



# LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT

---



## M E N U



# 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>	1,100
Venison dry curry from Case Noyale 	
<i>Dry curry de cerf de Case Noyale</i>	1,150
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*

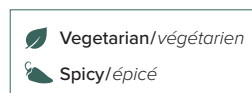
The Butcher's cut	
<i>La pièce du Boucher</i>	1,250
Slowly cooked chicken leg with herbs	
<i>Cuisse de poulet aux herbes cuite à basse température</i>	950
Braised Venison from our hunt with a Chamarel pink peppercorn sauce	
<i>Cerf braisé de notre chasse, avec une sauce aux baies roses</i>	1,250

\*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  
*Pêche du jour accompagnée d'un beurre blanc infusé au café* 1,200

King prawns a la plancha with a bisque sauce  
*Gambas à la plancha, bisque de crustacés* 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 🍴  
*Curry de légumes de saison servi avec riz vapeur, lentilles & condiments* 700

Grilled eggplants gratinated with cheddar, served with a side of salad & crunchy vegetables  
*Gratin d'aubergines grillées au cheddar, salade & légumes croquants.* 700

Pan-fried Tofu served with pineapple BBQ sauce, potato wedges, and coleslaw  
*Tofu snacké servi avec une sauce BBQ à l'ananas, potato wedges et une salade de coleslaw* 700

## DESSERTS

Chocolate fondant cake with vanilla ice cream  
*Moelleux au chocolat et glace à la vanille* 500

Crème brûlée topped with seasonal citrus fruits compote  
*Crème brûlée aux agrumes de saison caramélisés* 450

Cinnamon ice cream on a bed of caramelised banana crumble  
*Crumble de banane caramélisée et glace à la cannelle* 450

Frozen exotic sherbet glass, mango, passion, pineapple, and tamarind coulis 🍃  
*Coupe de sorbets exotiques, mangue, passion, ananas et coulis de tamarin* 350

Ice cream  
*Sélection de glace* 350

### **Chef's signature dessert** *Dessert signature du chef*

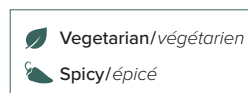
Chamarel coffee infused panna cotta, coconut & pineapple soft biscuit, refreshing coffee ice cream  
*Panna cotta infusée au café de Chamarel, biscuit moelleux noix de coco et ananas, crème glacée au café* 550

### Ile aux Benitiers

Ile flottante traditionnelle au râpé de coco torréfié et caramel croustillant  
*Ile aux Benitiers*  
*Traditionnal floating island meringues, roasted grated coconut and crunchy caramel* 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, mango, passion, pineapple, and tamarind coulis 

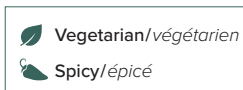
*Coupe de sorbets exotiques, mangue, passion, ananas et coulis de tamarin*

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 %.





# From Sunrise to Golden Hours

*Des Saveurs du Matin aux  
délices de l'Après-Midi*

# 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 %.



# 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*

## **Chocolat Fondant**

*Bougrement bon au chocolat*

## **Napolitain with tamarind jam from Case Noyale**

*Napolitain, confiture 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

Thé Vanille

**Rs 550**

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
Boschendal 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
Boschendal 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 sirup

*Rhum blanc, sirup pinacolada, jus ananas, crème fraîche, purée coco, sirup 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
Appletizer	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

## **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 %.*



# Coffee Menu

## Menu café

Le Café de Chamarel is the only coffee grown in Mauritius, cultivated just a few kilometers away in Chamarel. Its unique terroir—combining rich soil and a favorable climate—along with artisanal processing methods, makes this coffee truly one of a kind. Since 1967, every step from harvesting to roasting has been performed in the region, preserving local traditions. This intense coffee, with its cocoa aromas and tangy notes, can be experienced in various ways at Le Chamarel Restaurant.

*Le Café de Chamarel est le seul cultivé à Maurice, 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 ! Depuis 1967, chaque étape, de la récolte à la torréfaction, est réalisée dans la région, perpétuant les traditions locales. C'est un café intense aux arômes de cacao et aux notes acidulées, à découvrir d'une multitude de façons au Le Chamarel Restaurant.*

*Le Chamarel Coffee Experience*



**2 French Pressed Chamarel Coffee**  
*2 café pressés de Chamarel*

**6 tempting home-made sweet delights**  
*6 mignardises fait maison*



**Rs 850**  
for 2 persons /  
pour 2 personnes

### Coffee Café

Americano .....	220
Ristretto .....	220
Espresso .....	220
Latte Macchiato .....	220
Double espresso .....	245
Cappucino .....	245

### Signature coffee Café signature

Black iced coffee / Café noir glacé .....	250
Iced coffee Latte / Café latte glacé .....	250
Chamarel Frappucino .....	250
<small>Coffee, milk, ice &amp; Syrup (optional)</small>	
Hola Banana .....	250
<small>Coffee, milk, ice &amp; Syrup (optional)</small>	
Iced Mochaccino .....	250
<small>Raw cocoa, Espresso, cocoa powder, milk &amp; Syrup (optional)</small>	
Espresso Martini .....	400
<small>Vodka, coffee liquor, syrup &amp; Espresso</small>	

**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 %.*