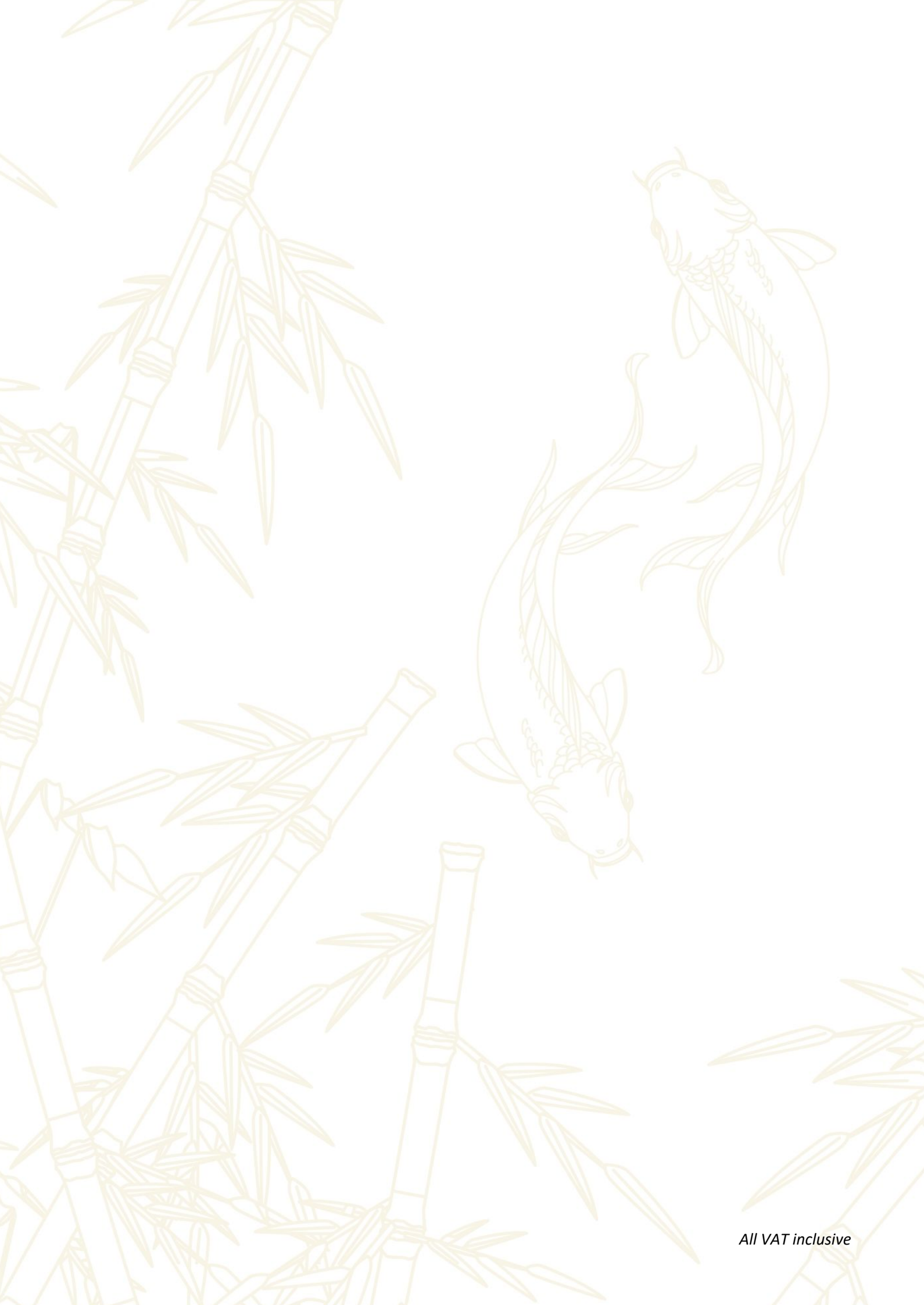





Royal Choice
Restaurant





All VAT inclusive

Entrées / Starters		Rs
1.	<u>Canard Laqué • <i>Peking Duck</i></u>	2200
2.	<u>Calamar à la sauce thai • <i>Calamari Thai Sauce</i></u>	400
3.	<u>Calamar Croustillant • <i>Stir Fried Crispy Calamari</i></u>	380
4.	<u>Crevettes Panées • <i>Breaded Shrimps</i></u>	380
5.	<u>Beignets de crevettes • <i>Prawn fritters</i></u>	380
6.	<u>Hakien aux fruit de mer • <i>Crispy Seafood Spring Roll</i></u>	230
7.	<u>Poisson Panés • <i>Breaded Fish</i></u>	380
8.	<u>Poulet vapeur • <i>Steamed Chicken</i></u>	720
9.	<u>Poulet croustillant • <i>Crispy Chicken</i></u>	350
10.	<u>Boeuf Fondant • <i>Crispy Breaded Beef</i></u>	360
11.	<u>Teokon épicé • <i>Spicy Deep Fried Beancurd</i></u>	210
12.	<u>Hakien aux légumes • <i>Crispy Vegetable Spring Roll</i></u>	210
13.	<u>Croquettes au fromage • <i>Cheese fritters</i></u>	210
14.	<u>Croquettes de champignons • <i>Mushroom fritters</i></u>	210

Soupes / Soups

Rs

- | | | |
|-----|--|-----|
| 15. | Soupe Chinoise au Poulet • <i>Chinese Chicken Soup</i> | 170 |
| 16. | Soupe Maïs au Poulet • <i>Sweet Corn Soup with Chicken</i> | 170 |
| 17. | Soupe Sichuan au Poulet • <i>Sichuan Chicken Soup</i> | 170 |
| 18. | Soupe de Légumes • <i>Mixed Vegetable Soup</i> | 160 |
| 19. | Bouillon de Crabes • <i>Crab Broth</i> | 350 |

Poulet / Chicken

Rs

- | | | |
|-----|---|-----|
| 20. | Poulet Chopsuey • <i>Chicken Chopsuey</i> | 390 |
