



Le Chamouzé *Restaurant*

Winter is Coming Menu

Food and Beverages Offer

Please note our price includes VAT | Menu Valid until November 01/11/24

Did you know?

At LVDC we are committed to supporting local businesses and promoting sustainability. In line with our Brand commitment, we are happy to inform you that we prioritise serving locally sourced aerated drinks and home made from our gardens.

By choosing to enjoy these beverages you are not only supporting our community but also helping to lessen our environmental impact.

We firmly believe that by supporting us, we can make a positive impact.

Thank you
NM, F&B Culinary

Marvel you. It's in our nature.

Package Offers

Please note our price includes VAT



قائمة ١

Menu 1

لشخص واحد)/واحد لكل
دورة. أي (مبتدئ / طبق
رئيسي / حلوى

(Per person) One per course.
(Starter/ Main Course/ Dessert)

باستثناء طبق المأكولات البحرية
المياه/ جميع المشروبات محلية
الصنع شاملة الشاي أو القهوة

Excluding Sea Food Platter
Water/ All home made drinks
inclusive, Tea or Coffee

سعر

Price

MUR

شخص واحد

1 person

2100

شخصان

2 person

3800

Menu 2

قائمة ٢

ALL INCLUSIVE

(Per person) One per course.
(Starter/ Main Course/ Dessert)

Water/ All home made drinks
inclusive, Tea or Coffee

الجميع مشمول

لشخص واحد)/واحد لكل دورة.
أي (مبتدئ / طبق رئيسي
حلوى)

المياه/ جميع المشروبات محلية
الصنع شاملة الشاي أو القهوة

Price

MUR

1 person

3500

2 person

6600

سعر

شخص واحد

شخصان



Package Offers

Please note our price includes VAT



قائمة ٣

Menu 3

الجميع مشمول قسط تأمين
لشخص واحد/واحد لكل دورة. أي
مبتدئ / طبق رئيسي / حلوى

المياه/ جميع المشروبات محلية
الصنع شاملة الشاي أو القهوة

تجربة كابانا شيشة (٢٥ دقيقة) تقدم
مع (استراحة الشاي والمعجنات

ALL INCLUSIVE PREMIUM
(Per person) One per course.
(Starter/ Main Course/ Dessert)

Water/ All home made drinks
inclusive, Tea or Coffee

Cabana Shisha experience
(25 Minutes) Served with
Tea break & Pastries

سعر

Price

MUR

شخص واحد

1 person

8500



Menu 4

قائمة ٤

Royal Package **ALL INCLUSIVE Diamond**

(Per person)

Personalised Butler
Decking

Stone Cooking Experience
(Surf & Turf option)
Sides: Salads/ Fries/ Vegetables

Water/ All home made drinks
inclusive, Tea or Coffee

Cabana Shisha experience
(25 Minutes) Served with
Tea break & Pastries

الحزمة الملكية
الجميع مشمول الماس
لشخص واحد
مكتب مع نادل شخصي

تجربة الطبخ على الحجر (خيار
المأكولات البحرية واللحوم
الأطباق الجانبية: سلطات / بطاطا
مقلية / خضار

المياه/ جميع المشروبات محلية
الصنع شاملة الشاي أو القهوة

تجربة كابانا شيشة (٢٥ دقيقة) تقدم
مع (استراحة الشاي والمعجنات

سعر

Price

MUR

Couple

18,000

زوجان





Falafel Chick delights/ Hummus & Baba Ganoush

Side : Pain Pitta

فلافل تشيك ديلاييت / حمص وبابا غنوش طبق جانبي: خبز بيتا

1250 CAL

675 MUR



Temaki Sushi (4 pieces) (Sushi Roll or Hand Roll)

سوشي متنوع (٨ قطع)
(ماكي / سوشي / ماكي كاليفورنيا)

1320 CAL

650 MUR



Assorted Sashimi (For 1 person)

ساشيمي متنوع (لشخص واحد)

890 CAL

700 MUR



Bouillon of the day

مرق اليوم

(يرجى السؤال عند استلام الطلب عما إذا كان
لديك حساسية/ عدم تحمل/ تفضيلات)

(Please ask upon order taking if you have
allergens/ intolerances/ preferences)

