

# Easter Brunch Menu

10h00 - 15h30

31<sup>st</sup> March 2024

## CLASSIC SELECTION

**Smoked salmon croissant, fried egg, rocket**


*Croissant au saumon fumé, œuf au plat et roquette*

**Rs 380**

**Eggs benedict, smoked marlin, spinach, avocado**

*Oeufs bénédictes au marlin fumé, épinards et avocat*

**Rs 395**

**Vegetarian gourmet breakfast with smashed avocado, sauteed spinach,  homemade baked beans, mushroom, roasted tomatoes, eggs and toast**

*Petit-déjeuner gourmet accompagné d'une sélection de légumes: avocat, épinards sautées, baked beans fait-maison, champignons, tomates roties, oeufs et toast*

**Rs 325**

**Add sausages and macon for an extra Rs 100**

*Rajouter des saucisses et du bacon de boeuf pour Rs 100*

**Avocado toast, tomato confit, feta and balsamic**

*Toast à l'avocat, tomates confites, feta et balsamique*

**Rs 340**

**Basket of croissant and pain au chocolat**

*Corbeille de croissants et pains au chocolat*

**Rs 225**

## GOURMET SELECTION

**Steak sandwich - lettuce, tomato, caramelised onion, beetroot, cheese & chips**

*Sandwich au steak avec laitue, tomate, oignon caramélisé, betterave, fromage et frites*

**Rs 625**

**Crispy chicken tandoori burger - lettuce, tomato, onion, smoky mayo & chips**



*Burger au poulet tandoori croustillant - laitue, tomate, oignon, mayo fumée et frites*

**Rs 575**

**Vegetarian souvlaki - pita bread, avocado served with sweet potato fries & tzatziki **

*Souvlaki de légumes avec pain pita, avocat, frites de patates douces et tzatziki*

**Rs 395**

**Buddha bowl with brown rice, avocado, chickpeas,   honey glazed roasted carrots**

*Buddha bowl composé de riz brun, avocat, pois chiches, carottes rôties glacées au miel*

**Rs 475**

**Potato rosti with sauteed spinach, roasted butternut,   avocado & capsicum relish**

*Rösti de pommes de terre avec épinards sautés, butternut rôti, avocat et poivron*

**Rs 475**

## SOMETHING SWEET

**Pancakes served with vanilla ice cream, garnished with chocolate sauce**

*Pancakes avec glace à la vanille et sauce au chocolat*

**Rs 350**

**Belgian waffles served with dark chocolate brittle, marshmallow with creme anglaise**

*Gaufres belges avec des petits morceaux de chocolat noir, guimauves et crème anglaise*

**Rs 350**

**French toast served with mapple syrup, berries, lemon butter**

*Pain perdu au sirop d'érable, baies et beurre de citron*

**Rs 350**

 **vegetarian** végétarien

 **gluten free** sans gluten