

DOMAINE ANNA

RESTAURANT



Rs 2,200 p.p.

Prix du marché / Market price

L' Assiette du Pêcheur Fisherman's Platter

(min. 2 personnes / persons)



Langouste, Camaron, Coquilles St. Jacques,
Moules, Crevette Géante, Calamar & Pêche du Jour
Rock Lobster, Rosenbergii, Scallops, Mussels,
King Prawns, Calamari & Catch of the Day

{Suggested pairing Miss Lucy}

Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.



Mises en Bouche / Appetizers

Rs 190

**Rouleaux de Printemps aux
Fruit de Mer**

Seafood Spring Rolls

Poulet fondant au Persil

Crispy Chicken with Parsley

Boeuf fondant au Persil

Crispy Beef with Parsley

Beignet de Crevette

Prawn in batter

Rs 225

Calamar Croustillant

Crispy Calamari

Our Chef's Suggestion Suggestion du Chef

Rs 1,200

Canard Rôti au Feu de Bois

Wood fired Roast Duck

Rs 1,450

Canard Laqué*

Peking Duck*

*à commander 24h à l'avance /
order 24 hrs in advance

Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.

Soupes Soups

Rs 150

Poulet et Maïs Doux
Chicken & Sweet Corn

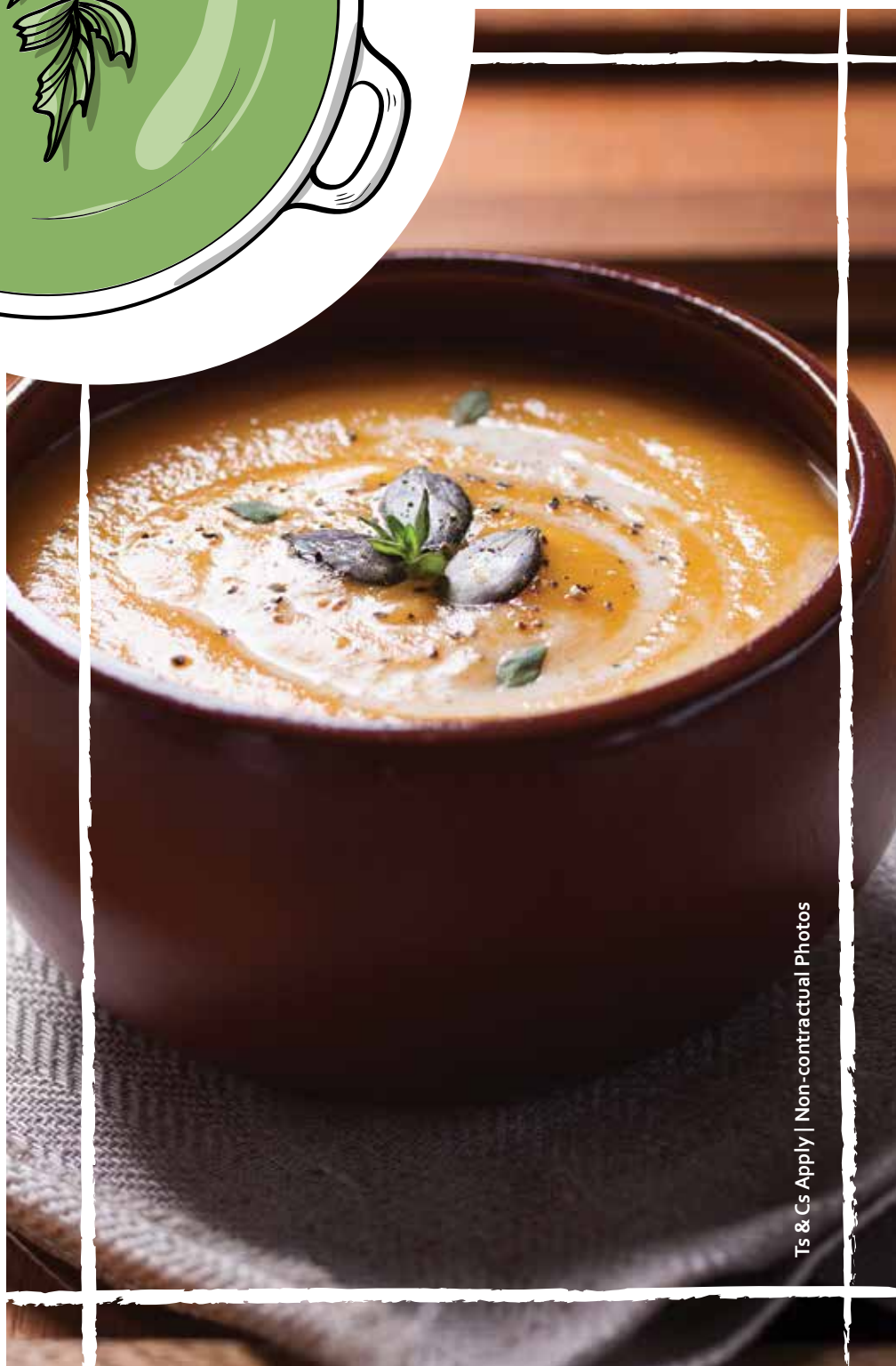
Asperges et Poulet
Asparagus with Chicken

