

2 BEACH
CLUB

BY 2futures

MENU

THE FEAST BEGINS

RÉGALEZ-VOUS

SEARED SCALLOPS *NOIX DE SAINT-JACQUES*

Pan-fried scallops, truffle butter sauce, rosemary oil, crispy pangrattato
Saint-Jacques poêlées, sauce au beurre de truffe, huile de romarin, chapelure croustillante

Rs 790

AUSTRALIAN BEEF CARPACCIO *CARPACCIO DE BŒUF AUSTRALIEN*

Fried capers, rocket, parmesan, balsamic dressing
Câpres croustillantes, roquette, parmesan, vinaigrette balsamique

Rs 740

TUNA TATAKI AND AVOCADO *TATAKI DE THON MI-CUIT*

Half-cooked tuna, avocado slices, wakame, pickled ginger, teriyaki glaze
Thon mi-cuit, tranches d'avocat, wakamé, gingembre mariné, sauce teriyaki

Rs 710

MEDITERRANEAN MEZZE PLATTER

PLATEAU DE MEZZÉ MÉDITERRANÉEN ✓

Chickpea hummus, baba ghanoush, Kalamata olives, tzatziki, grilled artichoke, feta, English cucumber, pita bread
Houmous de pois chiches, baba ganoush, olives Kalamata, tzatziki, artichaut grillé, feta, concombre, pain pita

Rs 820

ISLAND TAPAS *MÉLI-MÉLO LOCAL* ♥

Samosas, taro fritters, chilli bites, cheese croquette, seasonal chutney
Samoussa, beignets de taro, bouchées pimentées, croquettes de fromage, chutney de saison

Rs 430

BRUSCHETTA *BRUSCHETTA* ✓

Vine-ripened tomatoes, onion, basil, balsamic vinaigrette
Tomates mûries à la vigne, oignon, basilic, vinaigrette balsamique

Rs 440

CHEESEBURGER SPRING ROLL *ROULEAUX KRÉOL*

Minced beef, cheddar cheese, jalapeños
Bœuf haché, fromage cheddar, piment jalapeño

Rs 480

TACOS

Served with lettuce, cabbage, guacamole and pineapple salsa
Servis avec laitue, chou, guacamole, salsa à l'ananas

Vegetarian ✓

Végétarien

Chicken

Poulet

Pulled beef

Bœuf effiloché

Rs 380

Rs 470

Rs 560

SEAFOOD LAKSA *LAKSA AUX FRUITS DE MER*

Rice noodles, tofu, prawns, calamari, fish, herbs
Nouilles de riz, tofu, crevettes, calamars, poisson, herbes fraîches

Rs 520

A 5% service fee (in lieu of a tip) is automatically added to the bill but remains discretionary
Un pourcentage de 5 % est automatiquement ajouté à la note en tant que pourboire, mais il reste facultatif

15% V.A.T included
15 % de TVA incluse

FRESH GREENS

SALADES FRAÎCHES

FARM PALM HEART *CŒUR DE PALMIER FERMIER*

Grilled shrimp, rocket, tomato, cucumber
Crevettes grillées, roquette, tomates, concombre

Rs 925

GRILLED CHICKEN SALAD *SALADE DE POULET GRILLÉ*

Grilled chicken, avocado, chickpeas, brown rice, cherry tomatoes, Spanish onion
Poulet grillé, avocat, pois chiches, riz complet, tomates cerises, oignons espagnols

Rs 690

THAI BEEF NOODLE SALAD *SALADE DE NOUILLES AU BŒUF THAÏ*

Sliced roasted beef, rice noodles, carrot, cabbage, basil, mint, crushed nuts, Thai dressing
Bœuf rôti tranché, nouilles de riz, carottes, chou, basilic, menthe, noix concassées, vinaigrette thaï