| 21. | Poulet aux Champignons Variés • <i>Chicken with Mushroom</i> | 390 |
| 22. | Poulet aux petit pois & noix de cajou • <i>Chicken with peas & cashews</i> | 390 |
| 23. | Poulet aux trois merveilles • <i>Chicken with Three Wonders</i> | 390 |
| 24. | Poulet à la sauce piquante • <i>Chicken in Sichuan sauce</i> | 390 |
| 25. | Poulet croustillant à la sauce piquante
• <i>Crispy chicken in Sichuan sauce</i> | 390 |
| 26. | Sizzling Poulet • <i>Sizzling Chicken</i> | 420 |

Boeuf / Beef		Rs
27.	Boeuf à la Sauce Piquante • <i>Beef in Sichuan Sauce</i>	395
28.	Boeuf Sauté aux Brèdes Vert • <i>Beef sautéed with Green Vegetables</i>	395
29.	Boeuf aux Haricots Noirs • <i>Beef in Black Bean Sauce</i>	395
30.	Boeuf Croustillant à la sauce piquante • <i>Crispy Beef in sichuan sauce</i>	395
31.	Boeuf Croustillant à la sauce au poivre • <i>Crispy Beef in pepper sauce</i>	395
32.	Boeuf à l'échalotte et au gingembre • <i>Beef with Shallots And Ginger</i>	395
33.	Sizzling Boeuf • <i>Sizzling Beef</i>	425

Agneau / Lamb		Rs
34.	Agneau Sauté aux Oignons • <i>Lamb sautéed with onions & green pepper</i>	500
35.	Curry d'Agneau • <i>Lamb Curry</i>	500
36.	Agneau à la sauce piquante • <i>Lamb in Sichuan Sauce</i>	500
37.	Sizzling d'Agneau • <i>Sizzling Lamb</i>	530

Cerf / Venison		Rs
38.	Cerf Sauté aux Oignons • <i>Venison sautéed with onions</i>	450
39.	Curry de Cerf • <i>Venison Curry</i>	450
40.	Cerf Croustillant à L'ail • <i>Crispy Venison with Garlic</i>	450
41.	Sizzling de Cerf • <i>Sizzling Venison</i>	480