Poulet et Crevettes à la Chinoise
Chicken & Prawns, Chinese Style

Rs 175

Fruits de Mer à la Mauricienne
Seafood, Mauritian Style

Fruits de Mer à l'Orientale
Hot & Sour Seafood



Ts & Cs Apply | Non-contractual Photos

Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.

Entrée Starter



Rs 275

Moules Gratinées

Mussels Gratin

Salade de Palmiste(Seasonal)

Heart of Palm Salad

Cocktail de Crevettes sur fond de Palmiste

Prawn cocktail with Heart of Palm

Rs 290

Salade d'Empereur Fumé et son petit Coeur de Palmiste

Smoked Marlin with Heart of Palm garnish

Gratin de Fruits de Mer au Coeur de Palmiste

Seafood Gratin with Heart of Palm garnish

Our Chef's Suggestion Suggestion du Chef

Rs 550

Coquilles St. Jacques Gratinées*

Scallops au Gratin

Gratinated Scallops

Huitre Gratinées - *Ask your waiter*

**selon la disponibilité / subject to availability*

Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.







500g

Langouste Rock Lobster

Rs 1,200

Thermidor

Thermidor

Grillée Sauce Barbecue

Grilled with Barbecue Sauce

Grillée et Flambée au Whisky

Grilled & Flambé with Whisky

Poêlée au Gingembre et l'Échalotte

Pan fried with Shallots & Ginger

Poêlée à la Sauce Aigre-Doux

Pan fried with Sweet & Sour Sauce

Poêlée au Beurre d'Ail

Pan fried with Garlic Butter

Poêlée Sauce Paprika

Pan fried with Paprika Sauce

Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.





500g

Camaron Rosenbergii

Rs 750

Poêlés au Beurre d'Ail et Vin Blanc

Pan fried with Garlic Butter
& White Wine

**Sautés à l'Échalote et au
Gingembre**

Sautéed with Shallots & Ginger

**Grillés, Sauce Crème d'Ail et
parfumés au Basilic**

Grilled with Garlic Cream Sauce
& Basil

Grillés Sauce Barbecue

Grilled with Barbecue Sauce

Our Chef's Suggestion Suggestion du Chef

Rs 1,040

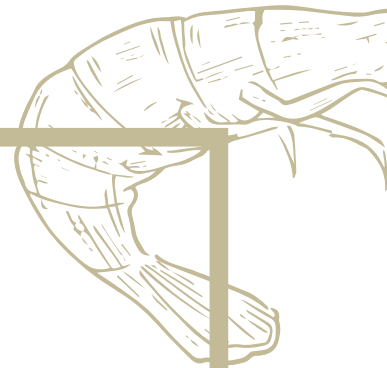
**Gratin de Fruits de Mer +
Camaron grillés**

Sauce Barbecue (500g)

Seafood Gratin + Grilled Rosenbergii
with Barbecue Sauce (500g)

Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.