Rs 660

SALMON TERIYAKI POKE BOWL *POKE BOWL SAUMON TERIYAKI*

Salmon, sushi rice, wakame, avocado, cucumber, pickled ginger, teriyaki glaze
Saumon, riz à sushi, wakamé, avocat, concombre, gingembre mariné, sauce teriyaki

Rs 720

GREEK SALAD *SALADE GRECQUE* 🌱

Feta cheese, crunchy cucumber, fresh tomatoes, bell pepper, olives, onions, oregano
Feta, concombre croquant, tomates fraîches, poivron, olives, oignons, origan

Rs 580

SUSHI

SUSHI PLATTER FOR TWO - 30 PCS

PLATEAU DE SUSHIS POUR DEUX

Salmon sashimi (4) - Tuna nigiri (2) - Prawn nigiri (2)
Prawn tempura and avocado roll (8) - Maguro roll (8) - Avocado maki (6)
Sashimi de saumon (4) - Nigiri de thon (2) - Nigiri de crevettes (2),
Rouleau de tempura de crevettes et avocat (8) - Rouleau maguro (8) - Maki à l'avocat (6)

Rs 2,250

BENTO FOR ONE - 12 PCS *BENTO POUR UNE PERSONNE*

Nigiri ebi (2) - Maguro sashimi (1) - Sake sashimi (1) - Alaska roll (4) Surimi roll (4)
Nigiri ebi (2) - Sashimi de maguro (1) - Sashimi de sake (1) - Rouleau d'Alaska (4) - Rouleau de surimi (4)

Rs 1,050

RAINBOW ROLL - 8 PCS

ROULEAU ARC-EN-CIEL

Rs 750

ALASKA ROLL - 8 PCS

ROULEAU D'ALASKA

Rs 600

SALMON ROSES - 4 PCS

Rs 550

SAKE SASHIMI - 4 PCS

Rs 520

MAGURO SASHIMI - 4 PCS

Rs 420

A 5% service fee (in lieu of a tip) is automatically added to the bill but remains discretionary
Un pourcentage de 5 % est automatiquement ajouté à la note en tant que pourboire, mais il reste facultatif

15% V.A.T included
15 % de TVA incluse

PASTA BAR

BAR À PÂTES



CRUSTACEAN SPAGHETTI *SPAGHETTI AUX CRUSTACÉS*

Giant prawns, calamari, cherry tomatoes, basil, pink sauce
Gambas géantes, calamars, tomates cerises, basilic, sauce rosée

Rs 800

BEEF TAGLIATELLE *TAGLIATELLES AU BŒUF*

Slow-cooked beef ragout, black olives, gremolata, parmesan
Ragoût de bœuf mijoté, olives noires, gremolata, parmesan

Rs 790

SAFFRON RISOTTO *RISOTTO AU SAFRAN* ♡

Baked pumpkin purée, saffron risotto, pumpkin seeds, feta crumble, parmesan
Purée de potiron rôti, risotto au safran, graines de potiron, feta croustillante, parmesan

Rs 780



PIZZA

PIZZA



MEAT LOVERS *TERRA DI CARNE*

Beef salami, chicken ham, veal pancetta, peppers, mozzarella, barbecue sauce
Saucisson de bœuf, jambon de poulet, pancetta de veau, poivrons, mozzarella, sauce barbecue

Rs 790

MUSHROOM & TRUFFLE *TRUFFE & CHAMPIGNONS* ♡

Mushroom, caramelized onion, white sauce, rocket, truffle paste
Champignons, oignons caramélisés, sauce blanche, roquette, pâte de truffe

Rs 790

HAWAIIAN *HAWAÏENNE*

Chicken ham, pineapple, mozzarella
Jambon de poulet, ananas, mozzarella

Rs 780

FOUR CHEESE *QUATTRO FORMAGGI* ♡

Provolone, gorgonzola, parmesan, mozzarella
Provolone, gorgonzola, parmesan, mozzarella

Rs 740

A 5% service fee (in lieu of a tip) is automatically added to the bill but remains discretionary
Un pourcentage de 5 % est automatiquement ajouté à la note en tant que pourboire, mais il reste facultatif

