre équipe.*

Avalon Golf Estate, Bois Cheri, Mauritius
T: +230 430 5800 - M: +230 5257 5809 - E: info@avalon.mu