Crevettes Géantes **King Prawns**

Rs 700

Sautées, Sauce Sambal

Sautéed with Sambal Sauce

Sautées à la Sauce Aigre-Doux

Sautéed with Sweet and Sour Sauce

Sautées, Sauce Rouge au Porto

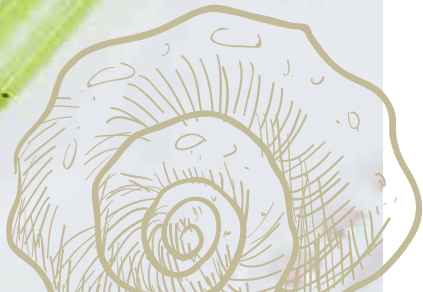
Sautéed with red Port Sauce

Sautées au Beurre d'Ail et Vin Blanc

Sautéed in Garlic Butter & White Wine

Sautées au Gingembre et à l'Échalote

Sautéed with Shallots & Ginger



Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.

Filet de Poisson

Fish Fillet



Rs 390

Sauté à la Sauce Sze Chuan

Sauteed with Sze Chuan Sauce

Sauté à la Sauce Aigre-Doux

Sauteed, Sweet & Sour Sauce

Sauté aux Poivrons à la Chinoise

Chinese Style Sauteed with Capsium

Sauté, Sauce Paprika

Sauteed with Paprika Sauce

Rs 625



Poêlé à la Provençale

Pan fried à la Provençale

Poêlé à la Sauce d'Asperge

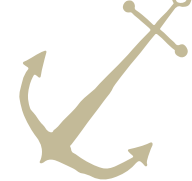
Pan fried, Asparagus Sauce

Poêlé au Beurre d'Ail et Vin Blanc

Pan fried with Garlic Butter & White Wine



Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.



Rs 625

Pêche du Jour **Catch of the Day**

Frit

Fried

Vapeur à la Chinoise

Chinese Style Steamed

Vapeur au Gingembre et à l'Échalote

Steamed with Shallots & Ginger



Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.



Calamar Calamari

Rs 390

Sautés à la Sauce Sze Chuan
Sauteed with Sze Chuan Sauce

Sautés, Sauce Paprika
Sauteed with Paprika Sauce

Sautés à la Chinoise
Sauteed Chinese Style

Sautés à la Sauce Aigre-Douce
Sauteed with Sweet & Sour Sauce



Our Chef's Suggestion Suggestion du Chef

Rs 400

**Calamar poêlés, Sauce Crème
d'Ail et parfumé au Basilic**
Calamari pan fried in
Garlic Cream Sauce & Basil

Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.





500g

Crab - *Ask your waiter*
Crabe

Echalotte et Gingembre
Shallots & Ginger

Sauce Aigre Doux
Sweet & Sour Sauce

Vapeur
Steamed





Plaques Grésillantes **Sizzling Platters**

Rs 390

Boeuf aux Oignons à la Sauce au Poivre Noir

Beef with Onions & Black Pepper Sauce

Poulet aux Oignons à la Sauce au Poivre Noir

Chicken with Onions & Black Pepper Sauce

Calamar et Aubergine à la Sauce de Poisson

Calamari & Eggplant with Fish Sauce



Our Chef's Suggestion **Suggestion du Chef**

Rs 480

Plaque Grésillante de Fruit de Mer **Seafood Sizzling Platter**





Boeuf

Beef

**Emincé de boeuf et sautés à la
Sauce d’Huîtres**

Sliced & sauteed with Oyster Sauce

Rs 390

Steak à la sauce au Poivre Vert

Steak with Green Pepper Sauce

Rs 675

Steak au Poivre et Sel

Steak with Pepper & Salt

Rs 675

**Steak à la Sauce aux Champignons
flambé au brandy**

Steak with Mushroom Sauce,
flambéed with brandy

Rs 800



Agneau Lamb

Rs 525

Rôti au feu de Bois, au Poivre Vert

Wood fired Roast with Green Pepper

Rôti au feu de Bois, Sauce Forestière

Wood fired Roast with Forestière Sauce

Rôti au feu de Bois, Sauce Barbecue

Wood fired Roast with Barbecue Sauce



Les prix sont indiqués en Roupie Mauricienne, taxes comprises /
All prices are in Mauritian Rupees and inclusive of VAT.





