



# BRASSERIE CHIC

## Entrées / Starters

### ☑️ **Ceviche de fruits de mer / Seafood ceviche**

Ceviche de crevettes, moules et crabe, marmelade de piment doux rocoto, oignons confits, maïs fumé, vinaigrette au lait de coco  
Rs 540 € 14  
*Prawns, mussels and crab ceviche garnished with sweet rocoto pepper, pickled onion, smoked crispy corn and coconut dressing*

### ☑️ **Tomate et chèvre / Tomato and goat cheese**

Tomate farcie au fromage de chèvre, vinaigrette tiède à la grenade, salade de roquette et croquant de noix  
Rs 450 € 11  
*Tomato stuffed with goat cheese, warm pomegranate dressing, arugula leaves and nutty wafer*

### ☑️ **Salade Keto / Keto salad**

Salade romaine, crème d'avocat, mangue confite, fromage blanc, oeuf poché, mélange de millet, légumes confits et vinaigrette de pomme grenade, accompagnée au choix de roulade de boeuf ou saumon et crevette ou suprême de poulet  
Rs 510 € 13  
*Romaine salad, creamy avocado, pickled mango, cottage cream, poached egg, millet, pickled vegetables and pomegranate dressing, accompanied with your choice of beef roulade or salmon and prawn or chicken breast*

### Ⓢ **Jambon Pata Negra et cantalou / Pata Negra ham and melon**

Fines tranches de jambon Pata Negra, tartare de cantalou et sorbet à la liqueur Bottega  
Rs 580 € 15  
*Thin slices of Pata Negra ham, melon tartar, and Bottega liquor sherbet*

### Ⓢ **Foie gras Rougié / Rougié foie gras**

Foie gras poêlé aux graines de sarrasin bio, tatin de mangue et sauce caramélisée aux éclats de baies de Timut  
Rs 960 € 24  
*Pan-seared foie gras with bio buckwheat seed, mango tatin and caramelised sauce enhanced with Timut berry*

### **Oeuf en cocotte et lardons / Slow-cooked egg and bacon**

Oeuf en cocotte et fricassée de lardons fumés et champignons, pain de seigle à l'ail et salade d'herbes  
Rs 500 € 13  
*Slow-cooked egg served in a cocotte with smoked bacon and mushrooms stew, garlic rye bread and herbs salad*

## Les Incontournables Du Labourdonnais / Labourdonnais' signature dishes

### Entrées / Starters

#### Ⓢ☑️ **Artichaut / Artichoke**

Flan d'artichaut à l'orange, croustillant à la fleur de sel et crémeux à l'huile d'olive  
Rs 480 € 12  
*Artichoke flan flavoured with orange, topped with salted crispy wafer and creamy juice*

#### ☑️Ⓢ☑️ **Duo de cœur de palmiste / Heart of palm duo**

Cœur de palmiste braisé et en salade, mousseline légère de kumquat, glace au combava  
Rs 600 € 15  
*Duo of heart of palm braised and salad, light kumquat mousseline and lime sherbet*

#### Ⓢ☑️ **Bouillon de crabe et poisson / Crab and fish broth**

Bouillon de crabe et poisson, parfumé au pistil de safran et combava et chutney de citron  
Rs 580 € 15  
*Crab and local fish broth enhanced with saffron and lime and served with lemon chutney*

 Spicy  Vegetarian  Signature  Half Board  Gluten Free  Smart Choice

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.

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.  
Should you be subject to allergies, please contact the management.

## Plats de résistance / *Main courses*

### 🍷🌿 Ravioles à la tapenade de truffe / *Truffle tapenade raviolis*

Ravioles farcies à la tapenade de truffe, fricassée d'asperges et fèves, huile de châtaigne  
*Stuffed raviolis with truffle tapenade topped with asparagus and broad bean fricassée, drizzle with chestnut oil*

Rs 570 € 14

### 🍷 Cœur de palmiste et chair de crabe / *Heart of palm and crabmeat*

Gratin de palmiste et chair de crabe, fleur de thym et coulis de crustacés  
*Heart of palm and crabmeat gratin flavoured with thyme and crustacean coulis*

Rs 640 € 16

### 🍷 Curry de langouste / *Crayfish curry*

Curry de langouste aux épices du sud de l'Inde, riz au lait de coco et étuvée d'épinard  
*Crayfish curry complimented with South Indian spices, served with coconut rice and sautéed spinach*

Rs 1,400 € 35

### 🍷🌿 Makhani de poulet / *Chicken makhani*

Makhani de poulet aux épices, relevé au miel et à la crème, accompagné de riz safrané aux noix de cajou  
*Chicken Makhani tossed with spices, drizzled with honey and cream, served with saffron rice with cashew nuts*

Rs 450 € 11

### 🍷🌿 Joue de bœuf / *Beef cheek*

Joue de bœuf braisée pendant 7 heures, polenta crémeuse, gremolata, sauce au romarin et aux agrumes  
*Slow-cooked beef cheek, creamy polenta, sprinkled citrus fruit gremolata and rosemary sauce*

Rs 625 € 16

## Fruits de mer / *Seafood*

### 🍷 Vielle Rouge / *Red Snapper*

Filet de Vielle Rouge rôti, raviole farcie aux asperges, nuage de palourdes et tomates cerises  
*Roasted Red Snapper served with a stuffed asparagus ravioli, emulsion of clams and spring cherry tomato*

