



AMUSE-BOUCHES / SNACKS – 5 pcs

Chilli Cheesy Bites accompanied with a Thai spicy sauce(V)

250

Bouchées de fromage et piment, sauce épicée thaïlandaise

Taro fritters accompanied with tomato chutney (V)

250

Croquettes d'arouille (gâteaux arouille) accompagnés de chutney

Crispy Chicken with sesame seeds accompanied with a Thai spicy sauce

350

Poulet Croustillant aux graines de sésame accompagné d'une sauce épicée Thaï

Prawn vermicelli served with a Tartar sauce

400

Crevettes aux vermicelles servies avec une sauce tartare

French fries

225

Frites

French fries with cheesy sauce

275

Frites avec sauce au fromage

SALADS/ SALADE

Chef Salad

575

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

Garden of Casela (V)

525

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

Marlin Breeze Salad

600

A vibrant mix of crisp lettuce and delicate smoked marlin, complemented by juicy fresh tomatoes, refreshing cucumber, thinly sliced onions, and briny capers, served with a zesty citrus dressing for a light and flavourful experience/ Un mélange vibrant de laitue croquante et de délicat marlin fumé, complété par des tomates fraîches juteuses, du concombre rafraîchissant, des oignons finement tranchés et des câpres savoureuses, le tout servi avec une sauce citronnée acidulée pour une expérience légère et pleine de saveurs

**MAURITIAN FLAVORS, TIMELESS TRADITIONS /
SAVEURS MAURICIENNES, TRADITIONS INTÉMPIRELLS**

Chicken & Prawns curry/ Curry de poulet et crevettes

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

750

Traditional Creole sausage rougaille / Rougaille traditionnelle de saucisses Créoles[contains pork/ contient du porc]

Pork-based Creole sausages simmered in a rich, tangy tomato-based rougaille sauce / Saucisses créoles à base de porc succulentes, mijotées dans une sauce rougaille riche et acidulée à base de tomates

750

Wild boar salmi / Salmi de cochon marron

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

950

Yemen venison civet / Civet de cerf de Yemen

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

950

Octopus Vindaye / Vindaye de Poulpe

Tender octopus simmered in a vibrant saffron and mustard sauce / Poulpe tendre mijoté dans une sauce vibrante au safran et à la moutarde

950

Casela's Veggie Curry / Curry Végétarien de Casela

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

650

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

ON THE GRILL

Grilled chicken leg / Cuisse de Poulet grillée

Grilled chicken leg served with french fries, salad and a creamy mushroom sauce/ Cuisse de poulet grillée servie avec frites, salade et une sauce crémeuse aux champignons

750

Grilled fish fillet/ Filet de poisson grillé

Grilled fish fillet served with a choice of side and a lemon butter sauce/ Filet de poisson grillé servi avec un choix d'accompagnement et une sauce au beurre citronné

950

Additional sides to complement your dishes/

Accompagnements supplémentaires pour compléter vos plats

**French fries, Salad, Grilled vegetables, Rice /
Frites, Salade, Légumes grillés, Riz**

75

**Sauce of your choice mushrooms, lemon butter /
Sauce au choix champignons, beurre blanc**

HOMEMADE BURGERS & HOTDOGS

The Beef Thrill

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 **700**

The Chicky

Crispy chicken breast, lettuce, tomatoes, onions, and a creamy cheesy sauce / Poulet croustillant, laitue, tomates, oignons et une sauce crémeuse au fromage **650**

Wild Yemen Venison Burger

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 **775**

The Farmhouse veggie [V]

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 **600**

Double up sausages [*contains pork]

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 **650**

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 **25**

Side Salad/ Salade d'accompagnement **75**

SIGNATURE

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

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

800

DESSERTS & ICE CREAM

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

350

Crackled chocolate cake, rich and decadent, served warm with a scoop of creamy vanilla ice cream/ Gâteau au chocolat craquelé, riche et décadent, servi chaud avec une boule de glace à la vanille

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

Zesty citrus cheesecake paired with a vibrant mixed Berry coulis / Cheesecake aux agrumes accompagné d'un coulis de fruits rouges

350

SOFT BEVERAGES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

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

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

ASK YOUR WAITER ABOUT THE
FLAVOURS

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
LES SAVEURS

MOCKTAILS

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

COCKTAILS

MOJITO

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

350

PIÑA COLADA

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
BIÈRE PRESSION PHOENIX 33 cl

200

PHOENIX DRAUGHT BEER 50 cl
BIÈRE PRESSION PHOENIX 50 cl

300

LEMON FLAVOURED BEER 33 cl
PHOENIX FRESH - BIÈRE SAVEUR
CITRON

190

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

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

AMERICANO

110

EXPRESSO

110

DOUBLE EXPRESSO

150

HOT CHOCOLATE
CHOCOLAT CHAUD

100

CAPPUCCINO

150

TEA & INFUSION
THÉ, INFUSION

80

Please note that ALL prices are in Mauritian rupees and inclusive of VAT
Allergy Statement: Menu Items may contain or come into contact with cereals (including wheat), eggs, nuts, seeds, etc...
For more info, please speak to your waiter.



KID'S MENU

Crispy chicken strips & fries Lanières de poulet croustillant & frites	400
Grilled fish & fries Poisson grillé & frites	400
Cheesy Pasta Pâtes à la sauce crémeuse au fromage	300
Chicken or Beef Burger & fries Burger de Poulet ou Bœuf & frites	500

DESSERTS

Ice cream (1 scoop) <i>flavour subject to availability</i> Glace (1 boule) <i>parfum selon disponibilité</i>	85
Pancake filled with chocolate Crêpe fourrée au chocolat	125

DRINKS/BOISSONS

Mint or strawberry Diabolo Diabolo menthe ou fraise	85
--	----

