



## BRASSERIE CHIC

### Entrées / Starters

#### Froides / Cold

- ① ② ③ ④ **Pastèque et tomates pressées / Pressed watermelon and fresh tomatoes** Rs 450 € 10  
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 / Crabmeat tartare** Rs 675 € 15  
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 650 € 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 750 € 17  
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 € 20  
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 burrata 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 **Salade estivale / Summer salad** Rs 630 € 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*
- ⑤ ⑥ **Salade aux trois fromages / Three cheese salad** Rs 750 € 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

- ① ② **Fines tranches de saumon Umani / Umami slices of salmon** Rs 850 € 19  
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*
- ③ ④ **Cœur de palmiste braisé / Braised heart of palm** Rs 850 € 19  
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*
- ⑤ **Vol-au-vent d'escargot de Bourgogne / Vol-au-vent of Burgundy snail** Rs 650 € 14  
Vol-au-vent d'escargot de Bourgogne et persillade à l'ail noir  
*Vol-au-vent of Burgundy snail served with parsley butter sauce scented with black garlic*
- ⑥ ⑦ **Tian de lentilles Beluga et poulet fumé / Beluga lentils tian and smoked chicken** Rs 450 € 10  
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*

🌶️ Spicy    🌿 Vegetarian    (S) Signature    (H) Half Board    (G) Gluten Free

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

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 allergies, please contact the management.*

🍷🍴 **Salade du chef / *Chef signature salad*** Rs 850 € 19

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

🍷🍴 **Salade du charcutier / *Butcher salad*** Rs 800 € 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 450 € 10

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

## Poke bowl

🍷🍴 **Poke bowl au saumon fumé / *Smoked salmon poke bowl*** Rs 750 € 17

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 500 € 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 480 € 11

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, tomatoes, coriander, candied lemon, edamame, radish*

🍷🍴 **Buddha bowl / *Buddha bowl*** Rs 500 € 11

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*

🍷🍴 **Gaspacho au melon d'eau / *Watermelon gazpacho*** Rs 350 € 8

Gaspacho 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 500 € 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 300 € 7

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

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

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

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 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 490 € 11
- ⑩⑤🍴 Poulet makhani  
*Chicken makhani* Rs 650 € 14
- ⑩🍴 Curry de poisson et d'aubergine  
*Fish curry with eggplant* Rs 590 € 13
- ⑩⑤🍴 Curry de poulet et de crevettes  
*Homemade style chicken and prawn curry* Rs 750 € 17
- Dry curry de bœuf, oignons frits, cacahuètes et croûtons  
*Dry beef curry enhanced fried onions, peanuts and bread croutons* Rs 700 € 16

### Végétalien / Vegan

- ⑩✓ Cassolette du maraîcher / *Vegetable stew* Rs 450 € 10  
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 690 € 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 650 € 14  
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 750 € 17  
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 800 € 18  
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 650 € 14  
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 khebab d'agneau / *Spaghetti with lamb khebab* Rs 650 € 14  
Spaghetti au khebab d'agneau, tomate parfumée à la cardamome et copeaux de Pecorino  
*Spaghetti with lamb khebab and tomato flavoured with cardamom and Pecorino shavings*
- ⑩⑤🍴 Parpadelles de bœuf / *Beef parpadelle* Rs 700 € 16  
Parpadelles à l'émincé de bœuf aux champignons  
*Sautéed parpadelle pasta with a beef stew and fresh mushrooms*

## Du guéridon / From the cart

- ⑩✓ Tagliatelles fraîches aux brisures de truffes préparées dans une meule de parmesan  
*Fresh tagliatelle topped with truffle tossed in a parmigiana reggiano cheese wheel* Rs 750 € 17
- 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 950 € 21
- Côtes de bœuf / *Carved beef ribs (700g)* Rs 2,500 € 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*



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

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 allergies, please contact the management.*

## Retour de pêche / *From the sea*

⑩⑤ **Moules sauce poulette / *Mussels in white wine*** Rs 700 € 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 2,800 € 62

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 900 € 20

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 850 € 19

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 750 € 17

Ourite braisée au jus d'oignons doux, vinaigre de canne, caviar d'aubergines fumés 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 1,100 € 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 900 € 20

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 tart served with passion fruit, sauce garnished broccoli and grilled almonds flakes*

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

⑩ Escalope de poulet viennois / *Chicken breast Viennoise* Rs 500 € 11

Escalope de poulet à la viennoise accompagnée de pommes de terre sautées et de salade verte  
*Chicken breast Viennoise style served with sautéed potatoes and green salad*

⑩⑤ **Tajine de poulet / *Chicken Tajine*** Rs 550 € 12

Tajine de poulet relevé de citrons confits et d'olives vertes accompagné de semoule de blé  
*Chicken tajine enhanced with pickled lemon and green olives served with semolina*

⑤ **Magret de canard poêlé / *Pan-fried duck breast*** Rs 1,100 € 24

Magret de canard poêlé, compote de dattes et de tamarin, pommes Paolo et navets glacés  
*Pan-fried duck breast, date and tamarind compote, potato stacked Paolo style and glazed turnips*

⑩⑤ **Jarret d'agneau braisé / *Braised lamb shank*** Rs 850 € 19

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*

**Filet de bœuf Harvey / *Harvey beef filet*** Rs 1,800 € 40

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*



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

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 allergies, please contact the management.*

## Sur le pouce / *Light meals*

✓ **Focaccia tomate mozzarella** / *Tomato mozzarella focaccia* Rs 350 € 8

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 350 € 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 700 € 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 450 € 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 € 14

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 350 € 8

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 250 € 6

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 300 € 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 350 € 8

Parfait à la mangue et au chocolat blanc, sorbet au litchi  
*Mango and white chocolate parfait with lychee sherbet*

ⓈⓈ **Mousseline à la patate douce / *Sweet potato delicacies*** Rs 300 € 7

Mousseline à la patate douce rafraîchie d'une crème glacée aux graines de sésames noires  
*Sweet potato mousseline refreshed with black sesame ice cream*

ⓈⓈ **Crème brûlée aux olives noires / *Black olive crème brûlée*** Rs 250 € 6

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 200 € 4

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 375 € 8

Tartelette au chocolat et noisettes, fèves de tonka  
*Chocolate hazelnut tartelette scented with tonka*

Ⓢ **Sélection de crèmes glacées / *Selection of ice cream*** Rs 300 € 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*