15% VAT included
15 % de TVA incluse



SEAFOOD DELIGHTS *DÉLICES DE LA MER*

PAN-FRIED SALMON *SAUMON POÛLÉ*

Accompanied with creamy saffron risotto, crispy seasonal veg,
lemon butter sauce, asparagus

*Risotto crémeux au safran, légumes de saison croustillants
sauce au beurre citronné, asperges*

Rs 940

SEAFOOD GRATIN *GRATIN DE FRUITS DE MER*

Prawns, calamari, fish, baked mozzarella, crusty garlic bread

Crevettes, calamar, poisson, mozzarella gratinée, pain à l'ail croustillant

Rs 820

FRESH LAGOON CATCH *PÊCHE DU JOUR (500 g)*

Whole fish, sautéed vegetables, white butter sauce, greens, french fries

Poisson entier, légumes sautés, sauce au beurre blanc, jeunes pousses et frites maison

Rs 900

CLUB FISH AND CHIPS *FISH & CHIPS SIGNATURE*

Crumbed fish, mushy peas, wedges, garden salad, tartare sauce

Poisson pané croustillant, purée de pois, potato wedges, salade du jardin, sauce tartare

Rs 810

LOBSTER *LANGOUSTE GRILLÉE (500 g)*

Baked potatoes, creamy mushroom sauce, seasonal vegetables,
fries, and salad greens

*Pommes de terre au four, sauce crémeuse aux champignons,
légumes de saison, frites maison et salade verte*

Rs 3,330

A 5% service fee (in lieu of a tip) is automatically added to the bill but remains discretionary
Un pourcentage de 5 % est automatiquement ajouté à la note en tant que pourboire, mais il reste facultatif

15% V.A.T included
15 % de TVA incluse

MEATY MARVELS

SÉLECTION DE VIANDES

AUSTRALIAN BLACK ANGUS BLACK ANGUS D'AUSTRALIE

Tenderloin *Filet de bœuf* - 220 g

Rs 2,100

Rib-eye *Entrecôte* - 400 g

Rs 2,280

T-bone - 350 g

Rs 1,700

Indulge in our premium Australian Black Angus steaks, cooked to perfection and served with your choice of two sides and a delectable sauce

Savourez nos steaks Black Angus d'Australie, grillés à la perfection, servis avec deux accompagnements au choix et une sauce gourmande

SIDES ACCOMPAGNEMENTS :

Creamy truffle mash - *Purée truffée crémeuse*

Grilled seasonal vegetables - *Légumes de saison grillés*

Gratin dauphinois - *Gratin dauphinois*

Garden salad - *Salade du jardin*

Foie gras (Rs 250)

Chips - *Frites*

Onion rings - *Rondelles d'oignon*

Surf and turf - *Crevettes à l'ail crémeuses* (Rs 250)

SAUCES:

Mushroom sauce - *Champignons*

Diane sauce - *Diane*

Mauritian green pepper sauce - *Poivre vert mauricien*

Café de Paris butter - *Beurre café de Paris*

CARNIVORE PLATTER FOR TWO LA SÉLECTION CARNÉE POUR DEUX

Rs 4,990

Angus Beef fillet, pulled lamb, buffalo wings, baked potato, roasted veggies, truffle mushroom sauce, mini buns, rice, salad

Filet de bœuf Angus, agneau effiloché, ailes de poulet buffalo, pommes de terre au four, légumes rôtis, sauce aux champignons à la truffe, petits pains, riz, salade

LAMB SHANKS SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE

Rs 1,600

Braised Australian lamb shanks, roasted seasonal vegetables, creamy mash, rocket salad, fries

Souris d'agneau braisée à l'australienne, légumes de saison rôtis, purée onctueuse, salade de roquette, frites

TRUFFLED CHICKEN POULET À LA TRUFFE

Rs 950

Chicken breast stuffed with truffle butter, baked potato, grilled asparagus, lemon & caper sauce

