

Les incontournables | Signature dishes

- Rougaille de saucisses fumées à la créole** Rs 495
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

Entrée | Starter

- Mille-feuille de marlin artisanalement fumé, salade Waldorf, vinaigrette parfumée au fruit de la passion** Rs 525
Mille feuille of locally smoked marlin interleaved with a waldorf salad, passion fruit vinaigrette

De la mer | From the sea

- Thon mi-cuit en croûte de sésame, purée onctueuse** Rs 525
Seared tuna with a leaf crust, creamy puree
- Délice de poisson rôti enrobé aux épices, émulsion de chou-fleur et noix de coco, velouté de cresson** Rs 700
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 420
Seafood omelette accompanied with a fresh seasonal salad

De la terre | From the 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 raita
- Gourmet burger à la façon Fangourin** Rs 525
The Fangourin gourmet burger
- Entrecôte de bœuf, brunoise forestière, sauce vin rouge parfumée au vinaigre de framboise et purée onctueuse** Rs 750
Sirloin steak, forester garnish, red wine sauce flavoured with raspberry vinegar and a creamy herbed puree

Nos plats végétariens | Our vegetarian dishes

- Lasagnes de légumes, crème de tomate parfumée à la coriandre fraîche** Rs 475
Vegetables lasagna, creamed tomato sauce creole style
- Pâtes linguine à la crème de poivron, salsa de tomate** Rs 425
Linguine pasta cooked in a capsicum sauce, tomato salsa
- Risotto aux champignons sauvages et potiron crémeux** Rs 525
Wild mushrooms risotto on a creamed pumpkin sauce
- Grande assiette de dégustation mauricienne** Rs 425
A grand platter of a 'Taste of Mauritius'

Du jardin | From the garden

- Salade d'ourite et 'gato piment' croustillants à la mauricienne, garnie au limon de Rodrigues confit et coriandre** Rs 475
Octopus with a fresh salad served with crisp local 'gato piment' and garnished with rodriguan lemon pickle and coriander
- Salade de Beau Plan à la volaille fermière laquée au sucre muscovado brun et à la feta, huile parfumée à la citronnelle** Rs 475
The superior salad of Beau Plan topped with dark muscovado glazed farmed chicken and feta, infused lemongrass oil

Nos desserts | Our 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 350
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, sorbet fruit de la passion** Rs 350
Crème brulee enlivened with fresh vanilla pod, passion fruit sorbet
- Tarte meringuée revisitée au citron de Rodrigues** Rs 350
Our version of lemon of Rodrigues meringue pie
- Mousse légère au coco et pistache verte accompagnée de tamarin crémeux** Rs 350
Coconut and pistachio mousse with creamy tamarind

Menu enfant | Kids menu

Rs 220

Burger de volaille ou bœuf
Beef or chicken burger
ou | or

Pâtes à la sauce bolognaise ou napolitaine
Pasta with bolognese or tomato napolitain sauce

Diabolo menthe ou grenadine ou eau filtrée
Mint or grenadine cordial or filtered water

Crêpe au sucre Demerara ou au chocolat
Pancake with Demerara sugar or chocolate

Ca CACAHUËTE/PEANUTS

La LACTOSE

No NOIX/NUTS

So SOJA/SOYA

Cr CRUSTACÉS/CRUSTACEANS

Se SESAME

Mo MOLUSQUE/MOLUSCES



www.aventuredusucre.com

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.