



## BRASSERIE CHIC

### Entrées / Starters

#### Froides / Cold

- ① ② ③ ④ **Pastèque et tomates pressées /** Rs 500 € 10  
*Pressed watermelon and fresh tomatoes*  
Pastèque et tomates pressées, caillé de fromage de brebis, gelée de balsamique et de roquettes  
*Pressed watermelon and fresh tomatoes, cheese curd, balsamic and arugula jelly*
- ⑤ ⑥ **Tartare à la chair de crabe /** Rs 725 € 15  
*Crabmeat tartare*  
Tartare à la chair de crabe, avocat, pois mange-tout, jus au yuzu et à l'huile d'olive vierge  
*Crabmeat tartare avocado, snow peas, asparagus spears enhanced with yuzu juice and olive oil*
- ⑦ **Ceviche de Bar /** *Tropical seabass ceviche* Rs 700 € 14  
Ceviche de bar tropical, copeaux de noix de coco, sauce Aji Amarillo  
*Tropical seabass ceviche, shaved of fresh coconut tossed with Aji Amarillo sauce*
- ⑧ **Carpaccio de légine /** *Toothfish carpaccio* Rs 800 € 16  
Carpaccio de légine, vinaigrette aux fines herbes, huile d'olive parfumée au curcuma  
*Tooth fish carpaccio drizzled with fine herbs dressing flavoured olive oil with fresh turmeric*
- ⑨ **Fines tranches de jambon de Parme et burrata /** *Thin slices of Parma ham and burrata* Rs 900 € 18  
Fines tranches de jambon de Parme truffé, burrata légèrement fumée, julienne de pois mange-tout et jeunes pousses  
*Thin slices of Parma ham enhanced with truffle, lightly smoked buratta cheese, julienne of snow peas and fresh sprouts*

### Salades / Salads

Nos salades sont servies avec une sélection de vinaigrettes au choix : française, parmesan, xérès et fruits rouges  
*Our salads are served with a choice of dressing : French, parmesan, sherry and red fruits*

- ① ② ③ ④ ⑤ **Salade estivale /** *Summer salad* Rs 680 € 14  
Cœur de palmiste, melon, pastèque-tomate, basilic, graines de courge et avocat  
*Our signature summer salad – heart of palm, honey dew, watermelon-tomato, basil, avocado and pumpkin seeds*
- ⑥ ⑦ **Salade aux trois fromages /** *Three cheese salad* Rs 850 € 17  
Salade aux trois fromages : brie, chèvre et Buffalo mozzarella accompagnée de raisins et de pain aux noix  
*Three cheese salad with Buffalo mozzarella, brie and goat cheese accompanied by grapes and walnut bread*

#### Hors d'œuvres chaudes / Warm starters

- ⑧ **Fines tranches de saumon Umani** Rs 900 € 18  
*Umami slices of salmon*  
Fines tranches de saumon à la plancha et à l'huile de sésame Umani, julienne de gingembre et copeaux de navets confits  
*Seared slices of salmon laced with sesame Umani oil, fine slices of ginger and candied turnip shavings*
- ⑨ ⑩ **Cœur de palmiste braisé /** *Braised heart of palm* Rs 900 € 18  
Cœur de palmiste braisé, rillettes à la chair de crabe, émulsion crémeuse de kumquat  
*Braised heart of palm with crabmeat rillettes served with frothy emulsion of kumquat*
- ⑪ ⑫ **Tian de lentilles Beluga et poulet fumé /** *Beluga lentils tian and smoked chicken* Rs 580 € 12  
Tian de lentilles Beluga et poulet fumé parfumé à la fleur de thym, brunoise de céleri rave, crème émulsionnée au parmesan et jeunes pousses de pois mange-tout  
*Beluga lentils tian and smoked chicken flavoured with fresh thyme, diced celeriac, spring sprouts of snow peas and emulsified parmesan cream*
- ⑬ ⑭ **Salade du maraîcher /** *Seasonal vegetables salad* Rs 575 € 12  
Salade du maraîcher - légumes grillés, tomates cerises, avocat, céleri, concombre, focaccia et graines de courge  
*Grilled vegetables, cherry tomatoes, avocado, celeriac, cucumber, focaccia and pumpkin seeds*
- ⑮ **Salade Waldorf /** *Waldorf salad* Rs 650 € 13  
Pommes granny Smith, raisins, cerneaux de noix, endives et vinaigre de cidre  
*Waldorf salad - granny Smith apple, grapes, walnut kernels, chicory and cider dressing*



Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
*All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.*

Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.  
*Should you be subject to food allergies, please contact the management.*

🍷🍴 **Salade du chef / *Chef signature salad*** Rs 875 € 18

Fruits de mer (moules, crevettes), avocat, citron confit, croquant d'amandes effilées  
*Chef signature salad composed of mussels, prawns, avocado, candied lemon, crunchy-slivered almonds*

🍷🍴 **Salade du charcutier / *Butcher salad*** Rs 875 € 18

Chorizo, saucisson, jambon de Parme et compote de papaye sur un pain toasté  
*Butcher salad with chorizo, dry sausages, Bayonne ham and a crispy bruschetta coated with a papaya compote*

🍷🍴 **Salade fermière / *Southeast salad*** Rs 550 € 11

Salade fermière à la pomme de terre cuite au four, poulet fumé, gésiers de poulet confit  
*Southeast salad with baked potatoes, smoked chicken breast, confit chicken gizzards*

## Poke bowl

🍷🍴🍴 **Poke bowl au saumon fumé / *Smoked salmon poke bowl*** Rs 800 € 16

Quinoa, saumon fumé, edamame, radis, jeunes oignons, fenouil, navets confits (daïkon), coriandre, wakamé, graines de chia et vinaigrette légèrement pimentée  
*Quinoa, edamame, radish, spring onions, fennel, candied turnips (daikon), coriander, wakame, chia seeds and slightly spicy vinaigrette*

🍷🍴 **Poke bowl au poulet / *Chicken poke bowl*** Rs 550 € 11

Riz japonais, poulet, chou, gingembre et concombre confits, carottes, edamame, jeunes oignons et vinaigrette de Ponzu aux agrumes  
*Japanese rice, cabbage, candied ginger and cucumber, carrots, edamame, spring onions and citrus Ponzu vinaigrette*

🍷🍴 **Poke bowl au tofu / *Tofu poke bowl*** Rs 500 € 10

Riz sauvage, tofu mariné au garam masala, oignons blancs, concombre, tomate, coriandre, citron confit, edamame, radis  
*Wild rice, tofu garam masala marinated, white onions, cucumber, tomato, coriander, candied lemon, edamame, radish*

🍷🍴 **Buddha bowl / *Buddha bowl*** Rs 600 € 12

Quinoa, avocat, radis, edamame, carottes, jeunes oignons, chou mariné, concombre, betterave, coriandre, courgettes, graines d'amarante  
*Quinoa, avocado, radish, edamame, carrots, spring onions, marinated cabbage, cucumber, beets, coriander, zucchini, amaranth seeds*

## Soupes de l'été / *Summer Soups*

🍷🍴 **Gazpacho au melon d'eau / *Watermelon gazpacho*** Rs 480 € 10

Gazpacho au melon d'eau et au concombre, sorbet à la menthe  
*Watermelon and cucumber gazpacho served with mint sherbet*

🍷🍴 **Bouillon de crabe / *Crab soup*** Rs 550 € 11

Bouillon de crabe parfumé à la coriandre et au piment doux  
*Crab soup scented with fresh coriander and sweet chili*

🍷🍴 **Crème de manioc / *Cassava cream*** Rs 350 € 7

Crème de manioc parfumée à la citronnelle  
*Cassava cream enhanced with lemongrass*

🌶️ Spicy 🌿 Vegetarian 🍷 Signature 🍴 Half Board 🍴 Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
*All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.*

