

Mettant à l'honneur notre riche patrimoine culinaire, La Boussole est inscrite depuis 10 ans déjà sur la carte des meilleures tables mauriciennes. Des recettes pleines de saveurs, sublimée de touches aromatiques inédites, osant d'originales fusions d'ingrédients, chaque assiette est l'expression d'un nouvel art culinaire mauricien. Avec à la barre un Chef et une équipe 100% mauricienne, la nouvelle carte de La Boussole vient transcender les classiques. Une cuisine généreuse à goûter absolument, pour un repas d'affaires ou en toute intimité, dans un décor d'une élégante modernité.

Pour un déjeuner absolument savoureux et rapide, laissez-vous tenter par notre buffet du midi dédié à la cuisine mauricienne.

BUFFET DU MIDI

Du lundi au vendredi

Rs 650 incl. TVA / personne

Un choix d'entrées gourmandes et variées

Des plats principaux savoureux avec
au choix viande ou poisson

Buffet de desserts

MENU 3 PLATS

3 COURSE MENU

Rs 1,000 € 25

ENTRÉE / **STARTER**

Gâteau croustillant au crabe, mayonnaise épicée au paprika et vert d'oignon

Crispy crab cake with spicy mayonnaise and scallions

Ou / Or

Mousseline de foie volaille et salade de mesclun, vinaigrette à la framboise

Chicken mousseline, mesclun salad and raspberry dressing

PLAT DE RÉSISTANCE / **MAIN COURSE**

Makhani de poulet à la sauce tomate relevée aux épices locales

Slow-cooked chicken Makhani with tomato sauce and local spices

Ou / Or

Steak de calamar grillé, salsa d'agrumes et tomates, cannelloni aux épinards et sauce au pesto

Grilled calamari steak, spinach cannelloni and pesto sauce, tomato and citrus salsa

Ou / Or

Risotto aux jeunes pousses d'épinards et petits légumes

Spinach and baby vegetables risotto

DESSERT

Pannacotta à la noix de coco, gaspacho au melon d'eau et raisin de Bordeaux

Coconut pannacotta, watermelon and Bordeaux grape gazpacho

 Spicy  Vegetarian  Signature Dish  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

NOS HORS D'OEUVRES

OUR APPETISERS

- | | | |
|---|--|---------------------------|
|  | <p>Carpaccio de boeuf mariné au thé de Bois-Chéri, vinaigre de soja, copeaux de parmesan et mayonnaise à la moutarde au miel</p> <p><i>Beef carpaccio marinated in Bois-Chéri tea, soy sauce, parmesan shavings and honey mustard mayonnaise</i></p> | <p>Rs 590</p> <p>€ 15</p> |
|  | <p>Mousseline de foie volaille et salade de mesclun, vinaigrette à la framboise</p> <p><i>Chicken mousseline, mesclun salad and raspberry dressing</i></p> | <p>Rs 340</p> <p>€ 9</p> |
| | <p>Duo de cœur de palmiste et camaron rôti, zeste d'agrumes et vinaigrette aux fruits de la passion</p> <p><i>Duo of heart of palm and roasted river prawn, lemon zest served with passion fruit dressing</i></p> | <p>Rs 610</p> <p>€ 15</p> |
|  | <p>Saumurade de saumon d'Ecosse, salsa d'ananas, piment rouge et perles de citron</p> <p><i>Sugar-cured Scottish salmon, pineapple salsa, red chilli and lemon caviar</i></p> | <p>Rs 630</p> <p>€ 16</p> |
| | <p>Salade de poulpe grillé au poivre de Sichuan, tomate cerise et fèves, vinaigrette aux agrumes</p> <p><i>Grilled octopus salad with Sichuan pepper, cherry tomato and broad beans, citrus dressing</i></p> | <p>Rs 440</p> <p>€ 11</p> |
|  | <p>Gaspacho de petits pois à la menthe fraîche, focaccia toastée aux oeufs de lompe</p> <p><i>Peas gazpacho with fresh mint, toasted focaccia topped with lumpfish eggs</i></p> | <p>Rs 310</p> <p>€ 8</p> |

 Spicy
  Vegetarian
  Signature Dish
  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

Dear guests, should you be subject to allergies, please contact the management.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Indigo Hotels has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets. Thank you for your understanding and support.