500 MUR



Bechamel Sea Food Gratin

غرطان بشاميل مللواكت بحرية

2150 CAL

700 MUR

Warm and Healthy

Please note our price includes VAT



(SF/Nuts/Lactose/Spicy)

Revisited Caesar Salad

سلطة سيزر بطريقة جديدة

1147 CAL

650 MUR



(Nuts/Lactose/Spicy)

Kofta Brisquet Balls (5 pieces) - Beef or Deer (upon availability)

كرات الكفتة (ه قطع) - لحم بقري أو غزال
(حسب التوافر)

1541 CAL

650 MUR



Kid's Corner

ركن الأطفال

Little Travellers Menu (under 6 years old)
(Kid's Portions)

قائمة المسافرين الصغار (أقل من 6 سنوات)
(أنصبة الأطفال)

Fish & Chips

1789 CAL (SF/nuts/lactose)

السّمك والبطاطا

أقراص الدجاج المزّعة

Farm Chicken Nuggets

1254 CAL (Nuts/Lactose)

(الناجتس)

بوريه خضروات مختلطة

Mix Vegetables Purée

(Nuts/Vegetarian)

600 MUR

Main Course

Please note our price includes VAT

Glazing Sizzler

Deer <i>Seasonal</i>	2875 CAL (Spicy/Nuts)	2500* MUR
Farm Chicken	1875 CAL (Spicy/Nuts)	1100 MUR
Giant Prawns	1458 CAL (Spicy/Nuts)	1150 MUR
Mix Vegetables	1243 CAL (Spicy/Nuts/veg)	957 MUR

الغزلان
دجاج المزرعة
القريدس العملاق
خضروات مختلطة

Side: Parsley

طبق جانبي: أرز بالبقدونس

*not inclusive



(Spicy/Nuts/SF/Lactose)

Sea Food Platter

(Spiny Lobster/ Giant Prawns/ Calamari/
Fish Filet/ Mussels/ Crab)
Side : Fries and Pulao Rice)

طبق المأكولات البحرية

(اللوبستر الشوكي/ الروبيان العملاق/ الكاليماري/ سمك
فيليه/ بلح البحر/ سرطان البحر)
طبق جانبي: بطاطا مقلية وأرز بولوا)

2986 CAL

1 person 3000 MUR

2 person 5600 MUR

BBQ Grilled Farm Chicken Drumstick

(Side: Parsley Rice/ Vegetable Puree or
Fries & Mix Crudites)

أوراك الدجاج المزرعة المشوية بالباربيكيو

(طبق جانبي: أرز بالبقدونس / بوريه خضروات أو
بطاطا مقلية والخضار النيئة المختلطة)

975 MUR

1210 CAL



(Spicy/Nuts/Lactose)

Main Course

Please note our price includes VAT

Grilled Red Tuna Steak

(Medium cooked)

Bedding of Fresh Fruits & Farm Vegetables

شريحة التونة الحمراء المشوية

(متوسطة المطبوخة)

مصحوبة بالفواكه الطازجة وخضروات المزرعة

1050 MUR

1132 CAL

(SF/Nuts/Spicy)



(Spicy/Lactose/Nuts)



Beef Bavette Aloyau

Green Pepper Parsley Rice/ Vegetable
Puree or Fries & Mix Crudites

لحم بقرة بافيت أويو

أرز بقدونس وفلفل أخضر / بوريه خضروات أو

بطاطا مقلية والخضار النيئة المختلطة

1875 CAL

1175 MUR

Baked & Fried Dorado Fish Fillet

(Side : Fries & Mix Crudites)

فيليه سمك "دورادو" مخبوز ومقلي

(بطاطا مقلية والخضار النيئة المختلطة)

975 MUR

1574 CAL

(SF/Lactose/Nuts)



Main Course

Please note our price includes VAT

Spaghetti

(Oriental sauce with Beef or Chicken Balls)

معكرونة (سباجيتي)

(صلصة شرقية مع كرات اللحم أو الدجاج)

975 MUR

Kids portion available



Chef's Inspiration of the Day

Let you be driven by the Culinary fresh creation with seasonal ingredients and the artistic flair of our Chef at Le Chamouzé Restaurant with a daily creative dish. Each bite is a unique and flavourful experience that will delight your taste buds whereby at least 40 % of the primary ingredients are from our garden.

