

Entrées | Starters

Duo de lentilles vertes et quinoa sur rilette de marlin artisanalement fumé, caviar d'aubergine Rs 425
Smoked marlin pate, duo of green lentils and quinoa, eggplant caviar

Se Tataki de thon rouge et pomme verte, sauce aux agrumes Rs 525
So *Red tuna tataki with green apple, citrus sauce*

Se Tatin de légumes grillés, houmous au paprika fumé Rs 395
So *Tatin of grilled vegetables and smoked paprika houmous*

Les incontournables | Signature dishes

Ca Authentique 'dry curry' de cerf du domaine de Rambouillet Rs 625
Venison from Rambouillet Domain in a quintessential Mauritian dry curry and traditional accompaniments

Rougaille de saucisses fumées à la créole et piment frit Rs 575
Typical creole smoked sausages cooked in lightly spiced tomato rougaille sauce

Ca Grande assiette de dégustation mauricienne Rs 650
A grand platter of a taste of Mauritian specialities

De la mer | From the sea

Cr Babonne au lait de coco et citronnelle du jardin, bokchoy grillé, pipengaille sauté, riz Rs 795
La *Red grouper cooked in a coconut lemongrass cream sauce served with grilled bokchoy,*
No *sautéed rough gourd and rice*

Cr Poisson du jour juste rôti et sauce crustacée, carottes glacées au sucre Muscovado brun, Rs 755
La *purée légère de chou-fleur*
Catch of the day with a shellfish sauce, Dark Muscovado sugar glazed carrots served with a cauliflower puree

La Mi-cuit de thon rouge en croûte de sésame, purée de pommes de terre au pesto de caripoulé Rs 690
Se *et mesclun du jardin*
So *Seared red tuna in a sesame crust, curry leaves pesto mashed potatoes, mesclun from our garden*

Cr Omelette aux fruits de mer et salade du jardin Rs 420
La *Seafood omelette and salad from our garden*

Coin Veg' | Veggie corner

Ca Lasagnes aux légumes, trio de chatinis mauriciens, crème de tomate parfumée à la coriandre Rs 425
La *Vegetable lasagna topped with typical Mauritian chutneys, creamed tomato sauce creole style*
No

La Canellonis aux fruits jacques et légumes du jour, crème de basilic du jardin, roquette Rs 550
Jackfruit and vegetable of the day canelloni, topped with a cream of basil from our garden, aragula salad

La Grande assiette de dégustation mauricienne Rs 650
A grand platter of a 'Taste of Mauritius'

Ca CACAHUËTE/PEANUT

La LACTOSE

No NOIX/NUT

So SOJA/SOYA

Cr CRUSTACÉ/CRUSTACEAN

Se SESAME

Mo MOLLUSQUE/MOLLUSC

De la terre | From earth

- La** Bavette d'Aloyau et sauce au poivre vert, pommes frites et saladette du potager Rs 680
Sirloin steak with green pepper sauce, French fries and a fresh salad from our garden
- La** Brochettes de volaille à la sauce massala maison, riz safrané et concombre raïta Rs 565
Marinated chicken skewers with a sauce from our home ground massala, saffron rice and cucumber raïta
- La** Gourmet burger de cerf du Domaine de Rambouillet et pommes frites Rs 595
Gourmet burger of venison from Roubouillet Domain and French fries

Du jardin | From the garden

- Cr** Salade gourmande à la mode Fangourin, grosses crevettes, vinaigrette infusée à la mangue Rs 1,100
Le Fangourin special 'Gourmand' salad with extra large prawns, vinaigrette infused with fresh mangoes
- Mo** Salade d'ourite et 'gato piman' croustillants à la mauricienne, garnie au limon de Rodrigues confit et coriandre Rs 525
Octopus with a fresh salad served with crisp local 'gato piment' and garnished with Rodriguan limon pickle and coriander
- No** Salade de Beau Plan à la volaille laquée au sucre mélassé, ananas Victoria, graines de sésame et tournesol torréfiées Rs 525
Se *The superior salad of Beau Plan topped with fillets of farm chicken glazed with molasses sugar, Victoria pineapple and roasted sesame sunflower seeds*

Les desserts | Desserts

- La** Moelleux au cœur tendre de chocolat noir intense et sucre Mélassé, truffe au chocolat blanc et noix de coco, glace aux gousses de vanille Rs 375
Dark chocolate fondant with molasses sugar served with a white chocolate truffle coated with coconut, ice cream enhanced with vanilla
- La** Crème brûlée à la vanille fraîche, macaron ananas et curcuma, sorbet fruit de la passion Rs 375
No *Crepe brulee enlivened with fresh vanilla pod, pineapple and curcuma macaroon, passion fruit sorbet*
- La** Délice au caramel beurre salé sur croustillant chocolaté Rs 375
Sea salted caramel delight on a chocolate crunch
- La** Cheesecake sans cuisson, citron et menthe du jardin, coulis de fruit de la passion Rs 275
No bake mint and lime cheesecake, passion fruit coulis
- La** Papaye verte confite à la cannelle et sucre Demerara, glace aux gousses de vanille Rs 275
Green papaya candied with cinnamon and Demerara sugar, fresh vanilla ice cream
- La** Trio de crêpes (caramel beurre salé, confiture papaye et confiture d'ananas) Rs 300
Trio of pancakes (salted butter caramel, papaya jam and pineapple jam)

Menu enfant | Kids menu

- Burger de volaille ou bœuf | Beef or chicken burger Rs 275
ou | or
- Pâtes à la sauce bolognaise ou napolitaine | Pasta with bolognese or tomato napolitain sauce
- Crêpes au sucre Demerara ou au chocolat | Pancake with Demerara sugar or chocolate
- Menthe ou grenadine à l'eau ou eau filtrée | Mint or strawberry syrup drink or filtered water

Fermeture à 16h30, dernière commande à 15h45 pour les plats et 16h pour les desserts.
Taxe gouvernementale incluse. Service non compris et le pourboire est laissé à votre discrétion.

Closing at 4.30pm, last order at 3.45pm for main courses and 4pm for desserts.
Government tax included. Service not included and tipping is left at your discretion.

