

**HOT ROCK**



**Restaurant & Bar**

**Join us Daily  
from 1000 till 2300 hours**

**Ouvert tous les jours  
de 1000 jusqu'à 2300 heures**

**IN CASE OF SPECIAL DIETARY OR ALLERGIES TO SPECIFIC INGREDIENTS, PLEASE LET US KNOW**

**EN CAS DE RÉGIME SPÉCIFIQUE OU D'ALLERGIE À CERTAINS PRODUITS, MERCI D'EN INFORMER VOTRE  
SERVEUR**

**Prices Include 12% GST and Service Charge / Tous Les Prix Incluent 12% de Taxe**

**01042015**

# Welcome to Hot Rock Restaurant & Bar

## What is Hot Rock?

hot rock is a truly amazing dining experience

hot volcanic rocks are delivered to your  
table with your main course

hear the sizzle and smell the aroma of your meal  
cooking before your very eyes

begin by cutting bite sized pieces and place them on the hot rock  
for a few minutes until cooked to perfection

each bite is juicy and delicious  
the best part is...you're the chef

## Enjoy Your Dinner!

## Bienvenue au Hot Rock Restaurant et Bar

## Qu'est-ce que le Hot Rock?

Hot rock est une expérience culinaire extraordinaire,  
des pierres volcaniques chaudes vous sont servies à table

écoutez le grésillement et sentez le parfum  
de votre repas sous vos yeux

commencez par couper votre viande en  
tranches et placez-les sur la pierre chaude pendant  
quelques minutes jusqu'à ce que ce soit cuit à point

chaque morceau est juteux et délicieux  
le meilleur...c'est vous le chef!

## Bon Appétit!

## **Starters / Entrées**

**Roasted Pumpkin Soup / *Soupe au Potiron Grillé***  
served in a freshly baked bread bowl  
*servie dans un bol de pain fraîchement cuit*

**Grilled Garlic Bread / *Pain à L'ail Grillé***  
topped with melted cheese  
*tartiné au fromage fondu*

**Chef's Salad / *Salade du Chef***  
crispy lettuce, tomatoes, bell peppers, cucumbers,  
red radishes, hard boiled egg wedges and ham served  
with garlic yoghurt dressing  
*salade, tomates, poivrons, concombres, radis, œuf dur et jambon*  
*servi avec une sauce au yaourt à l'ail*

**Chicken and Avocado Salad / *Salade de Poulet à L'avocat***  
slices of chicken breast with avocado balls, served on a vegetable  
salad with a honey balsamic dressing  
*tranches de suprême de poulet et avocat, le tout servi sur une*  
*salade de légumes avec une vinaigrette au balsamique*

**Montaigne Salad / *Salade Montaigne***  
cherry tomatoes, crispy lettuce, bean sprouts and spring onions  
served with balsamic and pumpkin seed oil dressing  
and sprinkled with roasted sesame and pumpkin seeds  
*tomates cerises, salade, germes de haricots, oignons servis avec sa*  
*vinaigrette au balsamique et aux graines de potiron parsemée de*  
*graines de sésame et potiron*

**Baked Scampi Wrapped in Bacon / *Scampis Cuits Enroulés***  
***de Bacon***  
with wasabi seafood sauce  
*servis avec une sauce aux fruits de mer wasabi*

# **Fish and Seafood / Poisson et Fruits de Mer**

Maldives Tuna or Reef Fish / *Thon Maldivien ou Poisson de Récif*

Salmon / *Saumon*  
pacific filet  
*filet du pacifique*

Prawns & Scallops / *Scampis et Coquilles St Jacques*

Vegetarian Platter / *Plateau Végétarien*  
assorted fresh seasonal vegetables  
and sweet pineapple served with a balsamic glaze  
*assortiment de légumes frais de saison et ananas accompagné d'une touche de balsamique*

all main courses are served with steamed seasonal vegetables and your choice of potato wedges, baked potatoes or french fries  
*toutes les entrées sont servies avec un assortiment de légumes de saison cuits à la vapeur ainsi que de votre choix de frites, pommes de terre cuites ou grillées*