(Please ask upon order taking if you have allergens/ intolerances/ preferences)

إلهام الطاهي (الشيف) لهذا اليوم

اسمح لك بالإبداع الطهوي الطازج باستخدام المكونات الموسمية والذوق الفني لشييفنا في مطعم "الشاموزي" مع طبق إبداعي يومي.

تمثل كل قسمة تجربة فريدة ولذيذة من شأنها أن تُسعد ذوقك حيث أن ٤٠% على الأقل من المكونات الأساسية تأتي من حديقتنا.

790 MUR



Signature 'Wild Deer Pattie'

(Upon availability)

برغر الغزلان البرية التوقيع
(حسب التوافر)

1050 MUR

1410 CAL

(Spicy/Nuts/Lactose)



(Spicy/Nuts/Lactose)

Farm Chicken Pattie

برغر دجاج المزرعة

953 CAL

1000 MUR

Vegan Keen on Green Pattie

Chick peas & Green beans-based Vegetarian

نباتي حريص على ا برغر أخضر
الوالبازلاء والفاصوليا الخضراء

900 MUR

886 CAL

(Vegetarian/Spicy/Lactose)



(Spicy/Lactose/Nuts)

Black Angus Beef Pattie

(Upon availability)

برغر لحم بقري أنجوس أسود
(حسب التوافر)

1211 CAL

1050 MUR

(Side: Fries & Mix Crudites)

(طبق جانبي: البطاطس المقلية و الخضار النيئة المختلطة)



Roasted Victoria Pineapple 400 MUR

(Available: with one scoop of
Vanilla Ice cream) 458 CAL (Spicy/Lactose/Nuts)

أناناس فيكتوريا مشوي

(متوفر: مع مغرفة واحدة من آيس كريم فانيليا) ٤٥٨ سعرة حرارية
(حار/لاكتوز/مكسرات)

Fresh Seasonal Fruit Salad 400 MUR

(Mix fruits & Flavours from our
Fruits gardens) 356 CAL (Vegetarian/Nuts)

سلطة فواكه موسمية طازجة

(مزيج الفواكه والنكهات من بساتيننا) ٣٥٦ سعرة حرارية (نباتي/مكسرات)

Caramelised Plantin Banana on Split 375 MUR

(Available: with one scoop of
Vanilla Ice cream) 554 CAL (Spicy/Lactose/Nuts)

موز بالكراميل على سبليت

(متوفر: مع مغرفة واحدة من آيس كريم فانيليا) ٥٥٤ سعرة حرارية
(حار/لاكتوز/مكسرات)

Home made Pastries

Revisited Cheese cake with Honey (from LVDC Beehive) 375 MUR

652 CAL (Lactose/Nuts)

تشيز كيك بالعسل بطريقة جديدة (من خليتنا النحل)
٦٥٢ سعرة حرارية (لاكتوز/مكسرات)

Red Velvet Family recipe 375 MUR

511 CAL (Lactose/Nuts)

كعكة الخمل الأحمر (ريد فيلفيت) وصفة عائلية
٥١١ سعرة حرارية (لاكتوز/مكسرات)

Wild Black Forest 375 MUR

458 CAL (Lactose/Nuts)

كعكة الغابة السوداء البرية "وايلد بلاك فورست"
٤٥٨ سعرة حرارية (اللاكتوز/المكسرات)

Genoise Sponge cake 375 MUR

(with wild LVDC Cinammon)

517 CAL (Lactose/Nuts)

كعكة الجينواز الإسفنجية (مع القرفة البرية من حديقتنا)
٥١٧ سعرة حرارية (اللاكتوز/المكسرات)

Garden Carrot cake 375 MUR

621 CAL (Lactose/Nuts)

كعكة جزر الحديقة



KAZMAËL SIGNATURE

(CRANBERRY JUICE, PEACH JUICE,
LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP)

400 MUR

توقيع "كازمانل"

عصير التوت البري، و عصير الخوخ، و عصير ليمون، شراب بسيط

CITRONELLE SIGNATURE

(INFUSED LEMONGRASS, PASSION
FRUIT PUREE, LEMON JUICE,
SIMPLE SYRUP)

