

# La Fourchette

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

## Menu mauricien

Rs 950

### Mauritian set menu

#### Amuse bouche / Appetizer

Chutney d'aubergine  
Eggplant chutney

\*\*\*

#### Entrée / Starter

Salade d'ourite braisée, tomate,  
confiture à la vanille et pointe de sel  
Braised octopus salad with tomato and  
vanilla jam, finished with a pinch of salt  
*Salt from Tamarin salt pans with locally harvested  
pink pepper*

\*\*\*

#### Premier plat / First course

Assortiment de boulettes : poulet et  
crevette, agneau, poulet et haricot noir  
Boulette platter: chicken and prawn,  
lamb, chicken and black bean  
*Boulette from "Boulette Fait Maison"*

#### Deuxième plat / Second course

Dorade fraîche, confiture d'ananas rôti et  
gingembre, riz vapeur  
Fresh dorado roasted in pineapple  
and ginger jam, served with steamed  
Basmati rice

*Jam from Domaine Le Puits d'Amour*

\*\*\*

#### Dessert

#### Trilogie de douceurs mauriciennes / Trilogy of Mauritian Sweets



Samoussa à la papaye et à la vanille,  
rasgoola avec du miel et gâteau coco  
Papaya and vanilla samosa, rasgoola  
finished with honey and coconut sweet

*Honey from Les Ruchers De Senneville in  
Black River Georges*

## Nos Entrées

### Our Starters

- |   |  |        |  |
|---|--|--------|--|
| ① | Carpaccio de poulpe mariné à la sauce salmis, salade d'herbes fraîches, vinaigrette de tomate grillée<br>Octopus carpaccio with salmi sauce, fresh herb salad, grilled tomato vinaigrette  | Rs 360 |  |
| ① | Boulettes fait maison (6 pièces)<br>Poulet et crevette - poulet et haricot noir - agneau, servies avec une confiture maison du Domaine Le Puits d'Amour<br>Homemade Boulettes (6 pieces)<br>Chicken and prawn - chicken and black bean - lamb served with homemade jam by Domaine Le Puits d'Amour | Rs 320 |  |
| ① | Tartare de thon rouge mariné à l'échalote et câpres accompagné d'une salade de palmiste et vinaigrette aux agrumes<br>Red tuna tartar mixed with capers, shallots and complimented with heart of palm and citrus dressing  | Rs 380 |  |
|   | Beignets frits de fromage Brie, compote de tomate et vanille, salade d'herbes et réduction de balsamique de Modène<br>Brie cheese fritters with tomato and vanilla jam, herb salad tossed with a reduction of Modena balsamic vinegar  | Rs 400 |  |
| ① | Calamar croustillant, filament de piment doux, salade d'herbes fraîches et mayonnaise au citron<br>Crispy calamari, fine sliced jalapenos, fresh herb salad drizzled with a lemon mayonnaise   | Rs 320 |  |
|   | Chair de crab gratinée au fromage accompagnée d'une salade mesclun<br>Crabmeat gratinated with cheese served with a mesclun salad  | Rs 480 |  |

 Vegetarian  Half Board

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

## Nos Salades

### Our Salads

Salade cobb au poulet fumé, œuf dur, avocat, tomate cerise, fromage feta, bacon croustillant et vinaigrette à la moutarde

Rs 420

Smoked chicken cobb salad with boiled egg, avocado, cherry tomato, feta cheese, crispy bacon and mustard dressing

Salade César accompagnée de fruits de mer grillés, croûtons à l'ail doux et vinaigrette César

Rs 460

Caesar salad served with grilled seafood, crispy sweet garlic croutons and cesar dressing

② Salade aux 3 fromages, raisin, noix, huile d'olive, réduction de balsamique blanc et feuille de basilic

Rs 350

Three cheese salad tossed with grapes, mixed nuts and white balsamique reduction, olive oil and basil leave

