

# le fangourin

restaurant & salon de thé

by L'Aventure du Sucre



## BIENVENUE WELCOME

Ouvrez les yeux et profitez du panorama unique que vous offre le Fangourin, un restaurant qui fut autrefois le bureau de l'administrateur du domaine sucrier de Beau Plan.

Au loin, culmine la plus singulière montagne volcanique de l'île, le Pieter Both qui semble tenir un gigantesque rocher en équilibre sur son pic. Il se raconte que l'étrange rocher serait une sorcière transformée en pierre!

En face de vous, le lac aux camarons apaise le luxuriant paysage tropical. Les têtes chevelues des palmiers cachent un trésor sous l'écorce, le fameux cœur de palmier.

A la fois tendre et croquant, cet incontournable de la cuisine mauricienne fait craquer de plaisir les fins palais avec sa subtile saveur de noisette.

Tournez la tête à droite et observez les cocotiers qui se penchent sous le poids de leur fruits, les noix de coco, utilisées aussi bien en version salée, dans le fameux chatini de coco, qu'en version sucrée pour nos délicieux desserts. Admirez aussi nos immenses flamboyants pluricentenaires. Ces arbres s'ornent d'un manteau de millier de petites fleurs rouges durant l'été indien, ce qui lui a valu son joli nom. Et les cannes à sucre, elles sont où ? Tout autour du domaine bien sûr, et leur doux sirop accompagne avec bonheur notre boisson favorite, la citronnelle glacée, préparée directement avec nos plants de jardin.

Bon appétit !

Open your eyes and enjoy the exceptional panorama of Le Fangourin, a restaurant that once was the office of Beau Plan Sugar Estate's administrator.

In the distance, the most unusual volcanic mountain of the island, the Pieter Both, stands. A gigantic rock is held up in equilibrium at the very top of the mountain. It is said that the strange rock is a witch turned into stone!

In front of you, the water prawn lake soothes the lush tropical landscape. The hairy heads of the palms hide a treasure under the bark of the trees, the famous heart of palm. Tender and crunchy at the same time, with a subtle nutty flavour, it is a treat for any connoisseur.

Turn your head to the right and watch the coconut palms leaning, under the weight of their fruits. Coconuts are used both in salted dishes as the famous Mauritian coconut chutney, as well as in our delicious sweet desserts. Also have a look at our giant pluricentenaries flame trees. During tropical summer, these magnificent trees are covered with masses of brilliant red flowers, which earn them their name.

What about sugar canes? They grow all around the estate and the cane syrup perfectly sweetens our favourite drink, iced lemongrass, prepared with plants from our garden.

Enjoy your meal !

## COMMENTAIRES REVIEWS

Salades copieuses, plats plus élaborés, spécialités maison... il y en a pour tous les goûts. Ne pas manquer les desserts !  
**LE GUIDE DU ROUTARD**

Tout au long de la journée, on peut venir y déguster une délicieuse cuisine régionale. Une invitation gourmande qui se poursuit par de délicieux desserts à base de sucres bruns naturels.

**LE PETIT FUTÉ**

A stylish café-restaurant in the grounds of the museum. It specialises in sophisticated creol cuisine and all sorts of sugary delights.  
**LONELY PLANET**

**"Great food, great service, great location"**

Lunch here was a real experience. The food was great, the service was attentive and friendly and the location was relaxed and pleasant. All courses were beautifully presented and tasted wonderful. For dessert you must try the chocolate fondant, it is worth travelling a long way for.

*Ali - England*

**"Amazing"**

It was delicious, one of the best restaurant on the island! Do not hesitate to splurge on the drinks, they are divine! The surrounding is also really nice.