Poisson / Fish		Rs
42.	Poisson au Gingembre à la sauce aigre douce • <i>Fish with ginger sweet & sour sauce</i>	410
43.	Poisson Aigre-Doux • <i>Sweet & Sour Fish</i>	410
44.	Poisson aux Haricots Noirs • <i>Fish in Black Bean Sauce</i>	410
45.	Poisson à La Sauce Sichuan • <i>Fish In Sichuan Sauce</i>	410
46.	Poisson Frit au Beurre & Frites • <i>Fish fried in butter & accompanied with fries</i>	500
47.	Poisson Gris entier vapeur au gingembre • <i>Whole Grey Steam Fish With ginger</i>	750/lb
48.	Poisson Gris entier frit accompagné d'oignons & piments • <i>Whole Grey fried fish with onions and chilli</i>	750/lb
49.	Poisson Rouge vapeur au gingembre • <i>Whole Red Steam Fish With ginger</i>	830/lb
50.	Poisson Rouge entier frit accompagné d'oignons & piments • <i>Whole Red fried fish with onions and chilli</i>	830/lb
Crabe / Crab		Rs
51.	Crabe Aigre-Doux • <i>Sweet & Sour Crab</i>	440
52.	Crabe aux haricots Noirs • <i>Crab in Black Bean Sauce</i>	440
53.	Crabe à la Chinoise au Gingembre • <i>Crab cooked with ginger (Chinese style)</i>	440

Ourite / Octopus

Rs

54. Curry d'Ourite • *Octopus Curry* 410
-
55. Daube d'Ourite • *Octopus Stew* 410
-
56. Ourite sauté aux oignons • *Octopus Sautéed with onions* 410
-

Crevettes / Prawns

Rs

57. Crevettes à la sauce Kon-Chin • *Kon-Chin prawns* 410
-
58. Fooyang de crevettes • *Prawns Fooyang* 410
-
59. Crevettes à la sauce aigre-doux • *Sweet & Sour Prawns* 410
-
60. Crevettes aux Haricots Noirs • *Prawns in Black Bean Sauce* 410
-
61. Sizzling de crevettes • *Sizzling Prawns* 440
-

Crevettes Géantes / King Prawns

Rs

- Crevettes Géantes au beurre & à l'ail
62. • *King Prawns in garlic butter sauce* 490
-
63. Crevettes Géantes à la sauce aigre-doux • *Sweet & Sour King Prawns* 490
-
64. Crevettes Géantes Kon-Chin Sauce • *Kon-Chin Prawns* 490
-
- Crevettes Géantes à la Sauce haricots Noirs
65. • *King Prawns Black Bean Sauce* 490
-
- Crevettes Géantes à l'Échalotte & Gingembre
66. • *King Prawns with shalotts & ginger* 490
-

Calamar / Calamari		Rs
67.	Calamar Aigre-Doux • <i>Sweet & Sour Calamari</i>	410
68.	Calamar aux Haricots Noirs • <i>Calamari in Black Bean Sauce</i>	410
69.	Calamar Kon Chin Sauce • <i>Kon-Chin Calamari</i>	410
70.	Calamar à La Sauce Piquante • <i>Calamari In Sichuan Sauce</i>	410
71.	Calamar à l'Échalote & Gingembre • <i>Calamari With Shallots & Ginger</i>	410
72.	Sizzling de Calamar • <i>Sizzling Calamari</i>	440
Steak		Rs
73.	Steak de Poulet, Frites et Salade • <i>Chicken Steak with Fries & Salad</i>	470
74.	Steak de Boeuf, Frites et Salade • <i>Beef Steak with Fries & Salad</i>	530
75.	Steak de Cerf, Frites et Salade • <i>Venison Steak with Fries & Salad</i>	570
Hot Pot		Rs
76.	Fruits de Mer • <i>Mixed Seafood</i>	660
77.	Trois merveilles • <i>Three stuffed wonders</i>	780
78.	Aubergine & Poisson Salé • <i>Eggplant & Salted Fish</i>	460
79.	Poulet, aubergine & Poisson salé • <i>Chicken, eggplant & Salted Fish</i>	520
80.	Tofu & Légumes • <i>Mixed Vegetables & Tofu</i>	420

