

Tartares & Carpaccios

Côté Mer ~ *Seaside*

Carpaccio du jour, vinaigrette citron gingembre

Carpaccio of the day with lemon & ginger dressing

550

Carpaccio d'ourite au citron vert

Octopus carpaccio with green lime

550

Pêche du jour en tartare préparé à la façon du chef sur une note asiatique

Catch of the day tartar with Asian flavours

800

Tartare de légumes marinés et grillés et vinaigrette de tomates séchées

Marinated and grilled vegetables tartare and sundried tomato vinaigrette



750



Salades

En Entrée ou en Plat ~ *As Starter or Main Course*

Salade de la baie

Marlin fumé, crevettes parfumées à l'ail doux et pêche du jour accompagné de jeunes pousses légèrement citronnées

Smoked marlin, sented prawns with sweet garlic and catch of the day, served with lemony germs lettuce

Starter Main Dish

600 850

20 Degrés Sud

Salade signature de poisson à la Créole relevée au piment rouge. Pêche du jour sublimée à la coriandre et limon de Rodrigues confits maison

Signature fish salad Creole Style enhanced with red chilli. Catch of the day with coriander and homemade preserved lime from Rodrigues Island

450 650

L'Explorateur

Papaye verte croquante, crevettes sautées marinées aux agrumes, vinaigrette à la citronnelle

Crispy green papaya, sautéed shrimps marinated with citrus, citronella dressing

450 650

Protéiné

Quinoa, poulet, avocat, grenade, ananas, tomate cerise, oeuf mollet, graines & coriandre. Vinaigrette à la framboise.

Quinoa, chicken, avocado, pomegranate, pineapple, cherry tomato, soft boiled egg, seeds & coriander. Raspeberry dressing

950

Salade César

La classique salade César magnifiée par notre chef Sanjeev Purahoo

Classic Cesar salad exalted by our chef Sanjeev Purahoo

550 750

Thaï au boeuf

Boeuf à l'asiatique, poivrons et vermicelles, cacahuètes menthe et coriandre

Asian style beef, rice vermicelli & peppers, peanuts, mint & coriander

750 1,100



Sur le pouce

Le Burger de L'Explorateur Végétarien

Burger végétarien grillé, oignons rouges caramélisés, pommes d'amour confites, fromage fondant, pickles et sauce secrète de L'Explorateur

1000

Grilled vegetarian burger, caramelised red onions, candied tomatoes, melty cheese, pickles & L'Explorateur secret sauce

Cheeseburger de bœuf coupé au couteau, pain au charbon, laitue, salsa et seringue de fromage cheddar fondu et poivre vert

1,350

Cheeseburger with hand chopped beef, charcoal bread, lettuce, salsa and syringe of melted cheddar cheese and green pepper

Le Sandwich du Chef

Pain aux céréales toasté, blanc de poulet mariné au citron et aux herbes, oeuf, bacon croustillant, laitue, tomate et mayonnaise maison au cresson

700

Toasted cereals bread, lemon & herbs marinated chicken breast, egg, crispy bacon, lettuce, tomato and watercress homemade mayonnaise

Accompagnements: Frites et salade de mesclun

Accompaniments: French fries & mixed green salad



Pâtes Fraîches



Gnocchis aux crevettes, bisque de crustacés au mascarpone et à l'huile de truffe

Shrimps gnocchi with mascarpone shellfish bisque and truffle oil

1,150

Pappardelle carbonara et pancetta *

Carbonara and pancetta pappardelle

750

Penne aux 3 tomates

3 tomatoes penne



700

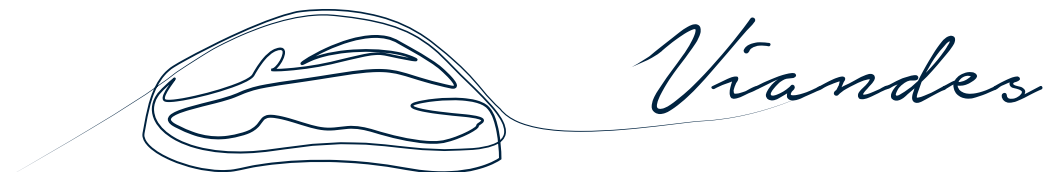
Pâtes préparées au parmesan Reggiano affiné 24 mois

