# MENU

## Le Chamarel Restaurant, where tradition is embraced.

Enjoy authentic Creole cuisine surrounded by nature, from the forest to the mountains and the ocean beyond.

Embark on a journey through the senses, guided by the local delicacies specially prepared for you.

---

## *Le Chamarel Restaurant, où la tradition est célébrée.*

*Savourez une cuisine créole authentique en pleine nature tout en profitant du panorama exceptionnel qui s'étend de la forêt à la montagne et à la mer.*

*Embarquez pour un voyage des sens, guidé par les délices locaux spécialement préparés pour vous.*

# À LA CARTE

## To Start / *Pour Commencer*

### Mauritian Gajacks Basket — *400*
Veg samossas, chili bites, taro fritters, tomato and coriander chutney

*Panier de gajacks Mauriciens*
*Samoussas végétariens, gâteaux piments, boulettes d'arouille, chutney de tomates et coriandre*

### Chamarel Palm Heart & Prawn Salad — *775*
Eucalyptus honey dressing

*Salade de cœur de palmiste & crevettes*
*Vinaigrette au miel d'eucalyptus*

### Tropical Papaya & Smoked Marlin Salad — *600*
Passion fruit–lime vinaigrette, crunchy vegetables

*Salade tropicale papaye & marlin fumé*
*Vinaigrette passion–citron vert, légumes croquants*

### Creole Chicken Salad — *675*
Marinated chicken, pineapple, red peppers, cucumber, roasted tomato

*Salade créole au poulet*
*Salade créole au poulet mariné, ananas et poivrons*

### Seared Tuna Tataki — *800*
Tamarind and grapefruit relish, bok choy, capers and sultanas, almonds

*Tataki de thon*
*Relish de tamarin et pamplemousse, étuvée de bok choy, câpres et raisins secs*

---

**Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.**
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

**All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.**
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# À LA CARTE

## From the Terroir / *Saveurs du Terroir*

**Bel Ombre Wild Boar Salmi** — *1,150*
Slow cooked with red wine, cloves & cinnamon

*Salmi de sanglier de Bel Ombre*
*Cuisson lente au vin rouge, clous de girofle & cannelle*

**Case Noyale Venison Curry** — *1,250*
Pigeon peas, roasted spices, curry leaf

*Cari de cerf de Case Noyale*
*Embrevades, épices grillées, feuilles de curry*

**Mauritian Chicken & Prawn Curry** — *975*
Creole masala, tomato, coriander

*Cari Mauricien poulet & crevettes*
*Masala créole, tomate & coriandre*

Served with steamed rice & traditional condiments
*Servi avec riz vapeur & condiments traditionnels*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# À LA CARTE

## Signature Dishes / *Plats Signature*

**Bouillabaisse Le Morne** — *1,450*
Snapper, prawns, calamari & clams, garlic bread

*Bouillabaisse du Morne*
*Poisson du lagon, crevettes, calamars & palourdes, pain à l'ail*

**Slow-Cooked Chicken Leg** — *1,100*
Smashed potatoes with olive oil and herbs, grilled seasonal vegetables

*Cuisse de poulet en cuisson lente*
*Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et aux herbes, légumes grillés*

**The Butcher's Cut** — *1,450*
Fries, creamy pink peppercorn sauce, side salad

*Pièce du Boucher*
*Frites, sauce crémeuse au poivre rose de chamarel, salade verte*

**Char Siu Pork Belly** — *1,200*
Spicy garlic bok choy, wok vegetables

*Poitrine de porc char siu*
*Bok choy à l'ail pimenté, légumes wok*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# À LA CARTE

## From The Lagoon / *Saveurs Du Lagon*

**Fisherman's Catch** *1,100*
Coconut and lemongrass sauce, served with parsley rice & seasonal vegetables

*Pêche du jour*
*Sauce coco et citronnelle, riz persillé & légumes de saison*

**King Prawns à la Plancha** *1,550*
Rich bisque sauce, served with parsley rice & seasonal vegetables

*Gambas à la plancha*
*Sauce bisque parfumée, riz persillé & légumes de saison*

**Red Snapper with lime & tomato salsa** *1,250*
Butternut cream and roasted zucchini

*Vieille rouge citron vert et salsa de tomate*
*Crémeux de potiron et courgettes rôties*