Moules / Mussels

Rs

83. Moules à la sauce Kon-Chin • *Mussels Kon-Chin sauce* 430
84. Moules aux Haricots Noirs • *Mussels In Black Bean Sauce* 430
85. Moules à l'Échalotte & Gingembre • *Mussels With Shallots & Ginger* 430

Bol Renversé / Magic Bowl

Rs

86. Bol Renversé aux fruits de mer • *Seafood Magic Bowl with Egg* 475
87. Bol Renversé poulet, oeuf & crevettes
• *Chicken, Egg & Prawns Magic Bowl* 365
88. Bol Renversé boeuf, oeuf & crevettes
• *Beef, Egg & Prawns Magic Bowl* 365
89. Bol Renversé Poulet & Oeuf • *Chicken & Egg Magic Bowl* 310
90. Bol Renversé Boeuf & Oeuf • *Beef & Egg Magic Bowl* 310
91. Bol Renversé aux légumes • *Vegetables Magic Bowl* 270

	Ris
Riz Frit / Fried Rice	
92. Fruits de Mer • <i>Seafood</i> - (Crevettes, Calamar, Poisson & Oeuf) • (<i>Shrimp, Calamari, Fish & Egg</i>)	395
93. Agneau, Oeuf & Crevettes • <i>Lamb, Prawn & Egg</i>	350
94. Poulet, Oeuf & Crevettes • <i>Chicken, Prawns & Egg</i>	285
95. Agneau & Oeuf • <i>Lamb and Egg</i>	295
96. Poulet & Oeuf • <i>Chicken & Egg</i>	230
97. Poisson Salé, Poulet & Oeuf • <i>Chicken, Egg & Salted Fish</i>	285
98. Poisson Salé & Oeuf • <i>Salted Fish & Egg</i>	265
99. Légumes • <i>Vegetables</i>	190
Meefoon / Rice Vermicelli	
100. Meefoon frit aux fruits de mer • <i>Seafood Stir Fried Vermicelli</i> - (Crevettes, Calamar, Poisson & Oeuf) • (<i>Shrimp, Calamari, Fish & Egg</i>)	405
101. Meefoon frit aux Poulet , Oeuf & Crevettes • <i>Stir Fried Vermicelli with Chicken, Prawns & Egg</i>	295
102. Meefoon frit aux Poulet & Oeuf • <i>Stir Fried Vermicelli with Chicken & Egg</i>	240
103. Meefoon frit aux Légumes • <i>Stir Fried Vermicelli with Vegetables</i>	200
104. Bouillon Meefoon aux Poulet, Oeuf & Crevettes • <i>Meefoon Soup with Chicken, Egg & Prawns</i>	295
105. Bouillon Meefoon aux Poulet & Oeuf • <i>Meefoon Soup with Chicken & Egg</i>	240

Mine / Noodles

	Rs
106. Fruits de Mer • <i>Seafood</i> - (Crevettes, Calamar, Poisson & Oeuf) • <i>(Shrimp, Calamari, Fish & Egg)</i>	395
107. Poulet, Oeuf & Crevettes • <i>Chicken, Prawns & Egg</i>	285
108. Poulet & Oeuf • <i>Chicken & Egg</i>	230
109. Légumes • <i>Vegetables</i>	190

Vegetables & Sides/ Légumes & Accompagnement

	Rs
110. Sauté de Brèdes Verts • <i>Green Vegetables Sautéed</i>	245
111. Sauté de Légumes Variés • <i>Sir fried mixed vegetables</i>	290
112. Légumes à la sauce haricots noirs • <i>Mixed Vegetables in Black Bean Sauce</i>	290
113. Légumes à la sauce Aigre-Douce • <i>Sweet & Sour Mixed Vegetables</i>	290
114. Légumes Sautés & Teokon • <i>Mixed vegetables with Teokon</i>	325
115. Sauté de Brèdes & Tofu Japonais • <i>Greens Vegetables With Japanese Tofu</i>	320
116. Tofu Japonais • <i>Japanese Tofu</i>	275
117. Salade Variée • <i>Mixed Salad</i>	140
118. Frites • <i>French Fries</i>	150
119. Riz Blanc • <i>Steamed White Rice</i>	65
120. Chatini de pomme d'amour • <i>Tomato Chutney</i>	65

