

# La Fourchette

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

## Menu mauricien

Mauritian set menu

Rs 950 € 19

### 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 | € 7 | 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 | € 8  |
| ② | 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 | € 6 | 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 | € 6  |
| ③ | 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 | € 8 | Chair de crab gratinée au fromage accompagnée d'une salade mesclun<br>Crabmeat gratinated with cheese served with a mesclun salad                                                                                                     | Rs 480 | € 10 |

 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.

## Notre Bar à Salade

### Our Salad Bar

Rs 420 € 8

Composez votre salade au bar à salade (un chef préparera votre salade selon les garnitures de votre choix)

Build up your own salad from the salad bar (a chef will freshly prepare your salad with your choice of garnish in front of you)

## Nos soupes

### Our Soups

Ⓜ Soupe de fruits de mer composée de moule, crevette, poisson, calamar et accompagnée de croûtons légèrement gratinés Seafood soup with mussel, prawn, fish, calamari and cheese gratinated croutons	Rs 320 € 6	Ⓜ Soupe de champignons avec des champignons frais sautés Mushroom soup accompanied with sautéed fresh mushroom	Rs 320 € 6
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

## Nos Viandes



### Our Meats

Ⓜ Agneau braisé façon Méditerranéenne, purée de pomme de terre à la truffe et légumes accompagné de son jus de cuisson Braised Mediterranean lamb, potato puree with truffle and vegetables accompanied with braised lamb jus	Rs 580 € 12	Ⓜ Blanc de poulet rôti mariné aux épices du terroir servi avec une polenta crémeuse, sautée de petits légumes et sauce à la menthe Roasted chicken breast marinated with local spices and served with a creamy polenta, sautéed baby vegetables and a mint sauce	Rs 480 € 10
Filet de bœuf australien grillé, galette de pomme de terre maison, petits légumes et sauce au poivre rose Grilled Australian beef fillet, homemade potato patty, baby vegetable and a creamy pink peppercorn sauce	250g Rs 850 € 17	Espetada de bœuf grillé en brochette, poivron rouge et pommes de terre épicées, servie avec une salade Beef striploin grilled on the skewer with red peppers and served with spiced potato wedges and salad	Rs 620 € 12
Ⓜ Entrecôte Angus grillée servie avec un œuf poché, sauce béarnaise et frites Grilled Angus rib steak, served with a poached egg, bearnaise sauce and fries	Rs 790 € 16	Ⓜ Espetada de poulet mariné au citron et aux fines herbes, pommes de terre servies avec une salade Chicken espetada with lemon and herbs marinade, potato wedges served with a salad	Rs 480 € 10
Souris d'agneau fondante en croûte de fines herbes, gratin dauphinois, légumes sautés et jus de cuisson au romarin Tender lamb shank coated with fine herbs, served with gratin dauphinois, sautéed vegetables and finished with a rosemary flavoured jus	Rs 860 € 17	Osso buco de veau à la méditerranéenne aux herbes, polenta et petits légumes Mediterranean style veal osso buco with herbs, polenta and seasonal vegetables	Rs 820 € 16
Cuisse de canard confit, oignons grillés, pommes de terre rattes sautées au beurre et sauce au vin rouge Duck leg confit, grilled onion, sautéed baby potato and red wine sauce	Rs 600 € 12		

## Nos Curry

### Our Curry

Curry de poulet et crevette accompagné de riz, salade et condiments Chicken and prawn curry served with rice, salad and condiments	Rs 420 € 8	Curry de cerf accompagné de riz, salade et condiments Venison curry served with rice, salad and condiments	Rs 460 € 9
Curry d'agneau accompagné de riz, salade et condiments Lamb curry served with rice, salad and condiments	Rs 420 € 8		