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.  
*Should you be subject to food allergies, please contact the management.*

## Curry de notre comptoir de Brasserie Chic / Curry from our Brasserie Chic counter

Nos currys sont servis avec des faratas, sélection d'apalam épicé, riz vapeur aux oignons frits et une sélection de chutneys  
Our curries are served with faratas, a selection of spicy apalam, steamed rice with fried onions and a selection of chutneys

- ⑩✓ Vindaye de chou-fleur, paneer, pois chiches et poivron  
*Cauliflower vindaye with paneer, chickpeas and bell pepper* Rs 550 € 11
- ⑩⑤🍴 Poulet makhani  
*Chicken makhani* Rs 680 € 14
- ⑩🍴 Curry de poisson et d'aubergine  
*Fish curry with eggplant* Rs 650 € 13
- ⑩⑤🍴 Curry de poulet et de crevettes  
*Homemade style chicken and prawn curry* Rs 780 € 16
- Dry curry de bœuf, oignons frits, cacahuètes et croûtons  
*Dry beef curry enhanced fried onions, peanuts and bread croutons* Rs 800 € 16

### Végétalien / Vegan

- ⑩✓ Cassolette du maraîcher / *Vegetable stew* Rs 525 € 11  
Cassolette du maraîcher parfumée à l'ail doux, concassée de tomate et riz aux amandes  
*Vegetable stew enhanced with sweet garlic, tomato compote and served with sautéed rice with almond flakes*
- ⑩✓ Mitonnée forestière / *Stew of fresh mushrooms* Rs 750 € 15  
Mitonnée forestière, pomme dauphine et salade d'épinards  
*Stew of fresh mushrooms on potato dauphine and served with fresh spinach salad*

## Pâtes / Pasta

- ⑩ Cannelloni / *Baked cannelloni* Rs 725 € 15  
Cannelloni aux confits d'artichauts, épinards, tomates séchées et fromage ricotta  
*Baked cannelloni with pickled artichokes, fresh spinach, dried tomatoes and ricotta cheese*
- ⑤ Tortellini aux cèpes / *Porcini tortellini* Rs 800 € 16  
Tortellini aux cèpes, sauce crémeuse au parmesan  
*Porcini tortellini served with a creamy parmesan cheese sauce*
- ⑤ Linguini à la chair de crabe / *Crabmeat linguini* Rs 850 € 17  
Linguini à la chair de crabe et crème aux fruits de mer  
*Crabmeat linguini served with a creamy seafood sauce*
- ⑩⑤ Tagliatelle de poulet / *Smoked chicken tagliatelle* Rs 725 € 15  
Tagliatelle de poulet légèrement fumé, crème d'oignons doux saupoudrée de parmesan  
*Smoked chicken tagliatelle, sweet onions cream sprinkled with parmesan cheese*
- ⑤ Spaghetti au kebab d'agneau / *Spaghetti with lamb kebab* Rs 725 € 15  
Spaghetti au kebab d'agneau, tomate parfumée à la cardamome et copeaux de Pecorino  
*Spaghetti with lamb kebab and tomato flavoured with cardamom and Pecorino shavings*
- ⑩ Parpadelles de bœuf / *Beef parpadelle* Rs 725 € 15  
Parpadelles à l'émincé de bœuf aux champignons  
*Sautéed parpadelle pasta with a beef stew and fresh mushrooms*

## Du guéridon / From the cart

- ⑩✓ Tagliattes fraîches aux brisures de truffes préparées dans une meule de parmesan  
*Fresh tagliatelle topped with truffle tossed in a parmigiana reggiano cheese wheel* Rs 800 € 16
- ⑤ Tartare de filet de bœuf d'Australie à l'anglaise, condiments et croustillants de pomme de terre  
*Australian beef fillet tartar freshly prepared at the table, served with its condiments and crispy potato* Rs 1,050 € 21
- Côtes de bœuf / *Carved beef ribs (700g)* Rs 2,750 € 56  
(2 persons)  
Côtes de bœuf pour deux personnes accompagnées de pommes sautées à la tapenade de truffe, tomate farcie, brocolis saupoudrés de parmesan et sauce au poivre de Timut  
*Carved beef ribs for two served with sautéed potatoes flavoured with truffle tapenade, stuffed tomato, broccoli sprinkled with parmesan cheese and Timut pepper sauce*

🍴 Spicy    🌿 Vegetarian    (S) Signature    (H) Half Board    🚫 Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.  
Should you be subject to food allergies, please contact the management.

