

tamarind

Creole Lunch Menu















AVANI

Barbarons Seychelles
Resort





STARTER

OCTOPUS CARPACCIO WITH AVOCADO TARTAR AND CHILLI DRESSING	SCR160
CARPACCIO DE POULPE ACCOMPAGNÉ DE TARTARE D'AVOCAT AVEC SA VINAIGRETTE PIQUANTE	 
MARINATED SMOKED FISH WITH MANGO AND WATERCRESS SALAD DRIZZLED WITH MANGO DRESSING	SCR210
POISSON FUMÉ COMPLIMENTÉ AVEC SA SALADE DE MANGUE ET DE CRESSON ASSAISONÉE DE SA VINAIGRETTE DE MANGUE	 
BLACK PUDDING CROMESQUI WITH DUO PUMPKIN CREOLE CRISP TOMATO SALSA	SCR330
CROMESQUI DE BOUDIN DE PORC ACCOMPAGNÉ DE DUO DE POTIRON FAÇON CROUSTILLANT ET FAÇON SALSA CRÉOLE	
DUO OF TUNA TARTAR WITH LIGHT SOY AND LIME DRESSING, PICKLE VEGETABLE AND MESCLUN SALAD SAUCE	SCR370
DUO DE THON MI-CUIT ET FAÇON TARTARE À LA SAUCE DE SOJA ET À LA VINAIGRETTE AU CITRON, ACHARDS DE LEGUMES ET SALADE VERT	 
GRILLED GARDEN SALAD SERVED WITH SWEET POTATO TUILE AND SPICY AVOCADO DROPLETS	SCR320
SALADE VERT ACCOMPAGNÉE DE TUILE DE PATATE DOUCE ET GOUTTES D'AVOCAT ÉPICÉ	 
FRESH AVOCADO AND GRILLED PRAWN EXOTIC SALAD WITH SPICY FRUIT SALSA AND MESCLUN SALAD	SCR350
SALADE CREVETTE ET AVOCAT AVEC SALSA DE FRUIT ÉPICÉ ET MESCLUN	
MILLIONAIRE HEART OF PALM SALAD SEASONED TO PERFECTION WITH A DRIZZLE OF LEMON DRESSING	SCR410
SALADE MILLIONNAIRE DE COEUR DE PALMISTE ASSAISONÉE À LA PERFECTION AVEC SA VINAIGRETTE AU CITRON	
POACHED JUMBO PRAWN ON A BED OF TAPIOCA PEARL AND GRANNY APPLE WITH SALT FLAKES	SCR420
GAMBAS POCHÉES SUR UN LIT DE TAPIOCA ET POMME VERTE À LA FLEUR DE SEL	



Guests on Full Board having a 3 course meal from the A la carte menu can select where we have the Plate Symbol or a supplement option of SCR250 to have access of full a la carte



Full Board Included



Vegetarian Dish



Contains Seafood

All prices are in SCR, inclusive of Service Charge and VAT





MIND BLOWING SMOKY SEAFOOD BISQUE WITH A HINT OF TRUFFLE SERVED WITH HOMEMADE CROUTONS SCR350



BISQUE DE FRUIT DE MER PARFUMÉE À LA TRUFFE ACCOMPAGNÉE DE CROUTONS FAITS MAISON

MAIN COURSE

CREOLE MARINATED SLOW COOKED RED SNAPPER FILLET WITH CURRY SAUCE AND VEGETABLE RATATOUILLE SCR520



FILLET DE BOURGEOIS AVEC SA MARINADE CRÉOLE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC UNE SAUCE CURRY ACCOMPAGNÉ D'UNE RATATOUILLE DE LÉGUMES

BBQ GRILLED OCTOPUS WITH PUMPKIN FRICASSEE, SPICY CROUTON HOMEMADE BBQ SAUCE SCR330



POULPE GRILLÉ AU BBQ SERVI AVEC UNE FRICASSÉ DE POTIRON, CROUTONS MAISON ET SAUCE BBQ

DECONSTRUCTED CHICKEN CURRY WITH PEARLED POTATO, PUMPKIN PUREE FRIED AUBERGINE, STEAMED RICE SCR290



CURRY DE POULET DECONSTRUIT EN TROIS FAÇONS ACCOMPAGNÉ DE PURÉE DE POTIRON, AUBERGINE CROUSTILLANTE ET RIZ VAPEUR

MARINATED RIB EYE STEAK IN MUSTARD AND OLIVE OIL SERVED WITH SEASONAL PEARLED VEGETABLE AND GARLIC SCENTED POTATO MOUSSELINE CREAMY PEPPER SAUCE SCR510