**Calamari stir-fried** *1,000*
Smashed potatoes with olive oil and herbs, virgin sauce

*Calamars sautés*
*Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et aux herbes, sauce vierge*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# À LA CARTE

## Vegetarian / *Végétarien*

**Seasonal Vegetable Curry** — *800*
Lentils, steamed rice, condiments

*Cari de légumes de saison*
*Lentilles, riz vapeur, condiments*

**Palm Heart & Vegetable Gratin** — *950*
Light creamy sauce, golden cheddar, garlic bread, salad

*Gratin de cœur de palmiste & légumes*
*Sauce légère crémeuse, cheddar gratiné, pain à l'ail, salade verte*

**Roasted spiced cauliflower** — *800*
Ginger and butternut cream, salad, mustard and maple syrup dressing

*Chou-fleur épicé et rôti*
*Crème de butternut et gingembre, salade, vinaigrette à la moutarde et au sirop d'érable*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# À LA CARTE

## Desserts

**Chocolate Lava Cake (Chef's Signature Dessert)** — *550*
Chamarel coffee sauce, vanilla ice cream

*Bougrement bon au chocolat*
*Sauce café Chamarel, glace vanille*

**Crêpe and Pineapple cream** — *500*
Chamarel rum, citrus & coconut ice cream

*Crêpe à la crème d'ananas*
*Rhum Chamarel, agrumes & glace à la noix de coco*

**Warm Banana Bread Pudding** — *500*
Rum-raisin ice cream

*Pudding tiède à la banane*
*Glace rhum–raisins*

**Tropical Fruits Pavlova** — *550*
Guava cream, Fresh kiwi, passion fruit sorbet

*Pavlova aux fruits exotiques*
*Crème de goyave, kiwi, sorbet au fruit de la passion*

**Île aux Bénitiers** — *550*
Floating island meringue, roasted coconut, crunchy caramel

*Île aux Bénitiers*
*Île flottante, coco grillé, caramel croustillant*

**Assorted Ice Creams** — *400*
Vanilla, chocolate, coffee

*Assortiment de glaces*
*Vanille, chocolat, café*

**Exotic Sherbet Glass** — *400*
Mango, passion fruit, pineapple, tamarind coulis

*Sorbets exotiques*
*Mangue, passion, ananas, coulis de tamarin*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# LA TABLE *Créole*

## Appetisers *Amuse-Bouches*

Mauritian Gajacks Basket : Veg samoussas, chili bites, taro fritters, tomato and coriander chutney

*Panier de gajacks Mauriciens : samoussas végétariens, gâteaux piments, boulettes d'arouille, chutney de tomates et coriandre*

## Creole Salad *Salade Créole*

Chamarel Palm Heart & Prawn Salad : Eucalyptus honey dressing

*Salade de cœurs de palmier de Chamarel et crevettes : vinaigrette au miel d'eucalyptus*

## Choose One of Our Savory Creole Dishes

*Choisissez L'un De Nos Savoureux Plats Créoles*

Bel Ombre Wild boar 'Salmi': Slow cooked with red wine, cloves & cinnamon

*'Salmi' de cochon marron de Bel Ombre : Cuit lentement au vin rouge, clous de girofle et cannelle*

Case Noyale Venison Curry : Pigeon peas, roasted spices, curry leaf

*Dry curry de cerf de Case Noyale : embrevades, épices grillées, feuilles de curry poulet*

Mauritian Chicken & Prawn Curry : Creole masala, tomato, coriander

*Curry de poulet et de crevettes à la mauricienne : masala créole, tomate, coriandre*

Vegetable curry : accompanied with white rice, tomato and coriander chutney

*Curry de légumes : accompagné de riz blanc, chatini pommes d'amour et coriandre*

Condiments : Cachemire chilli, Pickled lemon salsa, Coconut, tamarind and coriander chutney

*Condiments : piment cachemire, salsa de citrons confis, chatini de coco, tamarin et coriandre*

## Choice of Desserts *Desserts au Choix*

Warm Banana Bread Pudding : Rum-raisin ice cream

*Pudding de pain tièdе à la banane : Glace rhum-raisins*

Exotic Sherbet Glass : Mango, passion fruit, pineapple, tamarind coulis

*Coupe de sorbet exotique : mangue, fruit de la passion, ananas, coulis de tamarin*

