



AMUSE-BOUCHES / SNACKS – 5 pcs

Chilli Cheesy Bites accompanied with a Thai spicy sauce (V) [M, G]	250
Bouchées de fromage et piment, sauce épicée thaïlandaise	
Taro fritters accompanied with tomato chutney (V) [G]	250
Croquettes d'arouille (gâteaux arouille) accompagnés de chutney	
Crispy Chicken wings, sweet chili sauce [G,SS, E]	350
Ailes de poulet croustillantes, sauce au piment doux	
Crispy sesame-coated prawns with wasabi mayonnaise [C,G,E,SS]	400
Crevettes croustillantes au sésame, sauce mayonnaise au wasabi	
French fries	225
Frites	
French fries with cheesy sauce [M]	275
Frites avec sauce au fromage	

SALADS/ SALADE

Chef Salad [M, E, G, D]	575
<i>A twist on the classic Caesar, this vibrant salad is topped with tender Cajun chicken, a crispy breaded egg, savory turkey bacon, shavings of Parmesan cheese, and crunchy bread croutons, all served with a creamy dressing / Une variation du classique Caesar, cette salade vibrante est garnie de poulet Cajun tendre, d'un œuf pané croustillant, de bacon de dinde savoureux, de copeaux de fromage Parmesan et de croûtons de pain croustillants, le tout accompagné d'une sauce crémeuse</i>	
Garden of Casela (V) [D, M]	525
<i>A refreshing blend of crisp lettuce and grilled vegetables from Les Jardins de Medine, complemented by juicy fresh tomatoes, creamy feta cheese, and drizzled with a tangy balsamic dressing/ Un mélange rafraîchissant de laitue croquante et de légumes grillés des Jardins de Medine, complété par des tomates fraîches juteuses, du fromage feta crémeux, le tout arrosé d'une sauce balsamique acidulée</i>	
Tropical Ocean Salad [F, M]	600
<i>A fresh blend of crisp lettuce, smoked marlin, juicy prawns, tender calamari, tomatoes, cucumber, onions, and capers, finished with a bright citrus dressing for a refreshing ocean-inspired bite/ Un mélange frais de laitue croquante, marlin fumé, crevettes juteuses, calamar tendre, tomates, concombre, oignons et câpres, le tout relevé d'une vinaigrette citronnée pour une touche océane rafraîchissante</i>	

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT. Kindly refer to allergen index at the end of Menu for corresponding code. Please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

MAURITIAN FLAVORS, TIMELESS TRADITIONS / SAVEURS MAURICIENNES, TRADITIONS INTEMPORELLES

Chicken & Prawns curry/ Curry de poulet et crevettes 750

[C,M,G]

Chicken and prawns, simmered in a traditional Mauritian curry sauce made with local spice/ Poulet et crevettes mijotés dans une sauce au curry traditionnelle mauricienne à base d'épices locales

Traditional Creole sausage and boucané (smoked pork belly) rougaille / Rougaille traditionnelle de saucisses 750

Créoles et boucané [contains pork/ contient du porc, [G,L]

Pork-based Creole sausages and boucané (smoked pork belly) simmered in a rich, tangy tomato rougaille sauce / Saucisses créoles à base de porc et boucané (porc fumé) mijotées dans une sauce rougaille riche et acidulée à base de tomates

Wild boar salmi / Salmi de cochon marron [S, G] 950

Slow-cooked wild boar in a rich, sweet, and spicy red wine sauce, infused with aromatic herbs and local spices / Sanglier mijoté lentement dans une sauce au vin rouge riche, sucrée et épicée, infusée d'herbes aromatiques et d'épices locales

Yemen venison civet / Civet de cerf de Yemen [G] 950

Grand Ma's style deer from the rich grounds of Yemen, simmered slowly with local spices and its own cooking juice / Le cerf façon Grand-Mère, provenant des terres fertiles du Yémen, mijoté lentement avec des épices locales et son propre jus de cuisson

Casela's Veggie Curry / Curry Végétarien de Casela 650

[M, G, V]

Seasonal vegetables curry with coconut milk from Les Jardins de Medine / Curry de légumes de saison au lait de coco des Jardins de Médine.

All of these dishes are accompanied by a hearty serving of fragrant rice, flavorful lentils, and a tangy selection of pickles, adding the perfect finishing touch to your meal

Tous ces plats sont accompagnés d'une généreuse portion de riz parfumé, de lentilles savoureuses et d'une sélection de pickles acidulés, apportant la touche finale parfaite à votre repas

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT. Kindly refer to allergen index at the end of Menu for corresponding code. Please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

ON THE GRILL

Grilled chicken skewers / Brochettes de Poulet grillée 750
[M,D,C]

*Grilled chicken skewers served with french fries, salad and a creamy mushroom sauce/
Brochettes de poulet grillées servie avec frites, salade et une sauce
crémeuse aux champignons*

Grilled fish fillet/ Filet de poisson grillé [M,F] 950

*Grilled fish fillet served with french fries, salad and a lemon butter sauce/
Filet de poisson grillé servi avec frites, salade et une sauce au beurre citronné*

**Grilled gambas with garlic butter / Gambas grillées au
beurre d'ail** [C,M,] 1500

*Garlic butter-grilled gambas served with french fries, salad and a side of garlic butter
sauce / Gambas grillées au beurre d'ail, servies avec des frites, salade et une sauce au
beurre d'ail en accompagnement.*

*Additional sides to complement your dishes/
Accompagnements supplémentaires pour compléter vos plats*

**Grilled vegetables, Rice /
Légumes grillés, Riz**

Sauce of your choice mushrooms, lemon butter / 75
Sauce au choix champignons, beurre blanc [M,G]

SIGNATURE

Casela-Style Seafood fried Noodles / Nouilles sautées aux 800
fruits de mer façon Casela