② Salade de tomate mozzarella, pesto au basilic et croûton

Rs 390

Tomato and buffalo mozzarella salad served with basil pesto and croutons

## Nos soupes

### Our Soups

② Soupe de fruits de mer composée de moule, crevette, poisson, calamar et accompagnée de croûtons légèrement gratinés

Rs 320

Seafood soup with mussel, prawn, fish, calamari and cheese gratinated croutons

② Soupe de champignons avec des champignons frais sautés

Rs 320

Mushroom soup accompanied with sautéed fresh mushroom

## Nos Viandes

### Our Meats

② Agneau braisé façon Méditerranéenne, purée de pomme de terre à la truffe et légumes accompagné de son jus de cuisson

Rs 580

Braised Mediterranean lamb, potato puree with truffle and vegetables accompanied with braised lamb jus

Filet de bœuf australien grillé, galette de pomme de terre maison, petits légumes et sauce au poivre rose

250g Rs 850

Grilled Australian beef fillet, homemade potato patty, baby vegetable and a creamy pink peppercorn sauce

② Rumsteck Angus grillé servi avec un œuf poché, sauce béarnaise et frites

200g Rs 520

Grilled Angus rump steak, served with a poached egg, bearnaise sauce and fries

Souris d'agneau fondante en croûte de fines herbes, gratin dauphinois, légumes sautés et jus de cuisson au romarin

Rs 860

Tender lamb shank coated with fine herbs, served with gratin dauphinois, sautéed vegetables and finished with a rosemary flavoured jus

Cuisse de canard confit, oignons grillés, pommes de terre rattes sautées au beurre et sauce au vin rouge

Rs 600

Duck leg confit, grilled onion, sautéed baby potato and red wine sauce

② Blanc de poulet rôti mariné aux épices du terroir servi avec une polenta crémeuse, sautée de petits légumes et sauce à la menthe

Rs 480

Roasted chicken breast marinated with local spices and served with a creamy polenta, sautéed baby vegetables and a mint sauce

Espetada de bœuf grillé en brochette, poivron rouge et pommes de terre épicées, servie avec une salade

Rs 620

Beef striploin grilled on the skewer with red peppers and served with spiced potato wedges and salad

② Espetada de poulet mariné au citron et aux fines herbes, pommes de terre servies avec une salade



Rs 480

Chicken espetada with lemon and herbs marinade, potato wedges served with a salad

Osso buco de veau à la méditerranéenne aux herbes, purée de pommes de terre à la truffe et petits légumes

Rs 820

Mediterranean style veal osso buco with herbs, mashed potatoes with truffle and seasonal vegetables

 Vegetarian  Half Board

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

## De La Mer

### From The Sea

🍴	Filet de dorade poêlé servi avec du quinoa et une salade verte Pan-fried dorado served with quinoa and a green salad	Rs 490	🍴	Poisson et frites servi avec une sauce tartare Fish and chips served with tartare sauce	Rs 320
🍴	Filet de thon rouge mariné au basilic et polenta crémeuse à la sauce vierge Red tuna fillet marinated with basilic sauce, creamy polenta and a sauce vierge	Rs 560		Poisson et calamars, frites et sauce tartare Fish and calamari, chips and tartare sauce	Rs 450
	Camaron poêlé, concassé de tomate, coeur de palmiste braisé, sauce crémeuse à l'ail, riz vapeur et légumes Pan-fried giant prawn with crushed tomato served with braised heart of palm, creamy garlic sauce, steamed rice and vegetables	Rs 790		Filet de vieille rouge, ragoût de fèves, artichauts grillés et risotto noir Grilled red snapper fillet, broadbeans stew, grilled artichoke and black risotto	Rs 650
	Moules au vin blanc et frites Mussel cooked in a creamy white wine sauce, served with fries	Rs 580		Fricassée de fruits de mer aux petits oignons, poivron, pistil de safran et lait de coco accompagnée de riz sauvage Seafood stew with baby onion, pepper, saffron pistil and coconut milk served with wild rice	Rs 720
	Calamars croustillants et frites Crispy calamari served with fries	Rs 300			