ENTRECOTE DE BOEUF MARINÉE À LA MOUTARDE ET À L'HUILE D'OLIVE ACCOMPAGNÉE DE LEGUMES DE SAISON, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ET SAUCE POIVRE

WOK FRIED TOFU, WITH GARLIC CHILI, BAMBOO SHOOTS AND SHITAKE MUSHROOMS, SERVED WITH SOY SAUCE THAI DRESSING ACCOMPANIED WITH TWO WAY PUMPKIN SCR450



TOFU SAUTÉ AU PIMENT, AIL, POUSSÉS DE BAMBOU ET CHAMPIGNON SHITAKE COMPLIMENTÉ AVEC UNE SAUCE SOJA ET ACCOMPAGNÉ AVEC POTIRON AU DEUX FAÇON

SEAFOOD SPAGHETTI IN A CREOLE CURRY SAUCE SERVED WITH SALTED FISH SCR210



SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER AVEC SAUCE CURRY FAÇON CRÉOLE ET EFFILOCHÉ DE POISSON SALÉ

Guests on Full Board having a 3 course meal from the A la carte menu can select where we have the Plate Symbol or a supplement option of SCR250 to have access of full a la carte



Full Board Included

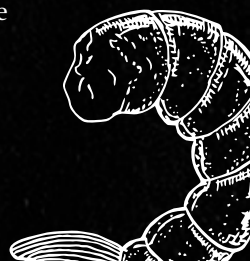


Vegetarian Dish



Contains Seafood

All prices are in SCR, inclusive of Service Charge and VAT





PAN SEARED RED MULLET SERVED WITH FRESH GNOCCHI, VANILLA ONION AND FISH GRAVY

SCR270



MULLET ROUGE POËLÉ ACCOMPAGNÉ DE GNOCCHI, OIGNON À LA VANILLE ET FUMET DE POISSON

CREOLE BIG BOY FISH BURGER WITH CABBAGE AND CARROT PICKLE, LEMON CHILLI DRESSING IN A SEPIA BUN

SCR230



BURGER DE POISSON FAÇON CRÉOLE AVEC ACHARD DE CHOUX ET CAROTTE, SAUCE PIMENTÉE AU CITRON DANS UN PAIN SEPIA

HERB CRUSTED YELLOW FIN TUNA WITH CANDIED VEGETABLES, CREOLE RICE, GRILLED LEMON AND GARLIC BUTTER SAUCE

SCR360



FILLET DE THON JAUNE EN CROÛTE D'HERBES, LEGUMES, RIZ VAPEUR FAÇON CRÉOLE SERVI AVEC CITRON GRILLÉ ET SAUCE BEURRE D'AIL



DESSERT

SEASONAL FRUIT PLATTER WITH COCONUT ICE CREAM

SCR170

ASSIETTE DE FRUIT ET GLACE AU COCO



ASSORTED SORBET

SCR180

ASORTIMENT DE SORBET



MANGO MOUSSE WITH PINEAPPLE SALSA BRANDY SNAP

SCR220

MOUSSE MANGUE AVEC SALSA D'ANANAS FLAMBÉE AU COGNAC

CARAMELIZED BANANA WITH RED FRUIT SYRUP, SESAME CRACKER AND VANILLA ICE CREAM

SCR220

BANANE CARAMELISÉ EAU SIROP DE FRUIT DES BOIS, CROQUANT DE SESAME ET GLACE VANILLE

Guests on Full Board having a 3 course meal from the A la carte menu can select where we have the Plate Symbol or a supplement option of SCR250 to have access of full a la carte



Full Board Included



Vegetarian Dish



Contains Seafood

All prices are in SCR, inclusive of Service Charge and VAT