400 MUR

توقيع "سيترونيل"

تسريب عشب الليموني، هريس فاكهة العاطفة، عصير ليمون، شراب بسيط

LE PALMISTE SIGNATURE

(STRAWBERRY PUREE, COCONUT
MILK, PINEAPPLE JUICE,
BANANA, SIMPLE SYRUP)

400 MUR

توقيع 'لو بالميست'

(الفراولة المهروسة، حليب جوز الهند، عصير الأناناس،

الموز، شراب مركز بسيط)

LOVER'S DESTINATION

(WATERMELON JUICE,
STRAWBERRY PUREE, COCONUT
WATER, LYCHEE PUREE,
WATERMELON SYRUP)

400 MUR

وجهة للعشاق

(عصير البطيخ، هريس الفراولة، ماء جوز الهند، هريس الليتشي، شراب البطيخ)

COUPE SOIF

(CUCUMBER CUBES, LIME JUICE,
MINT LEAVES, SIMPLE SYRUP)

400 MUR

"كوب سؤاف"

(مكعبات خيار، عصير ليمون، أوراق النعناع، شراب بسيط)

SPICE ME UP

(FRESH ORANGE JUICE, GINGER,
CINNAMON SYRUP, THYME/
ROSEMARY)

400 MUR

'سبيس مي اوب'

(عصير البرتقال الطازج، الزنجبيل، شراب القرفة،

الزعتر/إكليل الجبل)



Coffee Corner

Flat White	فلات وايت	270 MUR
Coffee Latte	لاتيه	270 MUR
Cappuccino	كابتشينو	270 MUR
Americano	أمريكانو	200 MUR
Espresso	إسبرسو	200 MUR
Flavored Latte	لاتيه بنكهة	270 MUR
Mocha	موكا	285 MUR
Caramel Macchiato	كراميل ماكياتو	285 MUR
Piccolo	بيكولو	200 MUR



Freshly Squeezed/ Homemades and locally brewed

عصير طازج/ محلي الصنع و المعدة

Fresh Juice (Seasonal Fruits & Vegetables)	عصير طازج (الفواكه و الخضروات الموسمية)	365 MUR
Sugar Cane Juice	عصير قصب السكر	450 MUR
Coconut fresh water	ماء جوز الهند الطازج	450 MUR
Milkshake (Vanilla or Chocolate) with Fruits	"ميلك سيك" (فانيليا أو شوكولاته) بالفواكه	450 MUR
Aerated (Sparky Fiesta)	مشروبات غازية (سباركي فييستا)	250 MUR
Water	ماء	175 MUR
Mason Jar Iced Teas	"شاي مثلج" جرة ماسون	300 MUR
Infusion (Kilner)	"تسريب" كلنر	300 MUR
GCC Countries approved تمت الموافقة عليه من قبل مجلس التعاون لدول الخليج العربية		
Barbican	باربيكان	225 MUR





Stone Cooking Experience

Please note our price includes VAT

La Vallee des Couleurs Stone cooking experience

تجربة الطبخ الحجري في الوادي الملون

Selection of Surf & Turf

(Assortment expertly sliced for a Yummy Culinary experience)

Wagyu (200 G)

4000 MUR

(٢٠٠ جرام)

واقيو

Scallops (200 G)

2500 MUR

(٢٠٠ جرام)

أسقلوب

Unshelled Lobster Whole tail (120 G)

2800 MUR

(١٢٠ جرام)

كرنند ذيل كامل بدون ال قشر

Red Tuna (200 G)

1800 MUR

(٢٠٠ جرام)

تونة (سمك) حمراء

Salmon (200 G)

1800 MUR

(٢٠٠ جرام)

سلمون

Selection of Meat Cuts Black Angus

Entrecote (250 G)

1750 MUR

(٢٥٠ جرام)

قطع مختارة من لحم "البلاك أنجوس"

ريب آي / إتركوت

Filet (250 G)

1800 MUR

(٢٥٠ جرام)

فيليه

Classic cut (200 G)

1300 MUR

(٢٠٠ جرام)

قطع كلاسيكية





Marvel you. It's in our nature. 



Disclaimer F&B Department

The informations provided on the menu accessed through the QR code is non-contractual and may be changed or updated without notice.