*Cecilesd11 - Thailand*

**"Explosion de sabores con productos locales y el azúcar como estrella"**

Un exclusivo restaurante. La comida fue absolutamente deliciosa y la combinación de sabores muy acertada. Para postre, una pirámide de brownie de chocolate con el helado más rico del mundo

*Vegogu - Spain*

**"fürstlich Speisen"**

Hier haben wir sehr gut gegessen; eine leichte Küche an einem schattigen Platz mit Blick ins Grüne, ideal vor oder nach dem Besuch des Museums.

*Mobembo - Switzerland*

Nos produits sont de saison et nos plats sont proposés sous réserve de disponibilité.

All our dishes are presented with seasonal products that may vary according to market availability.

Taxe gouvernementale incluse. Service non compris et le pourboire est laissé à votre discrétion.

Government tax included. Service not included and tipping is left at your discretion.

## LES ENTRÉES STARTERS

- Mille-feuille de marlin artisanalement fumé, salade Waldorf couronnée au cœur de palmier, vinaigrette parfumée au fruit de la passion Rs 495  
Mille feuille of locally smoked marlin interleaved with a waldorf salad and topped with fresh heart of palm. Passion fruit vinaigrette
- Crevettes géantes et cœur de palmier à la sauce rouge, saladette d'herbes du jardin et vinaigrette crémeuse au citron Rs 725  
Giant prawns in a quintessential Mauritian seafood sauce complemented with heart of palm and a fresh garden salad, creamy lemon vinaigrette
- Tartare de thon rouge et sa sauce japonaise, salsa d'avocat tropical au chutney de datte et de tamarin Rs 395  
Tartar of red tuna on an avocado salsa, accompanied with a Japanese sauce and a date & tamarind chutney
- Légumes grillés sur une crème de fromage de chèvre parfumé aux épices tikka, salade de printemps et vinaigrette crémeuse à la citronnelle Rs 460  
Grilled vegetables and goat cheese on a creamy tikka sauce, fresh garden salad topped with a citronella vinaigrette

## DE LA MER FROM THE SEA

- Mi-cuit de thon rouge en croûte de cari poulet et gingembre à la crème d'oignon rouge, purée d'arouille et galette de chou chou Rs 525  
Seared tuna with a curry leaf crust, a hint of ginger and a cream of red onions, mash of taro roots and chayote galette
- Risotto crémeux aux crustacés (gambas, calamars et moules) Rs 650  
Creamy seafood risotto with giant prawns, calamaris and mussels
- Délice de poisson rôti enrobé aux épices, émulsion de chou-fleur et noix de coco, velouté de cresson Rs 695  
Fillet of fish with a spiced coating on top served with a coconut and cauliflower emulsion and a velvet watercress puree
- Omelette aux fruits de mer et sa salade saisonnière Rs 350  
Seafood omelette accompanied with a fresh seasonal salad

## COIN'VEG VEGGIE CORNER

- Lasagnes de légumes couronnés d'achards, de cœur de palmier et de crème de tomate parfumée à la coriandre fraîche Rs 450  
Vegetables lasagna topped with heart of palm and typical Mauritian chutneys, creamed tomato sauce creole style
- Pâtes Linguine à la trilogie de pesto (carripoulé, épice orientale, betterave rôtie à l'ail) Rs 420  
Linguine with three different pestos (curry leaf, oriental spice, roasted beetroot with garlic)
- Grande assiette de dégustation mauricienne végétarienne Rs 395  
A grand vegetarian platter of a 'Taste of Mauritius'
- Duo de burger de légumes, tempura de patates douces et salade du marché Rs 380  
Duo of vegetarian burgers served with sweet potatoes tempura and a fresh salad