NOS SALADES

OUR SALADS

-  Caesar aux trois fromage: camembert, mozzarella, chèvre, pomme Granny Smith, raisins et noix Rs 580 € 15
Caesar with cheeses: camembert, mozzarella, goat cheese, Granny Smith apple, grapes and nuts
- Salade grecque à la feta, olives kalamata et coeur d'artichaut grillé Rs 500 € 13
Greek salad with feta cheese, kalamata olive and grilled artichaut
- Filet de Dorade, moule, crevette, copeaux de coeur de palmiste et citron confit Rs 590 € 15
Dorado fillet, mussel, prawn, pickled lemon and heart of palm shavings
- Salade romaine et roquette, jambon de Parme, saucisson et chorizo grillé Rs 600 € 15
Cold cuts romaine and fresh arugula salad served with Parma ham, sausage and grilled chorizo

 Spicy  Vegetarian  Signature Dish  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

NOS DÉLICES VÉGÉTARIENS

OUR VEGETARIAN DELICACIES

ENTRÉES / *STARTERS*

✓ Tartare de tomate fraîche et mi-sechée, parfumé au basilic et moelleux à la mozzarella Rs 490 € 12
Tartar of fresh and sun-dried tomato flavoured with basil and creamy mozzarella cheese

⑪ ✓ Vol-au-vent aux asperges, salsa aux noix et salade de roquette Rs 410 € 10
Asparagus puff pastry, walnuts salsa and arugula salad

PLATS DE RÉSISTANCE / *MAIN COURSES*

👩 ⑪ ✓ Gratin de palmiste royal relevé aux épices du terroir Rs 340 € 9
Gratinated heart of palm enhanced with local spices

⑪ ✓ Quiche aux champignons et poireaux, parfumée à l'huile de truffe Rs 360 € 9
Mushrooms and leeks quiche, scented with truffle oil

⑪ ✓ Risotto aux jeunes pousses d'épinards et petits légumes glacés au beurre et mascarpone Rs 410 € 10
Spinach and glaze baby vegetables risotto with mascarpone

👩 Spicy ✓ Vegetarian 👩 Signature Dish ⑪ 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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

NOS SOUPES

OUR SOUPS

-  Soupe de crabe relevée à la coriandre et au piment rouge Rs 500 € 13
Crab soup enhance with coriander and red chilli
-   Velouté de champignons lié à la crème d'amande Rs 320 € 8
Mushroom velouté with almond cream

NOS PÂTES

OUR PASTA

Pâtes au choix / *Choice of pasta*
Tagliatelle / Penne/ Spaghetti sans gluten - *gluten free*

Sauces au choix / *Choice of sauces*

-  Carbonara Rs 440 € 11
-   Arrabiata Rs 440 € 11
-  Fruits de mer au pistil de saffran Rs 510 € 13
Seafood with saffron
-  Poulet et crème aux champignons Rs 440 € 11
Chicken and creamy mushrooms

 Spicy  Vegetarian  Signature Dish  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

PASSAGE DU BOUCHER

FROM THE BUTCHER'S BLOCK

 Suprême de volaille cuit à basse température, polenta crémeuse et sauce aux champignons <i>Slow-cooked chicken supreme, polenta and creamy mushroom sauce</i>		Rs 540	€ 14
Côtelette d'agneau grillée, fricassée d'aubergines et gratin de pomme de terre façon dauphinois <i>Grilled lamb cutlet, eggplant fricassée and dauphinois potato gratin</i>		Rs 670	€ 17
Fillet de boeuf rossini, purée de pomme de terre à la truffe et jeunes pousses d'épinards <i>Beef rossini, mashed potato with truffle and spinach</i>	200 g	Rs 950	€ 24
Souris d'agneau, quinoa aux fruits secs et sauce au romarin <i>Lamb shank served with quinoa and dried fruits, rosemary jus</i>		Rs 710	€ 18
Joue de boeuf braisé au vin rouge, carotte nouvelle et pois mange tout <i>Braised beef cheek with red wine, glazed baby carrot and snowpeas sprout</i>		Rs 810	€ 20
Entrecôte d'Angus grillée, frivolité de champignons et sauce béarnaise <i>Angus beef sirloin, medley of mushrooms and béarnaise sauce</i>	300 g	Rs 850	€ 21

 Spicy  Vegetarian  Signature Dish  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

CAVERNE DU PÊCHEUR FISHERMAN'S COVE

Ⓜ Moules marinières et pommes frites <i>Mussels and fries</i>	Rs 430	€ 11
Poêlée de gambas, copeaux de cœur de palmiste et sauce émulsionnée au pistil de saffran <i>Pan-fried tiger prawn, heart of palm shavings and white wine emulsion sauce with saffron pistil</i>	Rs 700	€ 18
Saumon d'Ecosse rôti, étuvé de poireaux, ragoût de fèves à l'huile de noisette <i>Roasted Scottish salmon, leek and broad beans stew with hazelnut oil</i>	Rs 810	€ 20
Ⓜ Pavé de Sacréchien grillé, cannelloni aux épinards, fromage feta et sauce au beurre citronné <i>Grilled Seabream, spinach cannelloni, feta cheese with lemon butter sauce</i>	Rs 580	€ 15
Fillet de Vieille Rouge poêlée, sauté de gnocchi à la pomme de terre et sauce aux crustacés <i>Pan-fried Red Snapper, potato gnocchi toasted in shellfish sauce</i>	Rs 720	€ 18

 Spicy  Vegetarian  Signature Dish  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

