

La Fourchette

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Nos Menus

Our Set Menus

Ⓜ Méditerranéen / Mediterranean	Rs 950	€ 24	Ⓜ Mauricien / Mauritian	Rs 950	€ 24
Verrine de melon d'eau et feta Watermelon and feta verrine *** Salade de tomate et mozzarella marinée au pesto Tomato and mozzarella salad marinated in pesto *** Espetada de filet de boeuf grillé en brochette, poivron rouge et pommes de terre épicées Beef striploin espetada grilled on the skewer, red pepper and spiced potato wedges *** Pavlova avec une crème à la vanille, glace rhum-raisin, sauce à la menthe Pavlova with vanilla cream, rum-raisin ice cream and mint sauce			Chutney d'aubergines grillées Grilled eggplant chutney *** Salade de poisson à la mauricienne Fish salad Mauritian style *** Curry de poulet et crevettes accompagné de riz et condiments Chicken and prawn curry with rice and condiment *** Sagoo au lait de coco et glace à la vanille Coconut milk tapioca pearl with vanilla ice cream		

Nos Entrées

Our Starters

Ⓜ Calamar croustillant, concombre vert, salade d'herbes fraîches et sauce aigre-douce Crispy calamari, green cucumber, fresh herbs salad and sweet chilli sauce	Rs 380	€ 10	Ⓜ Crevettes pochées, concombre, kiwi et salsa de coriandre fraîche, vinaigrette légère au limon Poached prawns served with cucumber, kiwi and fresh coriander salsa finished with a light lime dressing	Rs 380	€ 10
✓ Ⓜ Beignets frits de fromage mozzarella del campania, compote de tomate fumée, salade de roquette et réduction de balsamique de Modène Del campania mozzarella cheese fritters with smoked tomato compote, arugula salad tossed with a reduction of Modena balsamic vinegar	Rs 340	€ 9			

Nos Potages

Our Soups

Ⓜ Soupe de fruits de mer composée de moule, crevette, poisson, calamar et accompagnée de croûtons légèrement gratinés au fromage Seafood soup with mussel, prawn, fish, calamari and cheese gratinated croûtons	Rs 300	€ 8	Ⓜ Moules cuites à la crème, vin blanc et basilic Mussels cooked in cream, white wine and basil	Rs 300	€ 8
--	--------	-----	--	--------	-----

✓ Vegetarian **Ⓜ** Half Board **Ⓜ** Mauritian cuisine

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, oeuf dur, avocat, tomate cerise, fromage feta, bacon croustillant et vinaigrette à la moutarde Chicken Cobb salad with boiled egg, avocado, cherry tomato, feta cheese, crispy bacon and mustard dressing	Rs 460	€ 12		Salade César accompagnée de fruits de mer, croûtons à l'ail doux et vinaigrette crémeuse Caesar salad served with seafood, crispy sweet garlic croutons and creamy dressing	Rs 490	€ 12
✓ ①	Salade de quinoa et couscous, avocat et noix, vinaigrette à l'orange Quinoa and semolina salad, avocado and walnuts, orange dressing	Rs 390	€ 10		② Salade méditerranéenne au camembert, champignon, olive, betterave, endive, tomate cerise et vinaigrette au pesto Mediterranean salad with camembert cheese, mushroom, olive, beetroot, endive, cherry tomato and pesto dressing	Rs 350	€ 9
①	Salade grecque: fines tranches de dorade, concombre, tomate, olive, poivron vert, fromage feta, feuilles de menthe, oignon et vinaigrette faite maison Greek salad: thin slices of dorado, cucumber, tomato, olive, green pepper, feta cheese, mint leaves, spring onion and homemade vinaigrette	Rs 430	€ 11				

Nos Viandes

Our Meats

①	Roulade de poulet rôti farci aux épinards, couscous, légumes rôtis et compote de tomates Roasted chicken roulade filled with spinach, semolina, roasted vegetables and tomato compote	Rs 490	€ 12		Côtelettes d'agneau grillées, purée de pomme de terre faite maison parfumée à la truffe, légumes sautés aux herbes, jus de cuisson relevé à la menthe fraîche Grilled lamb cutlets, truffle scented homemade mashed potato, sautéed vegetables with herbs and mint jus	Rs 870	€ 22
	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, gratin dauphinois, sautéed vegetables and rosemary flavoured jus	Rs 820	€ 21		Espetada de poulet mariné au citron et aux fines herbes, pommes de terre sautées servie avec une salade Chicken espetada with lemon and herbs marinade, potato wedges served with a salad	Rs 460	€ 12
①	Espetada de filet de boeuf grillé en brochette, poivron rouge et pommes de terre épicées, servie avec une salade Beef striploin espetada grilled on the skewer, red pepper and spiced potato wedges, served with a salad	Rs 620	€ 16				