## Retour de pêche / *From the sea*

- ⑩⑤ **Moules sauce poulette / *Mussels in white wine*** Rs 775 € 16  
Moules sauce poulette cuites à la crème et au vin blanc et échalote servies avec des frites  
*Mussels cooked in white wine and cream, shallots served with French fries*
- ⑤ **Langouste grillée / *Broiled lobster*** Rs 2,950 € 60  
Langouste grillée aux épices créoles, crosmequis d'arouille et jus de cuisson  
*Broiled lobster with creole spices, taro crosmequis and cooking juice*
- Casserole de fruits de mer / *Seafood casserole*** Rs 950 € 19  
Casserole de fruits de mer - crevettes, calamars, moules et daurade au lait de coco, curcuma et vanille accompagnée d'un riz aux oignons frits  
*Seafood casserole - prawns, calamari, mussels and dorado laced in a buttery sauce with coconut milk and turmeric and vanilla*
- ⑩⑤ **Fricassée de camarons / *River prawn stew*** Rs 900 € 18  
Fricassée de camarons au cœur de palmiste, beurre parfumé aux feuilles de caripoulé, étuvée de riz sauvage  
*River prawns stew served with fresh heart of palm tossed with curry leaves scented butter and wild rice*
- ⑩⑤ **Ourite braisée / *Braised octopus*** Rs 850 € 17  
Ourite braisée au jus d'oignons doux, vinaigre de canne, caviar d'aubergine fumé accompagnée d'un riz sauté aux filaments de gingembre  
*Braised octopus with sweet onions and sugar cane vinegar complimented smoked eggplant caviar and served with sautéed rice with ginger threads*
- Darne de saumon rôti / *Oven-roasted salmon*** Rs 1,200 € 24  
Darne de saumon rôti au four, purée d'asperges et petits pois, beurre blanc relevé au wasabi  
*Oven-roasted salmon, asparagus and green peas mousseline laced with butter sauce flavoured with wasabi*
- ⑤ **Poêlée de vieille rouge / *Pan-fried red snapper*** Rs 950 € 19  
Poêlée de vieille rouge sur un tatin de poireau, jus de cuisson parfumé au fruit de la passion, brocoli au beurre et amandes grillées  
*Pan-fried red snapper, leek tatin tarte served with passion fruit, sauce garnished broccoli and grilled almonds flakes*

## Passage du boucher / *From the butcher's block*

- ⑩⑤ **Escalope de poulet viennois / *Chicken breast Viennoise*** Rs 550 € 11  
Escalope de poulet viennois accompagnée de pommes de terre sautées et de salade verte  
*Chicken breast Viennoise style served with sautéed potatoes and green salad*
- ⑩⑤ **Jarret d'agneau braisé / *Braised lamb shank*** Rs 980 € 20  
Jarret d'agneau braisé à l'ail noir accompagné d'une mousseline d'arouille parfumée au gingembre  
*Braised lamb shank in black garlic enhanced with figs and date vinegar served with taro root mousseline flavoured with fresh ginger*
- ⑩⑤ **Tajine de poulet / *Chicken Tajine*** Rs 650 € 13  
Tajine de poulet, citron confit, olives vertes accompagné de semoule de blé  
*Chicken tajine enhanced with pickled lemon and green olives served with semolina*
- Filet de bœuf Harvey / *Harvey beef filet*** Rs 1,900 € 39  
Filet de bœuf Harvey (200g), crosmequis de morilles, étuvée de petits pois aux oignons grelots  
*Beef filet Harvey, crosmequis of morel mushroom, steamed green peas and baby onions*