Blanc de poulet farci au beurre de truffe, pomme de terre au four, asperges grillées, sauce citron câpres

BITES & BUNS

BURGER & CO

SIGNATURE BURGER 2BEACH CLUB - BURGER SIGNATURE

Beef patty, caramelised onion, foie gras, gherkins, rocket, tomato, truffle fries
Steak haché, oignons caramélisés, foie gras, cornichons, roquette, tomates, frites maison à la truffe

Rs 820

JERK CHICKEN BURGER POULET JERK CROUSTILLANT

Tandoori chicken breast, lettuce, tomato, cucumber, avocado, cheese sauce
Filet de poulet tandoori, laitue, tomates, concombre, avocat, sauce au fromage

Rs 690

BATTERED FISH BURGER BURGER DE POISSON PANÉ

Lettuce, tomato, onion, tartare sauce, pineapple salsa
Laitue, tomates, oignon, sauce tartare maison, salsa à l'ananas

Rs 690

VEGETARIAN BURGER BURGER VÉGÉTARIEN

Vegetable patty, lettuce, tomato, tzatziki sauce
Galette végétale, laitue, tomates, sauce tzatziki

Rs 600

VEGGIE WRAP WRAP VÉGÉTARIEN

Grilled mixed veggies, avocado, tomato, hummus
Légumes grillés, avocat, tomates, houmous maison

Rs 540

LOCAL TASTES

SAVEURS LOCALES

BONELESS BUTTER CHICKEN BUTTER CHICKEN

Boneless chicken cooked with cashew-tomato curry, garlic & ginger, served with raita, naan, pickles
Poulet désossé mijoté dans un curry de noix de cajou, de tomates, d'ail et de gingembre, servi avec raita, naan et achar

Rs 660

OCTOPUS SALMI SALMI DE POULPE

Stewed octopus in Creole spices, local vegetables, steamed rice, papaya salad
Poulpe mijoté aux épices créoles, légumes locaux, riz vapeur, salade de papaye

Rs 730

LAMB KALIA KALIA D'AGNEAU

Lamb curry with homemade spices, steamed potato, boiled egg, fried onion, naan bread & pickles
Agneau mijoté aux épices maison, pommes de terre vapeur, œuf dur, oignons frits, pain naan et achar

Rs 725

VEGAN RED CURRY CURRY ROUGE VEGAN

Seasonal vegetables in red curry paste, coconut milk, coconut chutney
Légumes de saison dans une pâte de curry rouge, lait de coco, chutney de coco

Rs 540

All local dishes are served with rice, lettuce and tomato salad, coconut chutney and seasonal fruit pickles
Tous les plats locaux sont accompagnés de riz, laitue et tomates, chutney de coco et achards de fruits de saison.

A 5% service fee (in lieu of a tip) is automatically added to the bill but remains discretionary
Un pourcentage de 5% est automatiquement ajouté à la note en tant que pourboire, mais il reste facultatif

15% V.A.T included
15% de TVA incluse



DESSERTS

CRÊPE SUZETTE

Vanilla ice cream, honey, orange zests
Glace à la vanille, miel, zestes d'orange

Rs 400

CRÈME BRÛLÉE

With vanilla ice cream
Accompagnée d'une boule de glace vanille

Rs 410

CAFÉ GOURMAND

Mini cheesecake, chocolate fondant, crème brûlée, pistachio ice cream, espresso
Mini cheesecake, crème brûlée, fondant au chocolat, glace à la pistache et un espresso

Rs 520

FONDANT AU CHOCOLAT

With vanilla ice cream
Accompagné d'une boule de glace vanille

Rs 380

A 5% service fee (in lieu of a tip) is automatically added to the bill but remains discretionary
Un pourcentage de 5 % est automatiquement ajouté à la note en tant que pourboire, mais il reste facultatif

15% V.A.T included
15 % de TVA incluse

2BEACH
////// CLUB
BY 2futures