
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 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 %.