



Step off reality...

Segala by the sparkling ocean, where we endeavour to bring a glimpse of the Mauritian Cuisine, to your table.

Here at Segala, our team ventures to match the azure, turquoise and indigo waters with flavours, fragrances and finesse...
Indulgent by day and Intense by night...

Oubliez la réalité...

Segala, au bord de l'océan scintillant, où nous tentons de vous donner un aperçu de la Cuisine Mauricienne dans votre assiette.

Ici au Segala, notre équipe s'aventure à égaler les eaux azur, turquoise et indigo avec goût, saveur et raffinement...
Pétillant le jour et chaleureux la nuit...

**Dear Guests,
Please kindly be informed that some of our menu items may contain nuts, seeds, milk, eggs and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies.
Please ask to speak to the Restaurant Manager for help and further advice.**

Chers Clients,
Veuillez prendre note que certain de nos items sur nos menus contiennent des noix, des graines, des œufs et d'autre allergènes.
Nous comprenons les dangers à ceux qui ont des allergies graves à ces produits.
Veuillez demander à parler au Directeur du Restaurant si vous avez des questions concernant les plats proposer par le restaurant.

APPETIZERS & SALADS / ENTRÉES & SALADES

Palm heart salad and poached Dorado fish 🍷

Fresh local palm heart, thinly sliced with poached fish, citrus salsa and mango dressing
Cœur de palmiste frais, poisson pochées accompagnées d'une salsa aux agrumes et mangue
Salat aus Palmenherz mit pochierter Dorade, Zitronen Salsa und Mangodressing

当地棕榈芯沙拉配煮蛋配柑橘萨沙及芒果酱

Rs 600

Mauritian fish salad with achard 🍷

Pan-fried fish of the day with pickles salad, enhanced with spring onion and coriander from chefs herb garden with a zesty citrus salsa

Poisson poêlé accompagné d'une salade d'achard et coriandre.
oignons frais du jardin, servi avec une salsa d'agrumes

Mauritischer Mahi Mahi Fischsalat mit hausgemachten Gemüse Achar, Fruehlingszwiebeln, Koreander und Zitronensalsa

毛里求斯鱼沙拉配店制蔬菜腌瓜

Rs 600

Tropical Shrimp cocktail 🍷

Shrimps freshly brought to you from the Tropical Sea and prepared with fresh exotic ingredients

Cocktail de crevette tropicale

Garnelen cocktail

热带虾

Rs 800

Tomato gazpacho 🍷

A vibrant tomato gazpacho with barley risotto, tomato confit

Gazpacho de tomate avec risotto d'orge

Gazpacho mit Salsa, ein Gericht vom Chef

主厨特制番茄西班牙凉菜汤配大麦沙萨- 主厨祖母私传

Rs 600

Sweet & sour Calamari salad 🍷

Sweet & sour julienne of squid salad with glass noodle salad

Julienne de calamar aigre doux et salade de vermicelles de riz

Süß-sauer und scharfer Kalamarisalat mit Chinesischen Nudeln und frittierten Sojabohnen

Spezialität des Hauses vom lokalen Chinesen

酸辣鱿鱼沙拉配中式米线及熟炒煎豆腐- 本地化人特供

Rs 700

Bread crumbed camembert 🍷

Camembert cheese with tropical fruit tagliatelle and mango dressing

Fromage camembert pane accompagné de fruits tropicaux et vinaigrette à la mangue

Camembert mit knusprigen tropischen Frucht Tagliatelle und Mangodressing

Ein typisches Französisches Gericht

卡门贝尔干酪配奇脆热带水果意大利干面积芒果酱- 一道经典法式料理

Rs 600

🌿 Vegetarian / Végétarien 🌶️ Spicy / Epicé 🐠 Seafood/ Fruit de Mer 🥛 Dairy / Produits Laitiers 🍷 Alcohol/L'acool 🥜 Nuts/Noisette

Prices are in Mauritian Rupees inclusive of 15% government tax /

Les prix sont en Roupies Mauriciennes, incluant la taxe gouvernementale 15%

Prices are subject to change/ Les prix sont sujets à modifications

SOUP/SOUBE

Seafood bouillon

A taste of the Indian ocean, carrying forward the taste of fresh fish and Calamari

Un aperçu du gout de l'océan indien et la fraîcheur du poisson et calamari

Meeresfrüchte Bouillon mit frischem Fisch und Kalamari

海鲜肉菜清汤

RS 600

Chicken clear soup

Traditional chicken soup of the island with fresh vegetable juliennes

Soupe traditionnelle de l'île et juliennes de légumes frais

Klare Hühnersuppe mit Gemuese

鸡肉清汤

RS 500

Spicy Crab soup

Traditional crab soup of the island with fresh cilantro leaves

Soupe traditionnelle de l'île au feuilles de coriande fraîche

Scharfe Krabbensuppe mit Koreanderblaetter

香辣蟹汤

RS 500

Trio Mushroom cappuccino

Rich and creamy mushroom soup using three varieties of mushroom that enhances each other's taste. Namely : Paris, Cèpes and Pleurode Mushroom

Soupe de champignon riche et crémeuse, dont les trois différents champignons utilisés sont, Paris, Cèpes et Pleurode