Poulet Chicken



Rs 390

Sauté Sauce Salsa

Sauteed with Salsa Sauce

Sauté aux Noix de Cajou

Sauteed with Cashew Nuts

Sauté à la Sauce Sze Chuan

Sauteed with Sze Chuan Sauce

Rs 425

Curry de Poulet et Crevettes au Lait de Coco

Chicken and Prawn Curry with
Coconut Milk

Escalope de Poulet à la Sauce Provençale

Chicken Escalope with
Provençale Sauce



Frais de bouchon: 750ml Vin / Whisky Rs 600 - 750ml Champagne Rs 700. Maximum 2 x 750ml par table.
Corkage fee: 750ml Wine / Whisky Rs 600 - 750ml Champagne Rs 700. Maximum 2 x 750ml per table

Tel : +230 453 9650
Domaine Anna, Flic en Flac, Black River, Mauritius
Opening Hours : Tuesday - Sunday
Morning 10.30 - 14.00 | Evening 18.45 - 23.00
www.domaineanna.mu



DOMAINE ANNA
RESTAURANT

Nouvel an chinois Menu spécial

Février | **12** | 2021

Menu à **Rs 1700**

Menu

Nem Fruit de Mer
Calamar Croustillant
Œuf 100 ans & Saucisse
Chasive, Sao Chu & Jelly Fish
Poulet Vapeur au Sésame et Jambon

Soupe Aileron de Requin

Camaron Beurre d'Ail
Poisson Vapeur à l'Échalote et Gingembre
Barbara aux Champignons Farcis & Porc
Crevette Mayonnaise
Japanese Tofu sur un Lit de Légumes Verts
Riz Blanc

TVA Inclus

For more information, contact us on

+230 453 9650

Flic en Flac, Black River, Mauritius

www.domaineanna.mu

BOOK NOW





DOMAINE ANNA
RESTAURANT

Nouvel an chinois Menu spécial

Février | 12 | 2021

Menu à **Rs 1700**

Menu

Nem Fruit de Mer

Calamar Croustillant

Œuf 100 ans

Poulet Vapeur au Sésame

Soupe Aileron de Requin

Camaron Beurre d'Ail

Poisson Vapeur à l'Échalote et Gingembre

Barbara aux Champignons Farcis

Crevette Mayonnaise

Japanese Tofu + Brède

Riz Blanc

TVA Inclus

For more information, contact us on

+230 453 9650

Flic en Flac, Black River, Mauritius

www.domaineanna.mu



BOOK NOW



DOMAINE ANNA

RESTAURANT

Il y'a de
l'amour dans l'air !

St Valentin Buffet

ENTRÉE

Nem aux Fruit de Mer
Carpaccio de Thon Rouge
Moule Gratiné Sauce à l' Américaine
Salade Ourite au Senteur d' Agrumes
Calamar Safrané Croustillant
Gratin Fruit de Mer & Coeur de Palmiste
Gratin de Christophine
Verrine de Crevette & sa Sauce Cocktail du Chef
Salade Crudités
Salade Mixte et Tomate

BUFFET

Camaron au Beurre & Parfumé à l'ail
Canard Rôti au Feu de Bois
Poisson Grillé à l'ail
Crevette Sauce du Chef
Poulet Grillé Sauce BBQ
Filet de Poisson Croustillant Sauce Black Bean
Légumes du Domaine Sauté à l'ail
Boeuf Sauce Huîtres
Agneau Grillé au Four Sauce Diable
Calamar Sauté aux ChouFleur et Sauce Aigre Doux
Cha Siv de Poulet
Riz Sauté et Riz Blanc

ELLE & LUI

Chocolat en Coeur
Napolitaine de Coeur

Février | **14** | 2021

Buffet à **Rs 1,500**

De 19hr à 22hr

BOOK NOW

Or Never

For more information, contact us on

+230 453 9650

Flic en Flac, Black River, Mauritius

www.domaineanna.mu

