

CREATE YOUR OWN SALAD COMPOSEZ VOTRE SALADE À VOTRE GOÛT

CHOOSE YOUR BASE CHOISISSEZ VOTRE BASE

Mixed Leaves ✓✓ ■ 
Mélange de jeunes pousses

House Slaw ✓✓ ■ 
Salade de chou maison

Pasta Swirls ✓✓ 
Pâtes fusilli

White Rice with herbs ✓✓ ■ 
Riz blanc aux herbes

ADD ANY (OR ALL) VEGGIES AJOUTEZ DES LÉGUMES (OU TOUS)

Tomatoes ✓✓ ■ 
Tomates

Cucumber ✓✓ ■ 
Concombre

Oranges ✓✓ ■ 
Oranges

Onions ✓✓ ■ 
Oignons

Peppers ✓✓ ■ 
Poivrons

DRESS IT UP CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Balsamic Vinaigrette ✓✓ ■ 
Vinaigrette balsamique

Caesar 
Vinaigrette César

Classic Greek ✓✓ ■ 
Vinaigrette grecque classique

Creamy House Dressing ✓ ■ 
Sauce maison

Chilli and Lemon ✓✓ ■ 
Vinaigrette piment-citron

PICK ONE PROTEIN SÉLECTIONNEZ UNE PROTÉINE

Grilled Chicken ■ 
Poulet grillé

Smoked Marlin Fish ■ 
Marlin fumé

Prawns ■ 
Crevettes

Mixed Beans ✓✓ ■ 
Haricots mélangés

PRICE

PRIX

680



Please let us know about any dietary needs
Veuillez nous faire part de vos besoins alimentaires

✓ Vegetarian *plats végétariens*

✓✓ Vegan *plats véganes*

■ Gluten Free *sans gluten*

ADD SOMETHING EXTRA? AJOUTEZ UN SUPPLÉMENT?

Bacon ■ 
Bacon 90

Olives ✓✓ ■ 
Olives 50

Feta Cheese ✓ ■ 
Fromage feta 90

Blue Cheese ✓ ■ 
Roquefort 90

Croutons ✓✓ 
Croutons 30



SMALL PLATES PETITES ASSIETTES

Starters and Snacks
Entrées & En-cas

Crispy Calamari 470
Calamars frits croustillants
With peri-peri or lemon-garlic sauce

Chicken Strips 490
Poulet Croustillant
Crispy fried chicken strips and mayo

Cheese Bites ✓ 310
Boulettes au fromage
Fried potato and cheese balls

Mauritian Chilli Bites ✓■ 220
Gateaux Mauriciens aux Piment
Street food style fritters

Chunky Chips ✓✓■ 160
Frites épaisses
A side portion of steakhouse fries

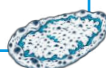
House Salad ✓✓■ 190
Salade d'accompagnement
Fresh leaves and slaw

Top Deck Beach Board 1500
Ideal for sharing, a mixture of all the small plates listed above
Idéal à partager, tous les petits plats ci-dessus

Grilled King Prawn (100g) ■ 390
Gambas grillées avec beurre à l'ail
With garlic butter

Mussels ■ 620
Moules à la crème d'ail
In a creamy garlic sauce

Pizza Naan ✓ 420
Pain naan à l'ail, sauce tomate et fromage
East meets West! A classic Indian fluffy garlic naan flatbread topped with Italian tomato and cheese



Please let us know about any dietary needs
Veuillez nous faire part de vos besoins alimentaires

- ✓ Vegetarian *plats végétariens*
- ✓✓ Vegan *plats véganes*
- Gluten Free *sans gluten*



BURGERS & SANDWICHES BURGERS & SANDWICHES

Served with chunky chips
Servi avec frites épaisses

The Top Burger 590
Burger de bœuf grillé maison
Homemade 100% beef with house sauce, lettuce and tomato
Make it a double! Faites-le double! +220

Fried Chicken Burger 590
Burger au poulet crouillant
Crispy chicken breast with house sauce, lettuce and tomato

