DINNER
MENU

la plage

SERVED
FROM 19:00-22:00

ENTRÉE/STARTERS

Épisode 2.0 — Rs 540

Crevettes croustillantes, calamars et poisson accompagnés de frites de taro et de noix de cajou grillées

Crispy shrimps, calamaris and fish accompanied with taro chips, and toasted cashew nuts

Chef Studio — Rs 560

Œufs écossais et poulet grillé à la flamme servis avec de la laitue, des tomates, de l'oignon, des cornichons et de la vinaigrette ranch

Scotch eggs and flame grilled chicken served with lettuce, tomato, onion, pickle cucumber and ranch dressing

Alaskan — Rs 600

Gratin de cœur de palmiste à la chair de crabe d'Alaska et une panure de parmesan

Gratinated heart of palm with Alaskan crab meat and parmesan crumbs

PIZZA

Al Milano — Rs 540

Sauce tomate, ail, piment en flocons, mozzarella, basilic

Tomato Sauce, garlic, chili flakes, mozzarella, basil

Bellasimmo — Rs 540

Crème d'ail, mélange de champignons marinés, oignon, gorgonzola, mozzarella

Garlic cream, marinated mixed mushroom, onion, gorgonzola, mozzarella

Sunset Sette Mari — Rs 540

Sauce tomate, poulet grillé, poivrons, oignon, olives, mozzarella

Tomato sauce, grilled chicken, bell peppers, onion, olives, mozzarella

DINNER
MENU

la plage

SERVED
FROM 19:00-22:00

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Avenue Du Centre-ville — Rs 990

Faux-filet de boeuf grillé servi avec des pommes de terre Anna et une sauce à l'oignon Espagnol

Grilled ribeye steak served with Anna potatoes and Spanish onion sauce

Bocuse — Rs 820

Filet de poisson grillé servi avec de la mousseline de taro, des légumes sautés et une sauce au citron

Grilled fish filet served with mashed arrowroot, sautéed vegetables, and lemon sauce

Costa Maya — Rs 3900

Plateau de fruits de mer avec un demi-langouste, des camarons, des crevettes, des seiches, des coquilles St Jacques et un filet de poisson grillé à la crème d'ail servi avec du riz frit La Plage et de la salade

Seafood platter with half lobster, scampi, shrimps, cuttle fish, sea scallop and a grilled fish fillet with garlic cream served with La Plage fried rice and salad

DESSERT

Tuto — Rs 350

Fondant au chocolat servi avec une glace à la vanille

Chocolate fondant served with vanilla ice cream

Cap Pâtissier — Rs 350

Mille-feuille par le Chef Samuel

Mille-feuille by Chef Samuel

Gourmet — Rs 310

Sélection de glace : vanille, noix de coco, pistache ou chocolat

Ice cream selection: vanilla, coconut, pistachio or chocolate