[G, C, F, S, SS, MO]

*A signature Mauritian dish featuring wok-tossed noodles, medley of
seafood and fresh garden vegetables / Un plat mauricien signature
composée de nouilles sautées au wok, d'un mélange de fruits de mer et
de légumes frais du jardin*

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT. Kindly refer to allergen index at the end of Menu for corresponding code. Please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

HOMEMADE BURGERS & HOTDOGS

The Beef Thrill [M, G,SS,E,C] 700

Grilled beef patty, crispy turkey bacon, onions, lettuce, tomatoes, cheese & BBQ sauce / Burger de bœuf grillé, bacon de dinde croustillant, oignons, laitue, tomates, fromage & sauce BBQ

The Chicky [M, G,SS,E,C] 650

Crispy chicken breast, lettuce, tomatoes, onions, and a creamy cheesy sauce / Poulet croustillant, laitue, tomates, oignons et une sauce crémeuse au fromage

Wild Yemen Venison Burger [M, G, E,SS,D] 775

Grilled venison patty, topped with crispy turkey bacon, fresh lettuce, tomatoes, creamy mayonnaise, melted cheese, and caramelized onions / Burger de cerf grillé, garnie de bacon de dinde croustillant, de laitue fraîche, de tomates, de mayonnaise crémeuse, de fromage fondu et d'oignons caramélisés

The Farmhouse veggie (V) [S,M,G,SS] 600

Veggie patty, topped with creamy cheese and mushroom sauce, fresh lettuce, tomatoes, onions / Galette végétarienne, garnie de fromage crémeux et sauce aux champignons, laitue fraîche, tomates, oignons

Double up sausages [*contains pork] [M, G] 650

Grilled South African boerewors sausages, served with a creamy sauce and topped with crispy onions / Saucisses boerewors sud-africaines grillées, servies avec une sauce crémeuse et garnies d'oignons croustillants

ALL SERVED WITH FRENCH FRIES

TOUS SERVIS AVEC DES FRITES

Add on toppings /Garnitures Supplémentaires

Crispy Turkey bacon/ Bacon de dinde croustillant 75

Egg/ Oeuf [E] 25

Side Salad/ Salade d'accompagnement 75

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT. Kindly refer to allergen index at the end of Menu for corresponding code. Please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

DESSERTS

Crème brûlée infused with fragrant vanilla, topped with caramelized roasted pineapple/ Crème brûlée infusée à la vanille parfumée, garnie d'ananas rôti [M, E] 350

Chocolate fondant, warm, rich and molten, served warm with a scoop of creamy vanilla ice cream/ Moelleux au chocolat riche et fondant, servi avec une boule de glace à la vanille [M,E,G] 350

A refreshing seasonal fruit salad, paired with a refreshing scoop of mango sorbet/ Salade de fruits de saison, accompagnée d'une boule de sorbet à la mangue (V) 350

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT. Kindly refer to allergen index at the end of Menu for corresponding code. Please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

SOFT BEVERAGES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCA-COLA / SPRITE / FANTA	100
APPLETISER / GRAPETISER	150
SODA TONIC	100
RED BULL 250ml	200
LUCOZADE 330ml	200

MINERAL WATER EAU MINÉRALE

STILL WATER EAU PLATE	100
SPARKLING WATER GAZEUSE EAU GAZEUSE	125

HOMEMADE ICE TEAS THÉ GLACÉ MAISON

JUICE JUS	100
--------------	-----

MILK SHAKES [M]

ASK YOUR WAITER ABOUT THE
FLAVOURS
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LES
SAVEURS

MOCKTAILS

VIRGIN COLADA [M]	250
VIRGIN MOJITO	250
WILD MONKEY <i>Mango & pineapple juice, banana and grenadine syrup</i> <i>Jus de mangue et d'ananas, banane et sirop de grenadine</i>	250

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT. Kindly refer to allergen index at the end of Menu for corresponding code. Please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

COCKTAILS

MOJITO

Rum, fresh lime, sugar, mint leaves, soda
Rhum, feuilles de menthe, citron vert,
sucre, soda

350

PIÑA COLADA [M]

Rum, pineapple juice, coconut milk, cream
Rhum, jus d'ananas, lait de coco, crème fraîche

350

PLANTER'S PUNCH

White and dark rum, orange and pineapple juice
Rhum blanc et brun, orange et jus d'ananas

350

BIÈRES LOCALE LOCAL BEER

PHOENIX DRAUGHT BEER 33 cl [G]

BIÈRE PRESSION PHOENIX 33 cl

200

PHOENIX DRAUGHT BEER 50 cl [G]

BIÈRE PRESSION PHOENIX 50 cl

300

SPIRITS - 5 cl SPIRITIEUX

LOCAL RUM

RHUM LOCAL

175

GIN - BARRISTER (DRY,BLUE,PINK)

300

VODKA - ABSOLUT

300

WHISKY - RED LABEL

350

WHISKY - JAMESON

400

WHISKY - JACK DANIEL'S No 7

450

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT. Kindly refer to allergen index at the end of Menu for corresponding code. Please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

AMERICANO	110
ESPRESSO	110
DOUBLE EXPRESSO	150
HOT CHOCOLATE [M] CHOCOLAT CHAUD	100
CAPPUCCINO [M]	150
TEA & INFUSION THÉ, INFUSION	80

ALLERGEN & CODES



Soybean

S



Treenuts

N



Sulphur Dioxide

U



Sesame

SS



Peanut

P



Milk

M



Molluscs

MO



Mustard

D



Lupin

LU



Gluten

G



Fish

F



Egg

E



Celery

L



Crustaceans

C

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT. Kindly refer to allergen index at the end of Menu for corresponding code. Please inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions.