

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, 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	
<i>Panier de gajacks Mauriciens</i>	
<i>Samoussas végétariens, gâteaux piments, boulettes d'arouille, chutney de tomates et coriandre</i>	
Chamarel Palm Heart & Prawn Salad	775
Eucalyptus honey dressing	
<i>Salade de cœur de palmiste & crevettes</i>	
<i>Vinaigrette au miel d'eucalyptus</i>	
Tropical Papaya & Smoked Marlin Salad	600
Passion fruit–lime vinaigrette, crunchy vegetables	
<i>Salade tropicale papaye & marlin fumé</i>	
<i>Vinaigrette passion–citron vert, légumes croquants</i>	
Creole Chicken Salad	675
Marinated chicken, pineapple, red peppers, cucumber, roasted tomato	
<i>Salade créole au poulet</i>	
<i>Salade créole au poulet mariné, ananas et poivrons</i>	
Seared Tuna Tataki	800
Tamarind and grapefruit relish, bok choy, capers and sultanas, almonds	
<i>Tataki de thon</i>	
<i>Relish de tamarin et pamplemousse, étuvée de bok choy, câpres et raisins secs</i>	

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 Slow cooked with red wine, cloves & cinnamon <i>Salmi de sanglier de Bel Ombre</i> <i>Cuisson lente au vin rouge, clous de girofle & cannelle</i>	1,150
Case Noyale Venison Curry Pigeon peas, roasted spices, curry leaf <i>Cari de cerf de Case Noyale</i> <i>Embrevades, épices grillées, feuilles de curry</i>	1,250
Mauritian Chicken & Prawn Curry Creole masala, tomato, coriander <i>Cari Mauricien poulet & crevettes</i> <i>Masala créole, tomate & coriandre</i>	975

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 Snapper, prawns, calamari & clams, garlic bread	1,450
<i>Bouillabaisse du Morne</i> <i>Poisson du lagon, crevettes, calamars & palourdes, pain à l'ail</i>	
Slow-Cooked Chicken Leg Smashed potatoes with olive oil and herbs, grilled seasonal vegetables	1,100
<i>Cuisse de poulet en cuisson lente</i> <i>Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et aux herbes, légumes grillés</i>	
The Butcher's Cut Fries, creamy pink peppercorn sauce, side salad	1,450
<i>Pièce du Boucher</i> <i>Frites, sauce crémeuse au poivre rose de chamarel, salade verte</i>	
Char Siu Pork Belly Spicy garlic bok choy, wok vegetables	1,200
<i>Poitrine de porc char siu</i> <i>Bok choy à l'ail pimenté, légumes wok</i>	

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	
<i>Pêche du jour</i>	
<i>Sauce coco et citronnelle, riz persillé & légumes de saison</i>	
King Prawns à la Plancha	1,550
Rich bisque sauce, served with parsley rice & seasonal vegetables	
<i>Gambas à la plancha</i>	
<i>Sauce bisque parfumée, riz persillé & légumes de saison</i>	
Red Snapper with lime & tomato salsa	1,250
Butternut cream and roasted zucchini	
<i>Vieille rouge citron vert et salsa de tomate</i>	
<i>Crèmeux de potiron et courgettes rôties</i>	
Calamari stir-fried	1,000
Smashed potatoes with olive oil and herbs, virgin sauce	
<i>Calamars sautés</i>	
<i>Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et aux herbes, sauce vierge</i>	

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 Lentils, steamed rice, condiments	800
<i>Cari de légumes de saison</i> <i>Lentilles, riz vapeur, condiments</i>	
Palm Heart & Vegetable Gratin Light creamy sauce, golden cheddar, garlic bread, salad	950
<i>Gratin de cœur de palmiste & légumes</i> <i>Sauce légère crémeuse, cheddar gratiné, pain à l'ail, salade verte</i>	
Roasted spiced cauliflower Ginger and butternut cream, salad, mustard and maple syrup dressing	800
<i>Chou-fleur épicé et rôti</i> <i>Crème de butternut et gingembre, salade, vinaigrette à la moutarde et au sirop d'érable</i>	

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) Chamarel coffee sauce, vanilla ice cream <i>Bougrement bon au chocolat</i> <i>Sauce café Chamarel, glace vanille</i>	550
Crêpe and Pineapple cream Chamarel rum, citrus & coconut ice cream <i>Crêpe à la crème d'ananas</i> <i>Rhum Chamarel, agrumes & glace à la noix de coco</i>	500
Warm Banana Bread Pudding Rum-raisin ice cream <i>Pudding tiède à la banane</i> <i>Glace rhum-raisins</i>	500
Tropical Fruits Pavlova Guava cream, Fresh kiwi, passion fruit sorbet <i>Pavlova aux fruits exotiques</i> <i>Crème de goyave, kiwi, sorbet au fruit de la passion</i>	550
Île aux Bénitiers Floating island meringue, roasted coconut, crunchy caramel <i>Île aux Bénitiers</i> <i>Île flottante, coco grillé, caramel croustillant</i>	550
Assorted Ice Creams Vanilla, chocolate, coffee <i>Assortiment de glaces</i> <i>Vanille, chocolat, café</i>	400
Exotic Sherbet Glass Mango, passion fruit, pineapple, tamarind coulis <i>Sorbets exotiques</i> <i>Mangue, passion, ananas, coulis de tamarin</i>	400

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 intolerances 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 tiède 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 %.

BREAKFAST Menu

From 09.30 to 11.00 / **de 09h30 à 11h00**

Our Full Breakfast

Notre Petit-déjeuner Complet

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

Rs 825 | per person
par personne

Also available A La Carte

Aussi disponible À La Carte

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

Oeuf kass kassé, pommes d'amour et herbes du karo du Chef 275

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

Tartine de marlin fumé toastée comme une bruschetta, crème légère de sardine, concombre croquant 715

Pickled fruits verrine, chili salt & Case Noyale tamarind sauce

Verrine fraîcheur de fruits confits, sel pimenté et sauce au tamarin de Case Noyale 275

Caramelized bread pudding served with homemade pineapple jam

Pudding de pain caramélisé, marmelade maison d'ananas 275

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

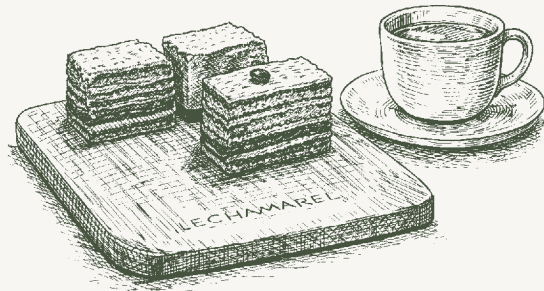
Bougremont bon au chocolat

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

Chateau 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

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 %.

W I N E S

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
Chapoutier Cotes du Rhone Belleruche	1,925
Lanoy Cab Sauvignon	2,125
Bordeaux, par Haut-Brion, 'Clarendelle', Domaine Dillon, France	2,975
Iona, Pinot Noir, South Africa	3,275

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 %.

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 Coffee, milk, ice & Syrup (optional)	250
Ola Banana Coffee, milk, ice & Syrup (optional)	250
Iced Mochaccino Raw cocoa, Espresso, cocoa powder, milk & Syrup (optional)	250
Espresso Martini 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 %.