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.  
*All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.*

Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.  
*Should you be subject to food allergies, please contact the management.*

## Sur le pouce / *Light meals*

- ✓ **Focaccia tomate mozzarella** / *Tomato mozzarella focaccia* Rs 580 € 12  
Focaccia de tomates mi-séchées et mozzarella, pesto de basilic  
*Semi-dried tomato and mozzarella focaccia with basil pesto*
- Ⓢ✓ **Burger au fruit à pain / *Bread fruit burger*** Rs 425 € 8  
Burger au fruit à pain et aux épices douces, achard de légumes et compote de tamarin légèrement épicée  
*Bread fruit burger with sweet spices, vegetable pickles and mild spicy tamarind sauce*
- Ⓢ **Bagel de saumon fumé / *Smoked salmon bagel*** Rs 775 € 16  
Bagel de saumon fumé, avocat et crème au raifort  
*Smoked salmon bagel with avocado and horseradish cream*
- Ⓢ **Baguette ficelle au poulet teriyaki / *Chicken teriyaki baguette*** Rs 500 € 10  
Baguette ficelle au poulet teriyaki, chutney de chou rouge  
*Chicken teriyaki baguette served with red cabbage chutney*
- Ⓢ **Burger de bœuf Angus / *Angus beef burger*** Rs 650 € 13  
Burger de bœuf Angus, compote d'oignons et tomates, mousseline de cornichon, accompagné de pommes allumettes  
*Angus beef burger onion pickled, tomato compote, gherkin relished and chips*
- ✓ **Wrap d'achard aux légumes / *Vegetable pickle wrap*** Rs 450 € 9  
Wrap d'achard aux légumes, chips de violette et salade verte  
*Vegetable pickle wrap with violet taro chips served with green salad*

## Les douceurs du Labourdonnais / *Labourdonnais' sweet delicacies*

- Ⓢ✓ **Carpaccio au melon vert / *Green melon carpaccio*** Rs 325 € 7  
Carpaccio de melon vert et son sorbet de basilic  
*Green melon carpaccio served with basilica sherbet*
- ⓈⓈ **Entremets à la banane et au citron vert / *Banana and lime entremets*** Rs 325 € 7  
Mousse à la banane caramélisée flambée, compote de citron vert  
*Flambéed caramelised banana mousse with lime compote*
- ⓈⓈ **Parfait à la mangue / *Mango parfait*** Rs 400 € 8  
Parfait à la mangue et au chocolat blanc, sorbet au letchi  
*Mango and white chocolate parfait with lychee sherbet*
- ⓈⓈ **Mousseline à la patate douce / *Sweet potato delicacies*** Rs 325 € 7  
Mousseline à la patate douce, crème glacée aux graines de sésame noir  
*Sweet potato mousseline refreshed with black sesame ice cream*
- ⓈⓈ **Crème brûlée aux olives noires / *Black olive crème brûlée*** Rs 325 € 7  
Crème brûlée aux olives noires confites et sorbet au piment doux  
*Black olive crème brûlée and sweet chilli sherbet*
- ✓ **Minestrone d'été / *Summer minestrone*** Rs 325 € 7  
Minestrone aux fruits d'été et sorbets faits maison  
*Seasonal fruits minestrone and its homemade selection of sherbets*
- Ⓢ **Tartelette de chocolat tonka / *Chocolate tonka tartelette*** Rs 325 € 7  
Tartelette au chocolat et noisettes, fèves de tonka  
*Chocolate hazelnut tartelette scented with tonka*
- Ⓢ **Sélection de crèmes glacées / *Selection of ice cream*** Rs 325 € 7  
Choix de 2 boules :  
chocolat-tonka, vanille, noix de coco, mangue  
*Choice of 2 scoops among our flavours: vanilla, tonka chocolate, coconut and mango*