Spéciales / Special (Rate per pax)

Rs

121.	Fondue Chinoise (Minimum de 2 personnes) • <i>Chinese Steam Boat (Minimum 2 pax)</i>	1050
------	---	------

Desserts / Desserts

Rs

122.	Crème brûlée	180
123.	Glaces • <i>Ice Cream Scoop</i>	120
124.	Flan au Caramel • <i>Flan with Caramel</i>	150
125.	Sagoo au Lait de Coco & Glace • <i>Sagoo with Coconut Milk & Ice cream</i>	200
126.	Sagoo au Lait de Coco • <i>Sagoo with Coconut Milk</i>	150
127.	Mousse aux fruits • <i>Fruit Mousse</i>	150
128.	Fondant au chocolat & glace • <i>Molten Chocolate Cake & Ice cream</i>	200

Boissons / Drinks

Rs

129.	Jus d'Orange Frais • <i>Fresh Fruit Juice</i>	175
130.	Jus de Fruits • <i>Fruit Juice</i>	90
131.	Appletiser / Grapetiser	130
132.	Boisson Gazeuse - 0.5Lt • <i>Soft drink - 0.5Lt</i>	110
133.	Boisson Gazeuse - 1.5Lt • <i>Soft drink - 1.5Lt</i>	200
134.	Pearona - Bouteille • <i>Pearona - 650ml</i>	145
135.	Pearona canette • <i>Pearona - Can</i>	100
136.	Fuze Tea - 0.5Lt	120
137.	Eau - 1Lt • <i>Still Water - 1Lt</i>	100
138.	Eau Gazeuse - 1Lt • <i>Sparkling Water - 1Lt</i>	140

Boissons Chaudes / Hot Beverages

Rs

139.	Thé Chinois au Jasmin • <i>Chinese Jasmin Tea</i>	80
140.	Espresso	120
141.	Cappuccino	140
142.	Infusion	70

Whisky

Rs

143.	Black Label	300
144.	Double Black Label	400
145.	Jack Daniel	320
146.	Ballantines	220
147.	J & B	220
148.	Red Label	220
149.	Wright & Greigs	160
150.	King Robert	160

Rhum

Rs

151.	Gilbeys Gin	130
152.	Green Island	120
153.	Seven Seas	120

Martini

Rs

154.	Blanc, Rouge, Rosé • <i>White, Red, Rosé</i>	220
------	--	-----

Verre de Vin / Glass of Wine

Rs

156. Blanc, Rouge, Rosé • *White, Red, Rosé per glass* 200
-

Cocktails sans Alcool / Mocktails

Rs

157. Virgin Colada - Jus d'ananas, Crème Fraiche, Lait De Coco
• *Pineapple juice, cream & coconut milk* 250
-
158. Virgin Mojito - Citron, Sirop Canne, Menthe
• *Lemon, cane syrup & mint* 230
-
159. Bird of Paradise – Curacao bleu, Jus tropical & Sirop de Grenadine
• *Blue Curacao, Tropical juice & Grenadine syrup* 250
-

Cocktails Alcoolisés / Cocktails

Rs

160. Royal Special - Crème de menthe, Jus tropical, Sirop de Grenadine, Rhum & Soda
• *Mint cream, Tropical juice, Grenadine syrup, Rhum & Soda* 330
-
161. Margarita - Tequila, Cointreau, Jus De Citron
• *Tequila, Cointreau & Lemon juice* 300
-
162. Mojito - Rhum, Citron, Menthe, Sirop Canne, Soda
• *Rhum, Lemon, Mint, Cane syrup & Soda* 300
-
163. Pinacolada - Rhum, Malibu, Crème Fraiche, Jus d'ananas & Lait De Coco
• *Rhum, Malibu, Fresh cream, Pineapple juice & Coconut milk* 340
-
164. Planteur - Rhum, Malibu, Jus d'orange
• *Rhum, Malibu & Orange juice* 300
-
165. Tequila Sunrise - Tequila, Jus d'orange
• *Tequila & Orange juice* 300
-