 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 € 10	Poisson et calamars, frites et sauce tartare Fish and calamari, chips and tartare sauce	Rs 450 € 9
 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 € 11	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 € 13
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 € 16	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 € 14
Moules au vin blanc et frites Mussel cooked in a creamy white wine sauce, served with fries	Rs 580 € 12	Raviolis de fruits de mer (poisson, crevettes, moules et calamars), concassé de tomate et coriandre, bouillon de crustacés servi à part Seafood ravioli (fish, prawns, mussels, and calamari), tomato concassé and coriander served with a crustaceans broth aside	Rs 720 € 14
Calamars croustillants et frites Crispy calamari served with fries	Rs 300 € 6		
 Poisson et frites servi avec une sauce tartare Fish and chips served with tartare sauce	Rs 320 € 6		









## 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 € 9	 Spaghetti carbonara Spaghetti with bacon carbonara sauce	Rs 360 € 7
 Spaghetti à la sauce bolognaise Spaghetti with a bolognese sauce	Rs 360 € 7	 Penne au poulet et aux champignons parfumé à l'huile de truffe Penne with chicken and mushroom drizzled with truffle oil	Rs 380 € 8

## Nos Pizzas

Our Pizzas

  Margherita Tomate, basilic, mozzarella, origan Tomato, basil, mozzarella, oregano	Rs 300 € 6	 Pizza di Mare 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 € 9
  Quattro Fromaggi Mozzarella, gorgonzola, feta, ricotta au miel et roquette Mozzarella, gorgonzola, feta, ricotta with honey and arugula	Rs 360 € 7	 Hawaïan Tomate, champignon, jambon, ananas Tomato, mushroom, ham, pineapple	Rs 380 € 8
 Signature pizza Mozzarella, épinard, ricotta, poulet, olive, oeuf dur, champignon Mozzarella, spinach, ricotta cheese, chicken, olive, boiled egg, mushroom	Rs 390 € 8	 Pizza El Gaucho Crème, émincé de boeuf, champignon, mozzarella, origan, poivre noir Cream, sliced beef, mushroom, mozzarella, oregano, black pepper	Rs 400 € 8

 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 Plats Végétariens

Our Vegetarian Meals

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|   Ravioli aux champignons, champignons sautés, sauce aux champignons et huile de truffe<br>Mushroom ravioli with sautéed wild mushroom, creamy mushroom sauce topped with truffle oil | Rs 360 € 7 |   Cannelloni d'épinard à la ricotta et crème de potiron<br>Spinach cannelloni with ricotta cheese and butternut cream | Rs 360 € 7 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|

## 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 € 7 |  Burger de poulet croustillant gratiné au fromage cheddar<br>Chicken burger gratinated with cheddar cheese                        | Rs 350 € 7 |
|  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 € 7 |  Sandwich au poulet fumé servi avec de la mayonnaise et une salade<br>Smoked chicken and mayonnaise served on ciabatta with salad | Rs 300 € 6 |

## Nos Burgers Signatures

Our Signature Burgers

### Pain burger au charbon de bois



Charcoal activated burger buns

- |                                                                                                                                                |            |                                                                                                                                                                 |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Burger d'agneau grillé, sauce tzaziki, jalapenos sautés et fromage fumé<br>Grilled lamb patty, tzaziki sauce, sautéed jalapenos, smoked cheese | Rs 460 € 9 | Burger de bœuf australien enrobé de fromage Philadelphia, bacon fumé croustillant<br>Australian beef burger drenched in Philadelphia cheese, crispy smoky bacon | Rs 480 € 10 |
| Burger de poulet, avocat, mozzarella et mayonnaise piquante<br>Chicken burger, avocado, mozzarella cheese and tangy mayonnaise                 | Rs 380 € 8 |                                                                                                                                                                 |             |

## 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 € 6 |  Cheesecake à la vanille et coulis de fruits rouges<br>Vanilla cheesecake with red fruit coulis | Rs 260 € 5 |
|  Tarte au citron revisitée<br>Lemon tart                                                                         | Rs 250 € 5 |  Assiette de fruit frais<br>Fresh fruit platter                                                 | Rs 220 € 4 |
|  Crème brûlée aux pistil de safran et glace kulfi<br>Crème brûlée with saffron pistil and kulfi ice cream        | Rs 280 € 6 |  Sélection de glaces et sorbets<br>Selection of ice cream and sorbet                            | Rs 220 € 4 |

 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.