**Rs 2,250** per person *par personne*

Vegetarian/*végétarien*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# LES TERRES DE Chamarel

Available every Thursday and Saturday / ***Disponible tous les jeudis et samedis***

## Starter *Entrée*

Duck foie gras with Chamarel coffee, orange and
cumin-glazed baby carrots, citrus gel

Foie gras de canard poêlé au café de Chamarel, carottes fanes glacées
à l'orange et au cumin, gel d'agrumes

## Fish Course *Plat Poisson*

Red snapper, vanilla-infused shellfish bisque,
sesame-scented rice and bok choy, mango relish

*Filet de vieille rouge, bisque de crustacés à la vanille,*
*riz et bok choy au sésame, condiment de mangue*

## Meat Course *Plat Viande*

Roasted venison fillet, beetroot purée,
sweet-and-sour chouchou, venison jus enriched with dark chocolate

*Filet de cerf rôti, crème de betterave,*
*chouchou confit, jus de cerf au chocolat intense*

## Dessert *Dessert*

Honey and Chamarel rum–poached green papaya, lemon cream,
shortbread biscuit and toasted hazelnuts

*Papaye verte pochée au miel et rhum de Chamarel, crème légère au citron,*
*biscuit sablé et noisettes torréfiées*

**Rs 3,450** | per person / *par personne*



Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies,*
*des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# BREAKFAST *Menu*

From 09.00 to 11.00 / ***de 09h00 à 11h00***

## *Chamarel*

### Cold drink of your choice
*Boisson fraîche au choix*

Pineapple, carrot and ginger detox juice *or*
Passion fruit, tamarind and mint wellness juice
*Jus détox à l'ananas, à la carotte et au gingembre ou*
*Booster au fruit de la passion, au tamarin et à la menthe*

Traditional Mauritian "gâteaux piments" salad
with tomato, onion and coriander
*Salade de gâteaux piments traditionnels,*
*pomme d'amour, oignon et coriandre*

Creamy scrambled eggs with smoked marlin and fresh herbs
*Œufs brouillés crémeux au marlin fumé et fines herbes*

Vanilla yogurt, fresh fruit, toasted coconut and Chamarel honey
*Yaourt à la vanille, fruit frais, noix de coco torréfiée et miel de Chamarel*

Caramelised banana bread pudding with salted caramel sauce
*Pudding de pain à la banane caramélisée, sauce caramel au beurre salé*

### Hot drink of your choice
*Boisson chaude au choix*

Tea or coffee / *Thé ou café*

**Rs 850** | per person *par personne*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# BREAKFAST *Menu*

From 09.00 to 11.00 / ***de 09h00 à 11h00***

## Case Noyale

### Cold drink of your choice
*Boisson fraîche au choix*

Pineapple, carrot and ginger detox juice *or*
Passion fruit, tamarind and mint wellness juice

*Jus détox à l'ananas, à la carotte et au gingembre ou*
*Booster au fruit de la passion, au tamarin et à la menthe*

Tomato and cucumber salad with feta,
citrus segments and honey-olive oil dressing

*Jardin de tomates et de concombre, feta, agrumes et vinaigrette au miel et à l'huile d'olive*

Scrambled eggs with mushrooms and cheddar

*Œufs brouillés aux champignons et au cheddar*

Greek yogurt, crunchy granola and fresh fruit

*Yaourt grec, granola croustillant et fruit frais*

Rolled vanilla crêpe with caramelised pineapple,
orange zest, whipped cream and passion fruit coulis

*Crêpe roulée à la vanille et à l'ananas caramélisé, zeste d'orange, chantilly et coulis de fruit de la passion*