166.	Ti Punch - Rhum, Sirop Canne, Citron • <i>Rhum, Cane syrup & Lemon</i>	300
------	---	-----

Bières / Beers

Rs

167.	Phoenix Bouteille • <i>Bottle of Phoenix</i>	280
168.	Phoenix Chopine • <i>Pint of Phoenix</i>	140
169.	Phoenix Canette • <i>Phoenix Can</i>	140
170.	Smirnoff Canette • <i>Smirnoff Can</i>	150
171.	Heineken Canette • <i>Heineken Can</i>	200

Shots

Rs

172.	Baileys	200
173.	Amarula	200
174.	Tequila	200
175.	Sambuca	175
176.	Vodka	140
177.	Malibu	140

Vins Blancs / White

Rs

178. Laugel Riesling 1450
Vin fin très plaisant qui développe des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
• *Aroma of white flowers & citrus flavours*
-
179. Domaine de La Baume Viognier 1300
Vin souple et léger, sur des arômes de pêche et fleurs blanches légèrement boisées. Notes de Pamplemousses frais en bouche.
• *Light wine with peach aroma and white flowers lightly wooded. Grapefruit flavours & refreshing.*
-
180. Angel Tears Sauvignon Blanc 1200
Vin souple, frais avec un bel équilibre, qui s'exprime sur des notes d'agrumes, de pomme vert. Ce Sauvignon Blanc s'accorde parfaitement avec nos plats de fruit de mer. • *Refreshing wine with a good balance white citrus notes & green apples.*
-

Vins Rosés / Rosé

Rs

181. Les Vignerons Grenache Merlot 1250
Un rosé intense avec des notes de petits fruits rouges et de fruits exotiques. Ce vin est rond et fruitée avec arômes de fraises des bois. • *Intense wine with red fruits & exotic fruits' flavours. This wine is rounded & fruity with forest strawberries' aromas.*
-
182. Mateus Rosé 1250
Vin ample, au bouquet elegant et fin, avec des notes de fruits rouges et d'épices.
• *Ample wine with flavours of red fruits & spices.*
-
183. Martin D'Anjou La Jaglerie 1250
Un rosé aux arômes de fruits rouges, léger avec beaucoup de fraîcheur en bouche. • *Aroma of red fruits & light.*
-

Vins Rouges / Red		Rs
184.	Barton & Guestier Pinot Réserve Des arômes de fruits rouges et d'épices, vin équilibré en bouche • <i>Red fruits & spices aroma</i>	1650
185.	Barton & Guestier Côtes du Rhône Des arômes de fruits rouges et d'épices, vin équilibré en bouche • <i>Red fruits & spices aroma</i>	1650
186.	Barton & Guestier Cabernet Sauvignon Un vin à la robe rouge rubis, avec des arômes riches et soutenus, sec et fruité en bouche. • <i>Rich aromas, dry & fruity.</i>	1450
187.	Chemin Des Papes Côtes du Rhône Vin assemblage donnant des arômes de fruits noirs, mûre, cerise. Un vin puissant avec des notes épicées. • <i>Black fruits flavours - blackberry & cherry. Spicy aromas.</i>	1200
188.	Angel Tears Merlot Cabernet Sauvignon Le fruité de ce vin offre une sensation de rondeur en bouche. Il se mariera excellentement à tous nos plats. • <i>Well- rounded wine and good match with any dish.</i>	1200

Mousseux / Sparkling without alcohol **Rs**

189.	Chamdor (sans alcool) • <i>Chamdor - sparkling juice</i>	380
------	--	-----

190.	Droit de bouchon • <i>Corkage fee per bottle</i>	350
------	--	-----