

La Fourchette

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Menu mauricien

Rs 950 € 24

Mauritian set menu

Amuse bouche / Appetizer

Chutney d'aubergine
Eggplant chutney

Entrée / Starter

Salade d'ourite braisée, tomate et confiture à la vanille, 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

- | | | | |
|---|--|--------|------|
| Ⓜ | Carpaccio de poulpe mariné à la sauce salmis, salade d'herbes fraîches, vinaigrette de tomate grillée
Octopus carpaccio with salmi sauce, fresh herb salad, grilled tomato vinaigrette | Rs 360 | € 9 |
| Ⓜ | Boulettes fait maison (6 pièces)
Poulet et crevette - poulet et haricot noir - agneau, servies avec une confiture maison du Domaine Le Puits d'Amour
Homemade Boulettes (6 pieces)
Chicken and prawn - chicken and black bean - lamb served with homemade jam by Domaine Le Puits d'Amour | Rs 320 | € 8 |
| Ⓜ | Tartare de thon rouge mariné à l'échalote et câpres accompagné d'une salade de palmiste et vinaigrette aux agrumes
Red tuna tartar mixed with capers, shallots and complimented with heart of palm and citrus dressing | Rs 380 | € 10 |

- | | | | |
|---|---|--------|------|
| | Beignets frits de fromage Brie, compote de tomate et vanille, salade d'herbes et réduction de balsamique de Modène
Brie cheese fritters with tomato and vanilla jam, herb salad tossed with a reduction of Modena balsamic vinegar | Rs 400 | € 10 |
| Ⓜ | Calamar croustillant, filament de piment doux, salade d'herbes fraîches et mayonnaise au citron
Crispy calamari, fine sliced jalapenos, fresh herb salad drizzled with a lemon mayonnaise | Rs 320 | € 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 Salades

Our Salads

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

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

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

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

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

Salade de tomate mozzarella, pesto au basilic et croûton

Tomato and buffalo mozzarella salad served with basil pesto and croutons

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

Soupe de champignons avec des champignons frais sautés

Mushroom soup accompanied with sautéed fresh mushroom

Nos Viandes

Our Meats

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

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 € 21

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

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

200g Rs 520 € 13

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

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

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

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 € 12

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

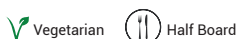
Rs 620 € 16

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

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

Rs 480 € 12

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



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	€ 12	Moules au vin blanc et frites Mussel cooked in a creamy white wine sauce, served with fries	Rs 580	€ 15
🍴	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	€ 14	Calamars croustillants et frites Crispy calamari served with fries	Rs 300	€ 8
	Camaron poêlé, concassée de tomate avec une sauce crémeuse à l'ail accompagné de riz vapeur et de légumes Pan-fried giant prawn with crushed tomato in a creamy garlic sauce and served with steamed rice and vegetables	Rs 790	€ 20	🍴 Poisson et frites servi avec une sauce tartare Fish and chips served with tartare sauce	Rs 320	€ 8
				Poisson et calamars, frites et sauce tartare Fish and calamari, chips and tartare sauce	Rs 450	€ 11

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	€ 11	🍴 Spaghetti carbonara Spaghetti with bacon carbonara sauce	Rs 360	€ 9
🍴	Spaghetti à la sauce bolognaise Spaghetti with a bolognese sauce	Rs 360	€ 9	🍴 Penne au poulet et aux champignons parfumé à l'huile de truffe Penne with chicken and mushroom drizzled with truffle oil	Rs 380	€ 10

Nos Pizzas

Our Pizzas

✔ 🍴	Margherita Tomate, basilic, mozzarella, origan Tomato, basil, mozzarella, oregano	Rs 300	€ 8	🍴 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	€ 12
✔ 🍴	Quattro Fromaggi Mozzarella, gorgonzola, feta, ricotta au miel et roquette Mozzarella, gorgonzola, feta, ricotta with honey and arugula	Rs 360	€ 9	🍴 Hawaïan Tomate, champignon, jambon, ananas Tomato, mushroom, ham, pineapple	Rs 380	€ 10
🍴	Signature pizza Mozzarella, épinard, ricotta, poulet, olive, oeuf dur, champignon Mozzarella, spinach, ricotta cheese, chicken, olive, boiled egg, mushroom	Rs 390	€ 10	🍴 Pizza El Gaucho Crème, émincé de boeuf, champignon, mozzarella, origan, poivre noir Cream, sliced beef, mushroom, mozzarella, oregano, black pepper	Rs 400	€ 10

Nos Plats Végétariens

Our Vegetarian Meals

✔ 🍴	Risotto crémeux aux champignons, copeaux de parmesan et huile de truffe Creamy mushroom risotto, parmesan and truffle oil	Rs 360	€ 9	✔ 🍴 Cannelloni d'épinard à la ricotta et crème de potiron Spinach cannelloni with ricotta cheese and butternut cream	Rs 360	€ 9
-----	--	--------	-----	---	--------	-----

✔ 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 Sandwichs & Burgers

Our Sandwiches & Burgers

Tous les items sont servis avec des frites



All items are served with French fries

① Club sandwich traditionnel au poulet fumé, bacon, œuf au plat et fromage Traditional club sandwich with smoked chicken, bacon, egg sunny side up and cheese	Rs 340	€ 9	① Burger de poulet croustillant gratiné au fromage cheddar Chicken burger gratinated with cheddar cheese	Rs 350	€ 9
① Burger de bœuf gratiné au fromage emmental et œuf au plat Beef burger gratinated with emmental cheese and egg sunny side up	Rs 360	€ 9	① Sandwich au poulet fumé servi avec de la mayonnaise et une salade Smoked chicken and mayonnaise served on ciabatta with salad	Rs 300	€ 8

Nos Desserts

Our Desserts

① Fondant au chocolat framboisé et glace à la vanille Soft chocolate cake with raspberry and vanilla ice cream	Rs 290	€ 7	① Cheesecake à la vanille et coulis de fruits rouges Vanilla cheesecake with red fruit coulis	Rs 260	€ 7
① Tarte au citron revisitée Lemon tart	Rs 250	€ 6	① Assiette de fruit frais Fresh fruit platter	Rs 220	€ 6
① Crème brûlée aux pistil de safran et glace kulfi Crème brûlée with saffron pistil and kulfi ice cream	Rs 280	€ 7	① Sélection de glaces et sorbets Selection of ice cream and sorbet	Rs 220	€ 6

 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.