### Hot drink of your choice
*Boisson chaude au choix*

Tea or coffee / *Thé ou café*

**Rs 850** | per person *par personne*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# KAS POZ *Gourmande*

From 14.30 to 16.00 / ***de 14h30 à 16h00***

Mocha with Chamarel Coffee

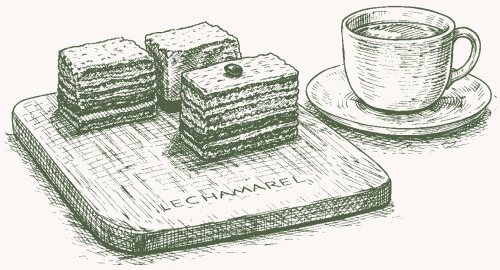
*Moka au café de Chamarel*

Pineapple amandine from Bel Ombre

*Amandine à l'ananas de Bel Ombre*

Chocolate Lava Cake

*Bougrement bon au chocolat*




Napolitain with tamarind jam from Case Noyale

*Napolitain, confiture de tamarin de Case Noyale*

Madeleine with Chamarel lemon & Case Noyale honey

*Madeleine au citron de Chamarel et au miel de Case Noyale*

**Choose one of our a la carte coffees or teas /**
*Choisissez un de nos cafés ou thé à la carte*

**Coffee** / *Café*

Americano
Ristretto
Espresso
Latte Macchiato
Double espresso
Cappuccino
Black Iced Coffee/*café noir glacé*
Iced Coffee Latte/*café latte glacé*

**Teas & Infusions** /
*Thé & Infusions*

Infusions
Vanilla Tea/*Thé Vanille*
Green Tea/*Thé Vert*
Mint Tea/*Thé à la menthe*

Rs **600** | per person
*par personne*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.
*Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*



# DRINKS MENU

Carte des Boissons

# WINES

## WINE BY THE GLASS / *VINS AU VERRE (15CL)*

### White Wines / *Vins Blancs*

| | |
|---|---|
| Fox Grove Chardonnay Semillon 2021 | *385* |
| Oudekaap Chenin Blanc | *385* |

### Rosé Wines / *Vins Rosés*

| | |
|---|---|
| Oudekaap, Rosé | *385* |

### Red Wines / *Vins Rouges*

| | |
|---|---|
| Fox Grove Shiraz Carbernet | *385* |
| Oudekaap Cabernet/Merlot – SA | *385* |

## BY THE BOTTLE / *VINS À LA BOUTEILLE*

### Champagne

| | |
|---|---|
| Château Lagache | *4,265* |
| Palmer, Brut, Reserve | *5,225* |

### Sparkling Wines / *Vins Mousseux*

| | |
|---|---|
| Bottega Gold 200ml | *750* |
| Bottega, Villa dei Poeti, Prosecco D.O.C.G | *2,050* |

### Rosé wines / *Vins Rosés*

| | |
|---|---|
| Oudekaap, Rosé, South Africa | *1,625* |
| Takamaka, Apérichy, Mauritius | *1,725* |
| Gris Blanc, Gerard Bertrand, IGP Oc Bio | *2,200* |
| Domaines Ott, BY.OTT, France | *2,875* |

# WINES

## White Wines / *Vins Blancs*

| | |
|---|---|
| Oudekaap Chenin Blanc, South Africa | *1,625* |
| Takamaka, Aquarel, Mauritius | *1,725* |
| Fox Grove Chardonnay Semillon, Australia | *1,775* |
| Boschendal Le Bouquet, South Africa | *1,925* |
| Laibach Vineyards The Ladybird, Organic Chardonnay, South Africa | *2,225* |
| Iona, Sauvignon Blanc, South Africa | *2,775* |
| Pouilly Fumee Gitton Pere&Fils | *3,000* |

## Red Wines / *Vins Rouges*

| | |
|---|---|
| Oudekaap Cabernet/Merlot, South Africa | *1,625* |
| Fox Grove Shiraz Cabernet, Australia | *1,775* |
| Château Lauzanet, Bordeaux, France | *1,825* |
| Lanoy Cab Sauvignon | *2,125* |
| Bordeaux, par Haut-Brion, ‘Clarendelle’, Domaine Dillon, France | *2,975* |
| Iona, Pinot Noir, South Africa | *3,275* |