## LES DESSERTS DESSERTS

- Moelleux au cœur tendre de chocolat noir intense et mélasse, truffe au chocolat blanc et noix de coco, glace aux gousses de vanille\* Rs 285  
Dark chocolate fondant with molasses served with a white chocolate truffle coated with coconut, ice cream enhanced with vanilla\*
- Crème brûlée à la vanille fraîche, macaron aux myrtilles et sorbet fruit de la passion Rs 265  
Crème brulee enlivened with fresh vanilla pod, blueberry macaroon and passion fruit sorbet
- Parfait de chocolat blanc sur un crémeux citronné et couronné d'une compotée de papaye solo Rs 285  
White chocolate cream on an intense lemon cream and topped with a compote of papaya solo
- Délicieuse mousse légère à la mangue couronnée d'une crème de mascarpone et d'un crumble au combava, glace aux gousses de vanille Rs 285  
Delectable mango mousse, topped with a mascarpone cream and a combava crumble, vanilla ice cream
- Carpaccio d'ananas à la liqueur de rhum café, espuma de fruit de la passion et mélasse, glace artisanale à la noix de coco Rs 265  
Sliced pineapple on a coffee rum and molasses sugar with a delicate cream of spiced passion fruit, homemade coconut ice cream
- Tarte meringuée revisitée au citron de Rodrigues Rs 265  
Our version of lemon of Rodrigues meringue pie

\* Ce dessert requiert une cuisson délicate, merci de commander à l'avance  
\* This dessert requires a delicate cooking, please order in advance

## LES INCONTOURNABLES SIGNATURE DISHES

- Rougaille de saucisses fumées à la créole Rs 475  
Creole smoked sausages in a lightly spiced tomato rougaille sauce
- Dry curry de cerf de nos forêts Rs 575  
Venison from our forests in a quintessential mauritian dry curry and the traditional accompaniments
- Grande assiette de dégustation mauricienne Rs 495  
A grand platter of a taste of Mauritian specialities
- Pavé de poisson vindaye façon Fangourin Rs 520  
Fish vindaye presented the modern style 'à la Fangourin'

## DE LA TERRE FROM EARTH

- Brochettes de volaille à la sauce massala maison, riz safrané et raïta Rs 495  
Marinated chicken on a brochette with a sauce from our home ground massala, saffron rice and raïta
- Gourmet burger à la façon Fangourin Rs 455  
The Fangourin gourmet burger
- Entrecôte de bœuf, brunoise forestière, sauce vin rouge parfumée au vinaigre de framboise et purée onctueuse Rs 860  
Sirloin steak, forester garnish, red wine sauce flavoured with raspberry vinegar and a creamy herbed puree

## DU JARDIN FROM THE GARDEN

- Salade gourmande à la mode Fangourin, grosses crevettes, vinaigrette infusée à la mangue Rs 795  
Le Fangourin special 'Gourmand' salad with extra large prawns, vinaigrette infused with fresh mangoes
- Salade d'ourite et 'gato piment' croustillants à la mauricienne, garnie au limon de Rodrigues confit et coriandre Rs 395  
Octopus with a fresh salad served with crisp local 'gato piment' and garnished with rodriguan lemon pickle and coriander
- Salade de Beau Plan aux aiguillettes de volaille épicée et à la féta, huile parfumée à la citronnelle Rs 450  
The superior salad of Beau Plan topped with spiced fillets of farmed chicken and feta, infused lemongrass oil

## MENU L'ÎLE AUX ENFANTS KIDS ISLAND'S MENU

- Burger de volaille ou bœuf et pommes frites Rs 220  
Chicken or beef burger with french fries  
ou / or
- Pâtes à la sauce bolognaise ou napolitaine Rs 220  
Pasta with bolognese or tomato napolitain sauce
- Diabolo menthe ou grenadine ou bouteille d'eau 0.5cl Rs 220  
Mint or grenadine cordial or 0.5cl bottle of water
- Crêpe au sucre Demerara ou au chocolat Rs 220  
Pancake with Demerara sugar or chocolate

Un supplément de Rs 45 TTC pour un dessert à la carte  
An additional Rs 45 incl VAT for a dessert 'à la carte'

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise"  
Guy De Maupassant (1850-1893)

"I can't stand people who do not take food seriously"  
Oscar Wilde (1854-1900)