De La Mer

From The Sea

①	Vielle rouge grillée, risotto crémeux aux asperges et jeunes pousses de légumes Grilled red snapper with creamy asparagus risotto and roasted vegetables	Rs 550	€ 14		Crevettes géantes grillées, riz sauvage, légumes grillés et sauce au beurre citronné Grilled giant prawns with wild rice, grilled vegetables and lemon butter sauce	Rs 790	€ 20
---	---	--------	------	--	--	--------	------

✓ Vegetarian ① Half Board ② Mauritian cuisine

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 Mitonnés

Our Speciality Casseroles

Ⓜ Ⓜ	Tajine d'agneau mijoté au miel, feuilles de menthe, coriandre, cumin et amande, semoule aux quatre épices Lamb tagine cooked in honey, mint, coriander, cumin and almond, four spices semolina	Rs 580	€ 15	Ⓜ Ⓜ	Curry d'agneau traditionnel aux petits pois, riz basmati et faratha Traditional lamb curry with green peas, basmati rice and faratha	Rs 480	€ 12
Ⓜ Ⓜ	Curry de poulet et crevettes, riz, faratha et condiments Chicken and prawn curry with rice, faratha and condiments	Rs 460	€ 12	Ⓜ Ⓜ	Curry de poulpe à la tomate cuit à basse température, épices locales, gingembre, riz, faratha et condiments Slow cooked octopus curry with tomato, local spices, ginger, rice, faratha and condiments	Rs 480	€ 12

Nos Plats Végétariens

Our Vegetarian Meals

✓ Ⓜ	Risotto crémeux aux asperges et copeaux de parmesan Creamy asparagus risotto with parmesan shavings	Rs 390	€ 10	✓ Ⓜ	Linguini aux champignons sauvages, crème à la truffe et copeaux de parmesan Wild mushroom linguini, truffle cream and parmesan shavings	Rs 540	€ 14
-----	--	--------	------	-----	--	--------	------

Nos Sandwichs & Burgers

Our Sandwiches & Burgers

Ⓜ	Club sandwich traditionnel au poulet grillé, bacon, compote de tomates, œuf et compote de papaye, accompagné de pommes de terre sautées et d'une salade verte Traditional club sandwich served with grilled chicken, bacon, tomato, egg and papaya compote, served with potato wedges and green salad	Rs 360	€ 9	Ⓜ	Burger de poulet pané, ananas confit, fromage, servi avec des frites et une salade Burger with fried chicken, pickled pineapple, cheese, served with French fries and salad	Rs 380	€ 10
Ⓜ	Burger de boeuf gratiné au fromage emmental, servi avec des frites et une salade Beef burger with gratinated emmental cheese served with French fries and salad	Rs 370	€ 9				

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
Ⓜ	La Fourchette Signature pizza Mozzarella, épinard, ricotta, poulet, olive, œuf 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

✓ Vegetarian Ⓜ Half Board Ⓜ Mauritian cuisine

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 Pâtes

Our Pastas

- ① Tagliatelles crémeuses au saumon et aux crevettes, copeaux de parmesan, sauce légèrement relevée au romarin
Rs 490 € 12
Salmon and prawn tagliatelle with a creamy dill sauce and parmesan shavings
- ① Spaghetti carbonara et parmesan râpé
Rs 380 € 10
Spaghetti carbonara with parmesan cheese

Linguini au boeuf cuit dans une sauce à la crème et aux champignons
Rs 450 € 11
Beef linguini cooked in a creamy mushroom sauce

Nos Desserts

Our Desserts

- ① Fondant au chocolat, cigare à la crème de fromage parfumée à la framboise et glace à la vanille
Rs 280 € 7
Chocolate fondant, raspberry cream cheese cigar and vanilla ice cream
- ① Cheesecake à la vanille et coulis de fruits rouges
Rs 260 € 7
Baked vanilla cheesecake with red fruit coulis

- ① Trilogy de noix de coco: pana cotta, glace et nougat
Rs 260 € 7
Coconut trilogy: pana cotta, ice cream and nougat
- ① Crème brûlée à la pina colada, glace à la noix de coco
Rs 260 € 7
Pina colada crème brûlée with coconut ice cream

 Vegetarian  Half Board  Mauritian cuisine

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.