



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*

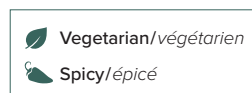
The Butcher's cut	
<i>La pièce du Boucher</i>	1,250
Slowly cooked chicken leg with herbs	
<i>Cuisse de poulet aux herbes cuite à basse température</i>	950
Braised Venison from our hunt with a Chamarel pink peppercorn sauce	
<i>Cerf braisé de notre chasse, avec une sauce aux baies roses</i>	1,250

*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 <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
Pan-fried Tofu served with pineapple BBQ sauce, potato wedges, and coleslaw <i>Tofu snacké servi avec une sauce BBQ à l'ananas, potato wedges et une salade de coleslaw</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>	450
Frozen exotic sherbet glass, mango, passion, pineapple, and tamarind coulis 🍷 <i>Coupe de sorbets exotiques, mangue, passion, ananas 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 %.

