



LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT



M E N U



Breakfast Menu

Menu du petit-déjeuner

From 09.30 to 11.00 / de 09h30 à 11h00

Our full breakfast

Notre petit-déjeuner complet

Rs 750

Fresh juice of the day

Jus frais du jour

Traditional fried chili bites 'Gato Pima'

Gato Pima traditionnels

Mauritian style scrambled eggs with tomato & fresh herbs from the Chef garden

Oeuf Kass kassé, pommes d'amour et herbes du karo du Chef

Pickled fruits verrine, chili salt & Case Noyale tamarind sauce

Verrine fraîcheur de fruits confits, sel pimenté et sauce au tamarin de Case Noyale

Caramelised bread pudding served with homemade pineapple jam

Pudding de pain caramélisé, marmelade maison d'ananas

Tea or Coffee

Thé ou Café



Also available a la carte / aussi disponible à la carte

Rs

Mauritian style scrambled eggs with tomato & fresh herbs from the Chef garden

Oeuf Kass kassé, pommes d'amour et herbes du karo du Chef **250**

Smoked marlin tartine toasted like a bruschetta with a light cream cheese & sardine spread, crunchy cucumber, quail egg

Tartine de marlin fumé toastée comme une bruschetta, crème légère de sardine, concombre croquant, oeuf de caille **650**

Pickled fruits verrine, chili salt & Case Noyale tamarind sauce

Verrine fraîcheur de fruits confits, sel pimenté et sauce au tamarin de Case Noyale **250**

Caramelized bread pudding served with homemade pineapple jam

Pudding de pain caramélisé, marmelade maison d'ananas **250**

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*





DRINKS MENU

CARTE DES BOISSONS

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

WHITE WINES / VINS BLANCS

Fox Grove Chardonnay Semillon 2021	300
Chenin Blanc, David Frost, Grand Slam	250

ROSÉ WINES / VINS ROSÉS

Oude Kaap, Rosé	250
Comte Alexandre 2022	250

RED WINES / VINS ROUGES

Merlot, David Frost, Grand Slam	250
Fox Grove Shiraz Carbernet	300

SPARKLING WINES / VINS MOUSSEUX

Bottega Gold Prosecco D.O.C.G, 200ml	650
--------------------------------------	-----

BY THE BOTTLE / VINS À LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE

Philippe de Nantheuil Brut	4,650
Champagne Chateau Lagache brut	3,650

SPARKLING WINES / VINS MOUSSEUX

Bottega, Villa dei Poeti, Prosecco D.O.C.G	1,850
--	-------

ROSÉ WINES / VINS ROSÉS

Oude Kaap, Rosé, South Africa	1,250
Takamaka, Apérichy, Mauritius	1,350
Comte Alexandre 2022	1,250
Domaines Ott, BY.OTT, France	2,250

Drinks may contain traces of allergens.

Les boissons peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

WHITE WINES / VINS BLANCS

Fox Grove Chardonnay Semillon, Australia	1,400
Takamaka, Aquarel, Mauritius	1,350
Chenin Blanc, David Frost, Grand Slam, South Africa	1,250
Marche, IGT, Passerina 2021, Italy	1,450
Boschental Le Bouquet, South Africa	1,450
Laibach Vineyards The Ladybird, Organic Chardonnay, South Africa	1,600
Iona, Sauvignon Blanc, South Africa	1,750
Guitton Père & Fils, Pouilly-Fumé, France	2,550

RED WINES / VINS ROUGES

Merlot, David Frost, Grand Slam, South Africa	1,250
Château Lauzanet, Bordeaux, France	1,550
Boschental Lanoy, Cabernet Sauvignon & Merlot, South Africa	1,750
Fox Grove Shiraz Cabernet, Australia	1,400
Pepato, Serrapetrona, Fontezoppa, Italy	1,850
Iona, Pinot Noir, South Africa	2,550
Bordeaux, par Haut-Brion, 'Clarendelle', Domaine Dillon, France	2,700
Medoc, Chateau Bellerive 2016, France	1,700

Drinks may contain traces of allergens.

Les boissons peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

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



COCKTAILS

Our Signatures

Rs 450 each



NEW DAIQUIRI GOYAVA

White rum, goyava & lemon juice, simple syrup
Rhum Blanc, Jus de goyave et citron frais, sirop de cannes

VISTA MULE

Chamarel limes, fresh mint, Vodka, lemon
and Ginger Beer.
*Citrons verts de Chamarel, Menthe fraîche,
Vodka, citron et Bière de gingembre.*

CHAMAREL SLING

Homemade Tamarind syrup, Gin, Grand Marnier
and pineapple juice.
*Sirop fait maison à base de Tamarin, Gin, Grand Marnier et jus
d'ananas.*

CHAMAREL MOJITO

White rum, fresh lime, mint, crushed ice and soda water.
Choose from **passion fruit, pineapple,
tamarind and Chamarel coffee.**

*Rhum blanc, citron vert, menthe, glace pilée,
eau gazeuse.*
**Choisissez entre *fruit de la passion, ananas, tamarin,
café Chamarel***

COCO PUNCH

White rum, Malibu, coco powder, lemon juice & coco syrup
*Rhum Blanc, Malibu, poudre de coco, jus de citron et
sirop coco*

FRESH IN THE SUN

White rum, prosecco, pineapple & lemon juice, simple syrup
Rhum blanc, prosecco, jus d'ananas, citron et sirop de canne

Drinks may contain traces of allergens.

Les boissons peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

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



COCKTAILS

SO BOUYAN

White rum, Chamarel limes, pineapple juice, coconut extract and green chili.

Rhum blanc, citrons verts de Chamarel,

jus d'ananas, extrait de noix de coco et piment vert.

450

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol and soda water.

Prosecco, Aperol et eau gazeuse.

500

VODKA BLISS

Vodka, passion fruit puree, lime juice, caramel extract.

Vodka, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, extrait de caramel.

500

SIRO ZANANA

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

Rhum brun, purée d'ananas, purée de fruit de la passion, extrait de caramel

et jus de citron vert.

450

BATON ZINZAM

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

Rhum blanc, gingembre, purée de fruit de la passion et soda au gingembre.

450

SWEET SUMMER

Passion fruit puree, guava juice, ginger ale

Purée passion, jus de goyave, ginger ale

375

PINACCOLADA

White rum, pinacolada sirup, pineapple juice, fresh cream, coconut puree, cane sirop

Rhum blanc, sirop pinacolada, jus ananas, crème fraîche, purée coco, sirop de canne

450

RHUM TASTING

DEGUSTATION DE RHUM

Indulge in our exclusive tastings of locally produced Island Recipe rhums, 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 Island Recipe produits localement, chacun infusé avec les notes tropicales de l'île 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*

Drinks may contain traces of allergens.

Les boissons peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

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



WATER

EAU

Still / <i>Plate</i>	150
Sparkling / <i>Péillante</i>	150

SOFT DRINKS

BOISSONS GAZEUSES

Coke	150
Diet Coke	150
Sprite	150
Fanta	150
Appetizer	150
Grapetizer	150
Soda Post Mix	150
Soda 500ml	150
Tonic	150
Ginger ale	150

FRESH JUICES

JUS FRAIS

Orange	325
Pineapple / <i>Ananas</i>	325
Lemonade / <i>Citronnade</i>	225
Mix fruit fresh juice	325

BEERS

BIÈRES

Phoenix	250
Phoenix Fresh	250
Manawa - Golden Ale, India Pale Ale, Mauritius Pale Ale & Wietbier	250
Thirsty Fox - Lager, Amber Ale, Weiss, Pale Ale	250

Drinks may contain traces of allergens.

Les boissons peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

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



SPIRITS

SPIRITUEUX

2.5 cl

Ti Rhum Blanc	175
Ti Rhum Brun	175
Green Island white	175
Johnny Walker Red Label	250
Vodka Absolute	250

5 cl

Martini Rosso	250
Martini Dry	250
Martini Bianco	250
Ricard / Pastis	250

DIGESTIVES

DIGESTIFS

5 cl

Home-made flavoured rum / <i>Rhum arrangé</i>	300
<i>Bottle</i>	2550
Calvados Pere Magloire VSOP	400
White Africa	200
Gin Brigadier	200
Gin Gabriel	200

COFFEE

CAFÉ

Americano	200
Ristretto	200
Espresso	200
Latte Macchiato	200
Double espresso	225
Black iced coffee / <i>Café noir glacé</i>	225
Iced coffee latte / <i>Café latte glacé</i>	225
Cappuccino	225

TEAS & INFUSIONS

THÉ & INFUSIONS

Iced Tea lemon	250
Iced Tea Passion	250
Infusions	150
The Vanille	150

Drinks may contain traces of allergens.

Les boissons peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

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

JOURNEY THROUGH CHAMAREL: *A Coffee Tasting Adventure!*



Le Chamarel Coffee Experience

Rs 750 for 2 persons/*pour 2 personnes*

2 French Pressed Chamarel Coffee
6 tempting home-made pastries.

From Bean to Brew: An Epicurean Coffee Tasting

Step into a world of delightful aromas and rich flavors as you embark on a truly unforgettable coffee journey. Le Café de Chamarel is produced in Chamarel since 1967 and is made from pure Arabica coffee beans. While witnessing the panoramic view that the restaurant offers, our coffee experience promises to elevate your senses and leave you craving for more.

De la Fève à la Tasse : Une Dégustation Épicurienne de Café

Découvrez des arômes délicieux et des saveurs riches lors de cette expérience inoubliable avec le café du Chamarel restaurant. Le Café de Chamarel est produit depuis 1967 et est fait de grains de café Arabica purs. Tout en admirant la vue panoramique qu'offre le restaurant, notre expérience de café promet d'élever vos sens et de vous donner envie.

LE CAFÉ DE CHAMAREL COFFEE TOUR IS COMING SOON!

M E N U

*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,
ou 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*

Basket of Mauritian gadjacks: samosas, chili bites, taro fritters 	
<i>Panier de gadjacks à la Mauricienne, samoussas, gâteaux piment, boulettes d'arouille</i>	325
Chamarel palm heart salad, marinated prawns, mango dressing	
<i>Salade de cœur de palmier de Chamarel, crevettes marinées, vinaigrette mangue</i>	750
Thin slices of smoked marlin on a bed of crispy green papaya salad	
<i>Fines tranches de marlin fumé et sa salade de papaye verte croquante</i>	550
Chef salad: Grilled chicken, quail eggs, lettuce, cherry tomatoes, passion fruit, lemon pickles & mustard dressing	
<i>Salade du Chef : Poulet grillé, œufs de caille, laitue, tomates cerises, fruit de la passion, vinaigrette de citrons confits et moutarde</i>	650
Grilled seasonal vegetables, smokey tomato vinaigrette 	
<i>Légumes de saison grillés, vinaigrette aux tomates fumées</i>	575

FROM THE TERROIR *PLATS DU TERROIR*

Bel Ombre wild boar 'Salmi' 	
<i>Salmi de cochon marron de Bel Ombre</i>	975
Venison dry curry from Case Noyale 	
<i>Dry curry de cerf de Case Noyale</i>	1,050
Chicken & prawn curry Mauritian style 	
<i>Curry de poulet et crevettes à la Mauricienne</i>	875

*Our dishes from the terroir are accompanied with steam rice & condiments
*Nos plats du terroir sont accompagnés de riz vapeur & condiments

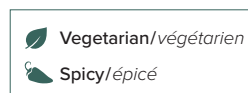
SIGNATURE DISHES *PLATS SIGNATURE*

The Butcher's cut	
<i>La pièce du Boucher</i>	1,250
Slowly cooked chicken leg with herbs	
<i>Cuisse de poulet aux herbes cuite à basse température</i>	950
Roasted venison loin from our hunt, reduced cooking jus with sultana and roasted peanuts	
<i>Longe de cerf de notre chassé rôtie, jus réduit de cuisson, raisins et cacahuètes grillées</i>	1,300

*Our signature dishes are accompanied with potato chutney & grilled vegetables
*Nos plats signatures sont accompagnés d'un chutney de pommes de terre et de légumes grillés

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 %.






DISHES FROM THE OCEAN *PLATS DE LA MER*

Fisherman's catch served with a coffee infused white butter sauce <i>Pêche du jour accompagnée d'un beurre blanc infusé au café</i>	1,200
King prawns a la plancha with a bisque sauce <i>Gambas à la plancha, bisque de crustacés</i>	1,550

*Our dishes from the ocean are accompanied with parsley rice & seasonal sauteed vegetables
**Nos plats de l'océan sont accompagnés de riz persillé & légumes de saison*

VEGETERIANS *VÉGÉTARIENS*

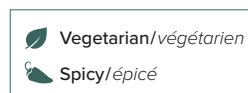
Seasonal vegetables curry served with steam rice, lentils & condiments  <i>Curry de légumes de saison servi avec riz vapeur, lentilles & condiments</i>	700
Grilled eggplants gratinated with cheddar, served with a side of salad & crunchy vegetables <i>Gratin d'aubergines grillées au cheddar, salade & légumes croquants.</i>	700

DESSERTS

Chocolate fondant cake with vanilla ice cream <i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	500
Crème brûlée topped with seasonal citrus fruits compote <i>Crème brûlée aux agrumes de saison caramélisés</i>	450
Cinnamon ice cream on a bed of caramelised banana crumble <i>Crumble de banane caramélisée et glace à la cannelle</i>	420
Frozen exotic sherbet glass, coconut, mango, lemon, and tamarind coulis <i>Coupe de sorbets exotiques, coco, mangue, citron et coulis de tamarin</i>	350
Ice cream <i>Sélection de glace</i>	350
Chef's signature dessert <i>Dessert signature du chef</i>	
Chamarel coffee infused panna cotta, coconut & pineapple soft biscuit, refreshing coffee ice cream <i>Panna cotta infusée au café de Chamarel, biscuit moelleux noix de coco et ananas, crème glacée au café</i>	550
Ile aux Benitiers Ile flottante traditionnelle au râpé de coco torréfié et caramel croustillant <i>Ile aux Benitiers</i> <i>Traditionnal floating island meringues, roasted grated coconut and crunchy caramel</i>	450

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

Basket of Mauritian 'gadjacks' : samoussas, chilli bites, taro fritters

Panier de 'gadjacks' à la mauricienne : samoussas, gâteaux piment, beignets d'arouille

CREOLE SALAD SALADE CRÉOLE

Chamarel Palm heart salad, marinated prawns and mango dressing

Salade de cœurs de palmier de Chamarel, crevettes marinées et sauce à la mangue

CHOOSE ONE OF OUR SAVORY CREOLE DISHES

CHOISISSEZ L'UN DE NOS SAVOUREUX PLATS CRÉOLES

Bel Ombre Wild boar 'Salmi'

Salmi de cochon marron de Bel Ombre

Venison dry curry from Case Noyale

Dry curry de cerf de Case Noyale

Mauritian style Chicken & Prawn Curry

Curry de poulet et de crevettes à la mauricienne

Vegetable curry

Curry de légumes

Accompanied with White rice, tomato and coriander chutney

Accompagnements Riz blanc, chatini pommes d'amour et coriandre

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

Condiments Piment Cachemire, Chatini de coco, tamarin et de coriandre, Salsa de citrons confits

CHOICE OF DESSERTS DESSERTS AU CHOIX

Cinnamon ice cream on a bed of caramelised banana crumble

Crumble de banane caramélisée et glace à la cannelle

Frozen exotic sherbet glass, coconut, mango, lemon and tamarind coulis

Coupe de sorbets exotiques (coco, mangue, citron) et coulis de tamarin

Rs **1,950**

| 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 %.