Vegan Spicy Bean Burger ✓✓ 510
Burger aux haricots épicés
Tex-Mex style homemade burger with vegan chickpea mayo

Full English Burger 590
Burger à la saucisse de porc, bacon et œuf
Your fry-up favourites in a bun! Pork sausage patty, bacon and fried egg
Swap chunky chips for Hash Browns +30
Remplacez les frites par des Hash Browns

Beer Battered Fish Sandwich 560
Burger de poisson crouillant
Phoenix beer battered fish fillet in a soft roll with tartare sauce

Steak Roll Prego Style 590
Prego portugais
Beef steak marinated in a garlic and red wine sauce, served in a soft roll

Crispy Chicken Wrap 590
Wrap au poulet crouillant
Crispy chicken strips with slaw and mayo

Extras

Fried Egg ✓■ +50
Œuf au plat
American Cheese ✓■ +50
Fromage américain
Blue Cheese ✓■ +90
Fromage Roquefort
Smoky Pork Bacon ■ +90
Bacon fumé
Caramelised Onions ✓✓■ +30
Oignons caramélisés
Mushrooms ✓✓■ +30
Champignons



MAIN MEALS

PLATS PRINCIPAUX

All dishes are served with our house slaw, and your choice of **chips** or **rice**

*Tous les plats sont servis avec notre salade de chou maison
et votre choix de **frites** ou de **riz***



SEAFOOD

FRUITS DE MER

Catch of the Day ■ 720
Filet du jour de poisson à la crème d'ail
Freshly caught fish fillet in a creamy garlic sauce

Grilled Calamari ■ 780
Calamars frais grillés
Succulent grilled squid served with your choice of either peri-peri or lemon-garlic sauce

Seafood Gratin ■ 720
Gratin de fruits de mer
Local fish pieces baked in a rich creamy sauce

Prawn Skewer ■ 1290
Brochette de grosses crevettes
Grilled prawns on a hanging skewer served with lemon-garlic butter

Mauritian Seafood Curry ■ 1050
Curry Mauricien de fruits de mer
Fresh local seafood in a classic tomato-based curry sauce

Fish & Chips 650
Poisson frit à la bière avec frites
Phoenix beer battered fish with chunky chips and tartare sauce

Mauritian Prawn Curry ■ 820
Curry Mauricien aux crevettes
Succulent prawns in our classic homemade curry sauce

Seafood Spaghetti 720
Spaghetti aux fruits de mer
Fresh local seafood in a creamy garlic sauce over spaghetti

Seafood Platter for Two 1900
Plateau de fruits de mer pour deux
Fish, calamari, crab, prawns and mussels served in a creamy garlic sauce with sweetcorn, to share



MEAT DISHES

PLATS DE VIANDE

Flame Grilled Chicken 820
Demi-poulet peri-peri
Juicy flame grilled half chicken with your choice of peri-peri or lemon-garlic sauce

Portuguese Steak ■ 950
Steak Portugais
Succulent grilled beef steak in a rich dark garlic sauce, served with a fried egg

Mauritian Chicken Curry ■ 590
Curry de poulet mauricien
Our signature homemade curry with succulent chicken pieces

Steak Skewer ■ 950
Espetada portugaise de bœuf
Steak with onions and bell peppers

Chicken Schnitzel 590
Filet de poulet croustillant pané
Crispy chicken escalope served with your choice of mushroom or cheese sauce



VEGGIE DISHES

PLATS VÉGÉTARIENS

Mauritian Chickpea Curry ✓✓ ■ 590
Curry de pois chiches mauricien
Our signature homemade curry with chickpeas and mixed vegetables

Mauritian Bean Stew ✓✓ ■ 590
Rougaille de haricots mélangés
Mixed beans in a classic creole-style spicy tomato sauce

Creamy Mushroom Spaghetti ✓ 590
Spaghetti aux champignons à la crème
Pasta with a creamy mushroom sauce