## Nos Pâtes

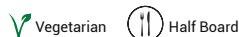
### Our Pastas

	Linguine aux fruits de mer (crevette, calamar, poisson et moule), tomate concassée et feuille de basilic Seafood linguini enhanced with a tangy tomato concassée and basil leave	Rs 450	🍴	Spaghetti carbonara Spaghetti with bacon carbonara sauce	Rs 360
🍴	Spaghetti à la sauce bolognaise Spaghetti with a bolognese sauce	Rs 360	🍴	Penne au poulet et aux champignons parfumé à l'huile de truffe Penne with chicken and mushroom drizzled with truffle oil	Rs 380

## Nos Pizzas

### Our Pizzas

✓🍴	<b>Margherita</b> Tomate, basilic, mozzarella, origan Tomato, basil, mozzarella, oregano	Rs 300	🍴	<b>Pizza di Mare</b> Crevette, poisson, moule, calamar, olive, poivron vert, tomate, mozzarella et basilic Prawn, fish, mussel, calamari, olive, green bell pepper, tomato, mozzarella and basil	Rs 460
✓🍴	<b>Quattro Fromaggi</b> Mozzarella, gorgonzola, feta, ricotta au miel et roquette Mozzarella, gorgonzola, feta, ricotta with honey and arugula	Rs 360	🍴	<b>Hawaian</b> Tomate, champignon, jambon, ananas Tomato, mushroom, ham, pineapple	Rs 380
🍴	<b>Signature pizza</b> Mozzarella, épinard, ricotta, poulet, olive, oeuf dur, champignon Mozzarella, spinach, ricotta cheese, chicken, olive, boiled egg, mushroom	Rs 390	🍴	<b>Pizza El Gaucho</b> Crème, émincé de boeuf, champignon, mozzarella, origan, poivre noir Cream, sliced beef, mushroom, mozzarella, oregano, black pepper	Rs 400







Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

## Nos Plats Végétariens

### Our Vegetarian Meals

- |   |        |   |        |
|---|--------|---|--------|
|   Risotto crémeux aux champignons, copeaux de parmesan et huile de truffe<br>Creamy mushroom risotto, parmesan and truffle oil | Rs 360 |   Cannelloni d'épinard à la ricotta et crème de potiron<br>Spinach cannelloni with ricotta cheese and butternut cream | Rs 360 |
|---|--------|---|--------|

## Nos Sandwichs & Burgers

### Our Sandwiches & Burgers







Tous les items sont servis avec des frites



All items are served with French fries

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
|  Club sandwich traditionnel au poulet fumé, bacon, œuf au plat et fromage<br>Traditional club sandwich with smoked chicken, bacon, egg sunny side up and cheese | Rs 340 |  Burger de poulet croustillant gratiné au fromage cheddar<br>Chicken burger gratinated with cheddar cheese                        | Rs 350 |
|  Burger de bœuf gratiné au fromage emmental et œuf au plat<br>Beef burger gratinated with emmental cheese and egg sunny side up                                 | Rs 360 |  Sandwich au poulet fumé servi avec de la mayonnaise et une salade<br>Smoked chicken and mayonnaise served on ciabatta with salad | Rs 300 |

## Nos Desserts

### Our Desserts

- |  |        |  |        |
|--|--------|--|--------|
|  Fondant au chocolat framboisé et glace à la vanille<br>Soft chocolate cake with raspberry and vanilla ice cream | Rs 290 |  Cheesecake à la vanille et coulis de fruits rouges<br>Vanilla cheesecake with red fruit coulis | Rs 260 |
|  Tarte au citron revisitée<br>Lemon tart   | Rs 250 |  Assiette de fruit frais<br>Fresh fruit platter   | Rs 220 |
|  Crème brûlée aux pistil de safran et glace kulfi<br>Crème brûlée with saffron pistil and kulfi ice cream        | Rs 280 |  Sélection de glaces et sorbets<br>Selection of ice cream and sorbet                            | Rs 220 |

 Vegetarian  Half Board

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif, vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.