Dreifacher Pilz Cappuchino

三重蘑菇泡沫汤

RS 500

Creamy watercress soup

Creamy watercress soup of the island

Soupe de cresson crémeuse de l'île

Cremige Brunnenkressensuppe

奶油蔬菜汤

Rs 500

MAIN COURSE/ PLAT PRINCIPALE

Grilled Mahi Mahi fish

Grilled fish filet served with lentils and lemon confit salsa

Filet de poisson grillé accompagné de lentils sautées et salsa au citron confits

Gegrillter Mahi Mahi mit Linsen gefüllt mit Zitronensalsa

Immer ein beliebtes lokales Gericht

三重脆扁豆煎Mahi Mahi卷柠檬酱沙萨- 本地人最爱

Rs 1100

Seafood served with homemade saffron khichdi and rougaille

Scallop, calamari and mussels served with homemade saffron Khichdi and rougaille sauce

Fruit de Mer - Saint Jâques, calamar et moule accompagné de Khichdi safrané avec sauce rougaille

Meeresfrüchte serviert mit hausgemachten Safran khitchri und rougaille

店制藏红花意大利米饭“Kichdi”配灼扇贝及咖喱肉酱

Rs 1100

Grilled Dorado Fish

Grilled Indian ocean Dorado fish with bisque, fish balls and wild herbs salad

Poisson Dorade de l'océan indien grillée, accompagné d'une bisque de crevette et d'herbes sauvages

Gegrillte Dorade aus dem indischen Ozean mit Schalentier-Sauce, Brotknödel und Wildkräutersalat

烤海带多拉多鱼 酱

Rs 1200

Chicken Salami

Mauritian way spicy chicken salami with aged red wine, served with rice and homemade carrot and cucumber salad

Salami de poulet au vin rouge à la mauricienne, accompagné de riz et salade de carotte et concombre traditionnelle

Mauritanisches scharfes Hühnchensalmi mit gereiftem Rotwein und hausgemachtem Karotten und Gurken Salat – eine klassisch Französische Variante aus dem 17. Jahrhundert

毛里求斯式香辣红烧鸡肉配年份红酒醃汁及店制红萝卜黄瓜沙拉- 自17世纪以来的法式经典配方

Rs 700

 Vegetarian / Végétarien  Spicy / Epicé  Seafood/ Fruit de Mer  Dairy / Produits Laitiers  Alcohol/L'acool  Nuts/Noisette


Prices are in Mauritian Rupees inclusive of 15% government tax /

Les prix sont en Roupies Mauriciennes, incluant la taxe gouvernementale 15%

Prices are subject to change/ Les prix sont sujets à modifications.

MAIN COURSE/ PLAT PRINCIPALE

Bol renversée

A Mauritian staple dish and a must try for all, consisting of sautéed chicken and shrimps in oyster sauce, served with rice and fried egg 

Un plat à essayé pour tous, composé de poulet et crevette sautées dans une sauce aux huîtres, servi avec du riz et œuf frit

Spezieller Schlüsselreis mit Huhn, Ei und Shrimps in Oystersauce

倒碗饭- 一道独特的海岛美食

Rs 700

Chicken and prawn curry

Chicken and prawn curry with raita sauce, rice and vegetable pickle 

Curry de poulet et crevettes accompagné de riz, Achard de légumes et sauce raita 

Haenchen & Garnelen Curry mit gebratener Aubergine in Joghurtsauce, serviert mit Reis und eingelegtem Gemüse

鸡肉和大虾咖喱

Rs 1000

Homemade pumpkin and cheese ravioli

Local pumpkin and cheese ravioli with watercress pesto sauce 


Ravioli de potiron, fromage et sauce pesto au cresson 

Lokaler Kürbis & Frischkäse Knödel mit Brunnenkresse Pesto

本地南瓜配乳酪饺沾蔬菜香蒜沙司酱

Rs 700

Spicy potato crumbles

Spicy potato chutney crumbles with mixed seasonal vegetable tagliatelle 

Chutney de pomme de terre en croquette accompagnée de tagliatelle de légumes locaux 

Würziges Kartoffelchutney mit gemichten Gemüsetagliatelle

香辣薯块配混炒意大利干面

Rs 700

DESSERT/DÉSERT

Wild berries cheese cake 🌿 ①

Cheese cake served with grape fruit crisp tuille
Cheese cake accompagné d'une tuille au pamplemousse
Wildbeeren Käsekuchen mit Grapefruit Tuille
野梅奶酪蛋糕配脆包葡萄果

Rs 500

Ginger Crème brûlée ①

Ginger Crème brûlée
Crème brûlée au gingembre
Ingwer Creme Brulle
姜汁奶油炖蛋

Rs 500

Pear and hazelnut crumble 🌿 ① ②

Pear and hazelnut crumble served with chocolate ice cream
Crumble à la poire et noisettes accompagné d'une glace au chocolat
Birnen und Haselnuss Crumble mit Schokoladeneis
梨及榛果混巧克力冰淇淋

Rs 500

White chocolate delight ①

White chocolate mousse with passion fruit and caramel
Mousse au chocolat blanc et fruits de la passion au caramel
Weißer Schokolade mit Passionsfrucht und Karamell Toffee
白巧克力缀热情果及英式焦糖

Rs 500

Mango parfait ①

Tropical mango parfait and grape fruit snaps
Parfait à la mangue au pamplemousse
Mangoparfait und Grapefruit Schnaps
葡萄裹芒果西米露配马卡龙小饼

Rs 500

Banana flambée 🌿 ① ②

Old rum flambéed banana with local spices, served with vanilla ice cream
Banane flambée au vieux rhum et épices locaux
Flambierte Banane mit Rum und Vanilleeis
陈酿朗姆酒火烧香蕉

Rs 500