Mixed Vegetable Curry ✓✓ ■ 550
Curry de légumes variés
Seasonal vegetables in our homemade curry sauce

TOP DECK

Bar & Grill

GRAND BAIE • MAURITIUS



CLASSIC COCKTAILS COCKTAILS CLASSIQUES

Rum Punch	400
<i>Jus tropicaux et rhum local</i>	
Pina Colada	425
<i>Rhum, noix de coco et ananas</i>	
Classic Mojito	425
<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche</i>	
Red Berry Mojito	425
<i>Rhum, citron vert, fruits rouge</i>	
Passionfruit Mojito	425
<i>Rhum, citron vert, fruits de la passion</i>	
Caipirinha	400
<i>Rhum, citron vert et sucre de canne</i>	
Tequila Sunrise	400
<i>Tequila, jus d'orange et grenadine</i>	
Margarita	425
<i>Tequila, triple sec et citron vert</i>	
Rum & Raspberry	400
<i>Rhum et soda à la framboise</i>	
Gin Fizz	400
<i>Gin, citron, sucre et eau gazeuse</i>	



PREMIUM COCKTAILS COCKTAILS PREMIUM

Aperol Spritz	450
<i>L'apéritif italien pétillant</i>	
Italy's sunshine cocktail	
Bloody Mary	450
<i>Vodka, jus de tomate et épices</i>	
The ultimate hangover cure	
Long Island Iced Tea	600
<i>Vodka, gin, rhum, tequila, triple sec, citron vert et cola</i>	
Vodka, gin, rum, tequila, triple sec, lime & coca-cola	

CORKAGE
DROIT DE BOUCHON
400

SIGNATURE COCKTAILS COCKTAILS SIGNATURE

Coral Cosmo	460
<i>Vodka, liqueur d'orange, citron vert, jus de cranberry</i>	
Vodka, orange liqueur, lime, cranberry juice	
Mango Baylini	475
<i>Vodka, purée de mangue, prosecco</i>	
Vodka, mango purée, Prosecco	
Grand Baywatch	450
<i>Vodka, fraise, citron vert, jus de cranberry</i>	
Vodka, strawberry, lime, cranberry juice	
Pink Kiss	475
<i>Vin rosé pétillant, fraise, citron vert, bitters</i>	
Sparkling rosé, strawberry, lime, bitters	



WINE LIST CARTE DES VINS

RED ROUGES

Merlot	350	1800
IGP Figuière		2200
Coteaux Bourguignons		2800

WHITE BLANCS

Sauvignon Blanc	350	1650
La Motte Sauvignon Blanc		1900
Bouchard Finlayson Chardonnay		2400

ROSE ROSÉS

Moment de Plaisir	350	1800
Côte de Provence IGP Figuière		2100
M de Minuty		2500

SPARKLING EFFERVESCENTS

Mini Prosecco (20cl)		750
Prosecco		2300
Champagne		3800

TOP DECK

Bar & Grill

GRAND BAIE • MAURITIUS



SHOOTERS SHOOTERS

Springbok	300
<i>Liqueur de menthe et crème d'Amarula</i>	
Peppermint liqueur and amarula cream	
Call The Police	300
<i>Tequila blanco, curaçao bleu, citron</i>	
Tequila blanco, blue curaçao, lemon	
Jägerbomb	400
<i>Un shot de Jägermeister avec Red Bull</i>	
Jägermeister shot with Red Bull	



SPIRITS SPIRITUEUX

RUM RHUM	
Green Island	250
Green Island Spiced Gold	275
Mokoko	225
Labourdonnais Amelia	350
Labourdonnais XO	400
WHISKY WHISKY	
Jack Daniels	350
Chivas Regal 12	375
Johnnie Walker Red Label	300
Johnnie Walker Black Label	400
Jamesons	400
VODKA VODKA	
Smirnoff	300
Absolut	350
Grey Goose	450
Belvedere	475
GIN GIN	
Gilbeys	250
Gibson's	275
Gibson's Pink	300
Hendricks	400
Mom Love Pink Gin	400
LIQUEURS LIQUEURS	
Kahlua	275
Creme de Menthe	275
Pastis	300
Ricard	300
Jägermeister	300
Amarula Cream	290
TEQUILA TEQUILA	300