# Signature COCKTAILS

## Chamarel Sling — 450

Homemade tamarind syrup, Gin, Grand Marnier and pineapple juice

*Sirop tamarin fait maison, Gin, Grand Marnier, jus ananas*

## Fresh In The Sun — 450

White rum, Prosecco, pineapple & lemon juice, sugar syrup

*Rhum blanc, Prosecco, jus d'ananas et citron, sirop de canne*

## Mai Tikki — 450

Dark rum, white rum, Triple Sec, Orgeat syrup, lime juice, pineapple juice

*Rhum brun, rhum blanc, Triple Sec, sirop d'orgeat, jus de citron, jus ananas*

## Gin O'Clock — 450

Gin, Tonic, cucumber peel, pomegranate syrup

*Gin, Tonic, pelures de concombre, Sirop de grenade*

## Benitier — 450

Vodka, lemon juice, raspberry puree, soda

*Vodka, jus citron, purée framboise, eau gazeuse*

Beverages may contain allergens. Please inform us if you have any allergies,intolerances, or dietary restrictions.
*Les boissons peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# COCKTAILS

## Aperol Spritz — 400

Prosecco, Aperol, soda water

*Prosecco, Aperol, eau gazeuse*

## Siro Zanana — 400

Dark rum, pineapple puree, passion fruit puree, caramel extract and lime juice

*Rhum brun, purée d'ananas, purée fruit de la passion, extrait de caramel, jus de citron vert*

## Baton Zinzam — 400

White rum, ginger syrup, passion fruit puree and ginger ale

*Rhum blanc, sirop de gingembre, purée de fruit de la passion, soda au gingembre*

## Colada's — 400

White rum, pineapple juice, fresh cream, coconut milk, sugar syrup
(choose from pineapple, mango, banana)

*Rhum blanc, jus d'ananas, crème fraîche, lait de coco, sirop de canne (choisissez entre ananas, mangue, banane)*

## Chamarel Mojito's — 400

White rum, fresh lime, mint leaves, sugar syrup, crushed ice and soda water.
(Choose from passion fruit, pineapple, tamarind, chamarel coffee)

*Rhum blanc, citron & menthe frais, glace pilée, sirop canne, eau gazeuse (choisissez entre fruit de la passion, ananas, tamarin, café chamarel)*

## Frozen Daiquiri's — 400

White rum, lemon juice, sugar syrup
(choose from strawberry, mango, passion fruit)

*Rhum blanc, citron frais et sirop de canne (choisissez entre fraise, mangue, fruit de la passion)*

## Margarita — 400

Tequila, Triple Sec, lime juice

*Tequila, Triple Sec, jus de limon*

Beverages may contain allergens. Please inform us if you have any allergies,intolerances, or dietary restrictions.
*Les boissons peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# MOCKTAILS

## Sweet Summer — *400*

Passion fruit puree, guava juice, Ginger Ale

*Purée passion / jus goyave / Ginger Ale*

## Virgin Mojito — *400*

Fresh lime & mint leaves, crushed ice, sugar syrup, soda water (choose from passion fruit, pineapple, tamarind, chamarel coffee)

*Citron & menthe frais, glace pilée, sirop canne, eau gazeuse (choisissez entre fruit de la passion, ananas, tamarin, café chamarel)*

## Virgin Colada — *400*

Pineapple juice, fresh cream, coconut milk, sugar syrup (choose from pineapple, mango, banana)

*Jus ananas, crème fraîche, lait de coco, sirop de canne (choisissez entre ananas, mangue, banane)*

## Mango Tikki — *400*

Mango juice, pineapple juice, coconut cream, grenadine syrup

*Jus mangue, jus ananas, crème coco, sirop grenadine*

Beverages may contain allergens. Please inform us if you have any allergies,intolerances, or dietary restrictions.

*Les boissons peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.

*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# RUM TASTING

## *DÉGUSTATION DE RHUM*



Indulge in our exclusive tastings of locally produced Island Recipe rums, each infused with the tropical notes of Mauritius: Pineapple, Coconut & Vanilla. Savor these three signature flavours and experience the true taste of the island in every sip.