SAVEURS DU TERROIR

MAURITIAN TWIST

Tous nos curry sont servis avec du riz vapeur, farata et grain du jour
All our curries are served with steamed rice, farata and pulses of the day

 Curry de poisson et aubergines façon Goa <i>Fish curry with eggplant Goan style</i>	Rs 460	€ 12
Curry d'agneau aux épinards, cacahuètes et oignons frits <i>Lamb curry with spinach, peanuts and fried onions</i>	Rs 490	€ 12
  Makhani de poulet mitonné à la sauce tomate et relevé aux épices locales <i>Slow cooked chicken makhani with tomato sauce and local spices</i>	Rs 400	€ 10
 Curry sec de boeuf aux noix de cajou et coriandre fraîche <i>Dry beef curry with cashew nuts and fresh coriander</i>	Rs 470	€ 12
Curry de poulet et crevette <i>Chicken and prawn curry</i>	Rs 540	€ 14
Korma de légumes et fromage paneer <i>Vegetable korma served with paneer cheese</i>	Rs 310	€ 8






 Spicy  Vegetarian  Signature Dish  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

NOS SANDWICHS

OUR SANDWICHES

- | | | | |
|---|---|--------|------|
|   | Club sandwich au bacon, jambon de poulet, œuf au plat, servi avec des pommes frites et une salade | Rs 450 | € 11 |
| | <i>Club sandwich with bacon, chicken ham and egg, served with fries and salad</i> | | |
| | Burger de boeuf Angus, bacon croustillant et œuf au plat, servi avec des pommes frites | Rs 520 | € 13 |
| | <i>Angus beef burger, crispy bacon and egg served with fries</i> | | |
|  | Burger d'agneau gratiné au fromage comté et oignons frits | Rs 420 | € 11 |
| | <i>Lamb burger with cheese and crispy onions</i> | | |
|   | Panini aux légumes grillés, basilic et mozzarella | Rs 320 | € 8 |
| | <i>Grilled vegetable antipasti panini with basil and mozzarella</i> | | |

 Spicy  Vegetarian  Signature Dish  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Tiramisu traditionnel à la liqueur de café <i>Traditional tiramisu with coffee liquor</i>	Rs 200	€ 5
Ⓜ Crème brûlée à la vanille et compote aux fruits exotiques <i>Vanilla crème brûlée and exotique fruit compote</i>	Rs 250	€ 6
Ⓜ Selection de glace et sorbet: Vanille, pistache, chocolate, fraise, citron, passion, mangue <i>Selection of ice cream and sorbet: Vanilla, pistachio, chocolate, strawberry, lemon, passion, mango</i>	Rs 190	€ 5
Assiette de fruits et sorbet tropical <i>Fresh fruits platter and tropical sherbet</i>	Rs 200	€ 5
Eton mess aux fruits rouges et meringue italienne <i>Eton mess with red berries and Italian meringue</i>	Rs 300	€ 8
Moelleux au chocolat et crème glacée au pain d'épices <i>Soft chocolate cake with gingerbread ice cream</i>	Rs 250	€ 6
Pannacotta à la noix de coco, gaspacho au melon d'eau et raisin de Bordeaux <i>Coconut pannacotta, watermelon and Bordeaux grape gazpacho</i>	Rs 170	€ 4

 Spicy
  Vegetarian
  Signature Dish
  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.

SPÉCIALITÉS MAURICIENNES

MAURITIAN SPECIALITIES

Notre restaurant célèbre cette année les 50 ans de l'Indépendance de l'île Maurice en proposant une section dédiée aux spécialités culinaires de l'île.

Our restaurant proudly celebrates this year the 50th Anniversary of Independence of Mauritius by proposing a selection of its culinary heritage.

Curry d'agneau et ti Jacques <i>Lamb and jack fruit curry</i>	Rs 490	€ 12
 Rougaille de poisson salé <i>Salted fish rougaille</i>	Rs 510	€ 13
Curry d'ourite et papaya verte <i>Octopus massala curry with green papaya</i>	Rs 580	€ 15
 Piment farci au poulet <i>Stuffed chilli with chicken</i>	Rs 275	€ 7
Beignet de légumes croustillants, chutney de pomme d'amour <i>Vegetable fritters with coriander chutney</i>	Rs 210	€ 5
Raviolis croustillants au poisson salé et aubergines <i>Salted fish crispy ravioli with eggplant</i>	Rs 390	€ 10

Nos currys sont servis avec une sélection d'achards et de riz vapeur
Our curries are served with a selection of pickles and steamed rice

COCKTAIL LOCAL / LOCAL COCKTAIL

Dodo Passion	Rs 280	€ 7
Rhum blanc, sirop de fraise, jus de fruit de la passion, Curaçao <i>White rum, strawberry syrup, passion fruit juice, blue Curaçao</i>		

 Spicy  Vegetarian  Signature Dish  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. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.
Prices in Euro are just an indication, you will be charged in rupees.