BEER & CIDER BIERES ET CIDRE

Phoenix Draught (300ml)	225
<i>Phoenix pression (300ml)</i>	
Phoenix Draught (600ml)	325
<i>Phoenix pression (600ml)</i>	
Phoenix Bottle (330ml)	200
<i>Phoenix en bouteille (330ml)</i>	
Heineken (330ml)	225
<i>Heineken (330ml)</i>	
Heineken Zero (330ml)	200
<i>Heineken Zéro</i>	
Savanna Dry Cider (330ml)	250
<i>Cidre Savanna Dry (330ml)</i>	
Phoenix Fresh Lemon (3.5%)	200
<i>Phoenix Fresh Citron (3.5%)</i>	

FREE WI-FI WI-FI GRATUIT



THE COOLEST CAT
topcat
GRAND BAY • MAURITIUS

LET'S SET SAIL!
PRENEZ LE LARGE !

CATAMARAN CRUISES
CROISIÈRES EN CATAMARAN

topcatcruises.com

SCAN TO DISCOVER

TOP DECK

Bar & Grill

GRAND BAIE • MAURITIUS



ALCOHOL FREE FUN! SANS ALCOOL

Tropical Mocktail <i>Mocktail de fruits tropicaux</i> Tropical fruit punch	300
Virgin Mojito <i>Mojito sans alcool</i>	300
Virgin Mary <i>Jus de tomate et épices</i>	325
Virgin Pina Colada <i>Ananas et de crème de coco</i>	300
Peach Iced Tea <i>Thé glacé à la pêche</i>	175
Savanna Cider Zero <i>Cidre Savanna Zéro</i>	200
Nozeco Rosé 0% Wine <i>Vin rosé sans alcool</i> Non-alcoholic rosé wine	
by the glass <i>au verre</i>	200
by bottle <i>à la bouteille</i>	850
Nozeco Merlot 0% Wine <i>Vin rouge désalcoolisé</i> De-alcoholised red wine	
by the glass <i>au verre</i>	200
by bottle <i>à la bouteille</i>	850



SODAS AND JUICES SODAS ET JUS

Coca-Cola, Coke Zero, Fanta, Sprite	125
Appletiser, Grapetiser	175
Red Bull	250
Tonic Water <i>Eau Tonique</i>	175
Ginger Ale <i>Soda au Gingembre</i>	175
Fruit Juice <i>Jus de Fruit</i>	150



WATER EAU

1l Still Water <i>1l Eau Plate</i>	100
1l Sparkling Water <i>1l Eau Gazeuse</i>	100



MILKSHAKES FRAPPÉS

Vanilla <i>Vanille</i>	250
Chocolate <i>Chocolat</i>	250
Strawberry <i>Fraise</i>	250
Espresso Coffee <i>Café espresso</i>	350



HOT DRINKS BOISSONS CHAUDES

Espresso <i>Espresso</i>	100
Double Espresso <i>Double Espresso</i>	150
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	150
Tea <i>Thé</i>	120



DESSERTS DESSERTS

Homemade Creme Brûlée ✓ ■ 350 <i>Crème brûlée maison</i>	
Orange Caramel Pudding ✓ 320 <i>Pouding au pain à l'orange et caramel</i>	
Red Wine Poached Pear ✓ 390 <i>Poire à la Beaujolaise</i>	
Ice Cream & Chocolate Sauce ✓ 250 <i>Glace avec sauce au chocolat</i>	

Tropical Ice Cream Sundae ✓ 420 <i>Coupe glacée à l'ananas, purée de mangue et sauce à la fraise</i> Ice cream sundae with pineapple, mango purée and strawberry sauce	
---	--