Home Made Sauces / *Choix de Sauce Maison*  
yoghurt and cucumber, mint BBQ, green peppercorn, mustard and gherkin, fruity sweet & sour, nutty satay, herb & garlic or lemon butter  
*yaourt et concombres ou menthe BBQ ou poivre vert ou moutarde et cornichon ou aigre-douce fruitée ou satay de noisettes ou ail et fines herbes ou beurre au citron*

hot rocks are sprinkled with pure sea salt.  
please advise your waiter if you prefer a no sea salt alternative  
*les pierres chaudes sont saupoudrées de pur sel marin il vous est demandé d'avertir votre serveur si vous préférez sans sel*

Caution / Attention  
hot rocks are very hot...do not touch them  
chicken must be cooked well done  
*les pierres chaudes sont très chaudes...ne les touchez pas le poulet doit être bien cuit!*

## **Meat and Game / Viande et Gibier**

**Garlic Herb Chicken / Poulet à L'ail et aux Fines Herbes**  
boneless chicken breast with garlic herb seasoning  
*blanc de poulet sans os avec assaisonnement à l'ail  
et aux fines herbes*

**Beef Sirloin from Australia / Bœuf Aloyau d'Australie**  
lean & healthy sirloin the way steak should taste  
*aloyau maigre et sain comme tout bon steak devrait être*  
gentleman's portion 250 grams / *portion homme 250 grammes*  
ladies portion 180 grams / *portion femme 180 grammes*

**Beef Filet from Brazil / Filet de Bœuf du Brésil**  
gentleman's portion 250 grams / *portion homme 250 grammes*  
ladies portion 180 grams / *portion femme 180 grammes*

**Kangaroo Tenderloin from Australia / Filet de Kangourou  
d'Australie**  
gentleman's portion 250 grams / *portion homme 250 grammes*  
ladies portion 180 grams / *portion femme 180 grammes*

**Lamb Tenderloin from New Zealand  
Filet d'Agneau de Nouvelle-Zélande**  
gentleman's portion 250 grams / *portion homme 250 grammes*  
ladies portion 180 grams / *portion femme 180 grammes*

**Ostrich Filet from South Africa / Filet d'Autruche d'Afrique du Sud**  
gentleman's portion 250 grams / *portion homme 250 grammes*  
ladies portion 180 grams / *portion femme 180 grammes*

**Mixed Grill Combo Platter / Sélection de Grillades**  
Beef, Ostrich and Kangaroo filets / *Filets de Boeuf, Autruche et  
Kangourou*  
portion of 80 grams per cut / *80 grammes par morceau*

## **Other Seafood Delicacies Autres Spécialités de Fruits de Mer**

### **Portuguese Style Tiger Prawns / *Crevettes Géantes Façon Portugaise***

sautéed in butter, garlic, chopped green chili simmered  
in rich white wine sauce

Garnishes: garlic toasted bread and tomato comfit  
*sautées au beurre, ail et piment vert, mijotées dans  
une sauce au vin blanc*

*Garniture: pain grillé à l'ail et tomate confite*

### **Asian Style Tiger Prawns / *Crevettes Géantes Façon Asiatique***

marinated in typical asian spice blend and coconut cream

Garnishes: garlic rice, mango chutney and green cucumber salad  
*marinées dans un mélange d'épices typiquement  
asiatique et de la crème de noix de coco*

*Garniture: riz à l'ail, chutney de mangue et salade  
de concombre vert*

### **Queen Scallops / *Coquilles Saint Jacques***

pan seared with cilantro gremolata, saffron, ginger and lime butter  
served with green asparagus and pumpkin mash

*saisies avec cilantro gremolata, safran, gingembre et  
beurre au citron servies avec des asperges vertes  
et une purée de potiron*

### **Grilled Maldivian Rock Lobster / *Homard Grillé Maldivien***

plain grilled lobster served with chateau potatoes  
and vegetables bouquet

Garnishes: garlic butter, spiced tomato chutney and truffle cream  
*homard entier grillé servi avec pomme de terre château  
et bouquet de légume*

*Garniture: beurre à l'ail, chutney de tomate épicé  
et crème de truffe*