Pasta prepared with 24 months refined reggiano parmesan cheese



 Végétarien / *Vegetarian*  Légèrement épicé / *Mild hot*  Peut être préparé en plat végétarien / *A vegetarian dish can be prepared*  Sans gluten / *No gluten*  Sans produits laitiers / *No dairy*

Prix en Roupies Mauricienne incluant 15% de TVA - *Prices in Mauritian Rupees including 15% VAT*



Filet de boeuf rôti

Sauce au baie rose du domaine Yémen, frites maison et mesclun

Roasted beef filet with pink pepper from Yemen domain served with homemade French fries and mixed green salad

1,600

Poulet farcis aux crevettes, cuit à basse température au romarin et pommes de terre

Stuffed chicken with shrimps, cooked at low temperature with rosemary and potato

850

Nouilles Soba














Pâte Japonaise de sarrasin, poulet et crevettes sautées au wok

Wok stir fried Japanese buckwheat noodles with chicken and shrimps

750



Sur le grill

Carré d'agneau grillé et saupoudré aux épices cajuns  	1900
<i>Grilled lamb rack dusted with cajun spices</i>	
Entrecôte de boeuf "Angus" grillée parfumée à l'huile de romarin  	2,400
<i>Grilled beef Angus Sirloin rosemary oil scented</i>	
Côtelettes de porc marinées au saumure pendant 24 heures 	700
<i>Pork chops marinated in brine for 24 hours</i>	
Fillet de poisson grillé enrobé de sa poudre feuille de "cari poullé"  	1,050
<i>Grilled fish fillet coated with its curry leaves powder</i>	
Crevettes géantes grillées à l'ail et persil  	1,150
<i>Grilled giant prawns with garlic and parsley</i>	
Brochettes de calamars grillées aux batons de citronnelle  	650
<i>Grilled calamari skewers with lemongrass stems</i>	
Langouste grillée *Langouste fraîche à commander 24 hr à l'avance  	650 par 100 gm
<i>Grilled lobster</i> * Fresh lobster to order 24 hours in advance	

Choix de sauce / Selection of sauce:

Poivre vert/Green peppercorn
Créole/creole
Beurre citron/Lemon butter
Champignon/Mushroom


Accompagnements / Side dishes:

<i>Purée de patate douce à l'huile de truffe/Sweet potato puree with truffle oil</i>	200
<i>Légumes du jardin vapeur /Steam garden vegetables</i>	190
<i>Quartiers de pomme de terre aux ciboulettes/ Potato wedges with chives</i>	180
<i>Salade verte mixte/Mixed green salad</i>	220
<i>Frites/French Fries</i>	200

 Végétarien / Vegetarian  Légèrement épicé / Mild hot  Peut être préparé en plat végétarien / A vegetarian dish can be prepared  Sans gluten / No gluten  Sans produits laitiers / No dairy

Prix en Roupiées Mauricienne incluant 15% de TVA – Prices in Mauritian Rupees including 15% VAT

Gourmandises

Carpaccio d'ananas et son sorbet ananas et piment 	600
<i>Pineapple carpaccio with pineapple & chilli sherbet</i>	
Parfait au chocolat, Crémeux mangue & Sorbet au fruit de la passion	650
<i>Chocolate parfait, Mango cream & Passion fruit sorbet</i>	
Cheesecake à l'ananas et noix de coco	650
<i>Pineapple and coconut cheesecake</i>	
Crème brûlée à la vanille	400
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Éclairs façon tiramisu	400
<i>Tiramisu éclairs</i>	
Coupe de glaces artisanales du maître glacier (3 parfums)	450
<i>Artisanal ice cream from the ice master (3 flavours)</i>	



 Végétarien / *Vegetarian*  Légèrement épicé / *Mild hot*  Peut être préparé en plat végétarien / *A vegetarian dish can be prepared*  Sans gluten / *No gluten*  Sans produits laitiers / *No dairy*

Prix en Roupies Mauricienne incluant 15% de TVA – *Prices in Mauritian Rupees including 15% VAT*