*Laissez-vous tenter par nos dégustations exclusives de rhums des îles, produits localement, chacun infusé avec les notes tropicales de Maurice : ananas, noix de coco et vanille. Savourez ces trois saveurs emblématiques et découvrez le vrai goût de notre île à chaque gorgée.*

Rs **400** | per person *par personne*

Beverages may contain allergens. Please inform us if you have any allergies,intolerances, or dietary restrictions.
*Les boissons peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# OTHER DRINKS

## **Water** / *Eau*

| | |
|---|---|
| Still / Plate | *165* |
| Sparkling / Pétillante | *165* |

## **Soft Drinks** / *Boissons Gazeuses*

| | |
|---|---|
| Coke | *165* |
| Diet Coke | *165* |
| Sprite | *165* |
| Fanta | *165* |
| Appletizer | *165* |
| Grapetizer | *165* |
| Soda | *165* |
| Tonic | *165* |
| Ginger ale | *165* |

## **Iced Tea** / *Thé Glacé*

| | |
|---|---|
| Lemon | *250* |
| Passion | *250* |

## **Fresh Juices** / *Jus Frais*

| | |
|---|---|
| Lemonade / Citronnade | *275* |
| Orange | *350* |
| Pineapple / Ananas | *350* |
| Apple | *350* |
| Tropical | *350* |

## **Beers** / *Bières*

| | |
|---|---|
| Phoenix | *300* |
| Phoenix Fresh | *300* |
| Manawa - Golden Ale | *325* |
| Thirsty Fox - Lager | *325* |

Beverages may contain allergens. Please inform us if you have any allergies,intolerances, or dietary restrictions.
*Les boissons peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# OTHER DRINKS

## **Spirits** / *Spiritueux*

4 cl

| | |
|---|---|
| Ti Rhum Blanc | *195* |
| Ti Rhum Brun | *195* |
| Green Island white | *195* |
| Johnny Walker Red Label | *350* |
| Vodka Absolute | *325* |
| Ricard / Pastis | *325* |

5 cl

| | |
|---|---|
| Martini Rosso | *325* |
| Martini Dry | *325* |
| Martini Bianco | *325* |

## **Digestives** / *Digestifs*

5 cl

| | |
|---|---|
| White Africa | *200* |
| Gin Brigadier | *200* |
| Gin Gabriel | *200* |
| Home-made flavoured rum / Rhum arrangé | *350* |
| Bottle | *2,850* |
| Calvados Pere Magloire VSOP | *450* |

## **Teas & Infusions** / *Thé & Infusions*

| | |
|---|---|
| Infusions | *150* |
| Thé Vanille | *150* |
| Green Tea / *Thé Vert* | *150* |
| Mint Tea / *Thé à la Menthe* | *150* |

Beverages may contain allergens. Please inform us if you have any allergies,intolerances, or dietary restrictions.
*Les boissons peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*

# COFFEE MENU

## *MENU CAFÉ*

Le Café de Chamarel is the only coffee grown in Mauritius, cultivated just a few kilometers away on our own lands in the heights of Chamarel. Its unique terroir, combining rich soil and a favorable climate, along with artisanal processing methods, makes this coffee truly one of a kind.

**From bean to cup, its story extends beyond.**
**To be discovered through our Coffee Tour Plantation Experience.**

*Le Café de Chamarel est le seul cultivé à Maurice, prduit sur nos propres terres, à quelques kilomètres de distance dans les hauteurs de Chamarel. Grâce à son terroir unique, des sols riches, un climat favorable et un procédé artisanal, ce café est véritablement unique!*

*De la cerise à la tasse, son histoire se prolonge bien au-delà. A découvrir à travers notre Coffee Tour Plantation Experience.*

### **Coffee** / *Café*

| | |
|---|---|
| Americano | *225* |
| Ristretto | *225* |
| Espresso | *225* |
| Latte Macchiato | *225* |
| Double espresso | *275* |
| Cappuccino | *250* |

### **Signature coffee** / *Café Signature*

| | |
|---|---|
| Black iced coffee / *Café noir glacé* | *250* |
| Iced coffee Latte / *Café latte glacé* | *250* |
| Chamarel Frappuccino<br>Coffee, milk, ice & Syrup (optional) | *250* |
| Ola Banana<br>Coffee, milk, ice & Syrup (optional) | *250* |
| Iced Mochaccino<br>Raw cocoa, Espresso, cocoa powder, milk & Syrup (optional) | *250* |
| Espresso Martini<br>Vodka, coffee liquor, syrup & Espresso | *400* |

Beverages may contain allergens. Please inform us if you have any allergies,intolerances, or dietary restrictions.
*Les boissons peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances ou des restrictions alimentaires.*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
*Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*