Rs 750 € 19

### Saumon / *Salmon*

Saumon d'Écosse mi-cuit, pomme vapeur, étuvée au céleri rave, jeunes pousses de poireaux et crème d'oursin  
*Seared Scottish salmon garnished with steamed potato, celeriac and spring leek stew complimented with sea urchin butter sauce*

Rs 900 € 23

### 🍷 Calamar / *Calamari*

Calamar à la plancha, spaghetti, sauce piperade et croquant de bacon de poulet  
*Calamari à la plancha, spaghetti, piperade sauce and crispy smoked chicken bacon*

Rs 625 € 16

### 🍷🌿 Gambas / *Tiger prawns*

Gambas poêlées, fricassée de lentilles Beluga, chips de pancetta de veau fumé et émulsion de beurre champenois  
*Pan-seared tiger prawns complimented with Beluga lentils, smoked veal pancetta chips and laced with Champagne butter emulsion sauce*

Rs 1,000 € 25

## Passage du boucher / *From the butcher's block*

### 🍷🌿 Poulet fermier / *Farm chicken*

Poulet fermier rôti au jus de cèpes, mousseline de pomme de terre et mascarpone, oignons caramélisés de Tropea, jus corsé au café  
*Oven roasted farm chicken with porcini glaciés, potato and mascarpone mousseline, caramelised Tropea onion and coffee reduction sauce*

Rs 600 € 15

### 🍷🌿 Manchon de canard / *Duck manchon*

Manchon de canard confit enrobé d'épeautre, houmous d'aubergine et péquillos, salade de jeunes pousses  
*Duck manchon confit coated with barley, eggplant and pequillos houmous, medley of spring sprouts salad*

Rs 750 € 19

### Filet et côtelette d'agneau / *Lamb fillet and cutlet*

Agneau rôti et laqué d'un jus de prunes et fèves de tonka, gougère du maraîcher et craquelin d'amande  
*Oven roasted lamb slowly glazed with plum juice scented with Tonka beans, vegetable gougère puff and almond craquelin*

Rs 790 € 20

### Filet de bœuf / *Beef fillet*

Poêlée de filet de bœuf de Margaret River, 200g tomate farcie aux légumes primeurs, beignet d'oignon et émulsion de sauce béarnaise  
*Pan-fried beef fillet from Margaret River, oven roasted stuffed tomato with spring vegetables, onion fritters and a frothy béarnaise sauce*

Rs 950 € 24

🌶️ Spicy 🌿 Vegetarian 🍷 Signature 🍷 Half Board 🍷 Gluten Free 🍷 Smart Choice

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.*

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.  
*Should you be subject to allergies, please contact the management.*

## Nos plats mitonnés et pâtes fraîches au comptoir *Our speciality casseroles and fresh pasta at the counter*

Rs 500 € 13

Sélection de curry servie avec des faratas, riz basmati et chutneys  
*Selection of curries served with faratas, basmati rice and chutneys*

Pâtes fraîches servies avec les sauces du jour  
*Fresh pastas served with daily sauces and condiments*

### Sur le pouce / *Light meals*

#### 🍷 **Burger de boeuf et foie gras / *Beef and foie gras burger***

Boeuf et foie gras poêlés servis sur un pain  
brioché, marmelade d'oignons, légèrement  
gratinés au fromage et pomme de terre  
croquante au sel de truffe  
*Pan-seared beef and foie gras burger served  
on a buttered bread garnished with onion  
marmalade and gratinated with cheese and  
crispy scented truffle sautéed potatoes*

Rs 590 € 15

#### ✔ **Burger d'agneau / *Lamb burger***

Burger d'agneau sur pain brioché, rougaille de  
tomate cerise et fricassée d'agneau et  
aubergines gratinée à la feta  
*Lamb burger on soft buttered bread garnished  
with a cherry tomato salsa, fricassée of lamb  
and eggplant, gratinated with feta cheese*

Rs 500 € 13

#### **Club sandwich**

Club sandwich au poulet, bacon, jambon et  
œuf au plat, accompagné de pommes frites  
au paprika et salade  
*Club sandwich with chicken, crispy bacon,  
ham and fried egg served with French fries  
and salad*

Rs 480 € 12

### Les douceurs du Labourdonnais / *Labourdonnais sweet delicacies*

#### 🍷 **Nougat au chocolat et noix de coco / *Chocolate and coconut nougat***

Nougat glacé au chocolat et à la noix de coco  
enrobé de spéculos et croustillant de  
grué de cacao  
*Chocolate and coconut iced nougat coated  
with speculoos served with crispy cacao  
nibs wafer*

Rs 400 € 10

#### 🍷✔ **Fruits rouges / *Red berries***

Fraises des bois, gelée de vinaigre de  
balsamique de Modène, crème glacée au basilic  
*Pickled strawberry with Modena balsamic  
vinegar jelly and basil ice cream*

Rs 350 € 9

#### 🍷 **Mangue et safran / *Mango and saffron***

Croquant de meringue, crème glacée à la fleur  
de safran et mangue caramélisée  
*Crispy meringue garnished with saffron pistil  
ice cream and caramelized mango*

Rs 350 € 9

#### 🍷✔ **Fruits frais de saison / *Fresh seasonal fruits***

Corolle de fruits de saison, gaspacho de  
thé et grenade  
*Seasonal fruits platter, pomegranate  
and tea gazpacho*

Rs 300 € 8

#### 🍷✔ **Crème glacée au marsala / *Marsala cream***

Crème de tiramisu, feuille à feuille de chocolat  
et croquant de marsala  
*Creamy tiramisu complimented with layered  
chocolate and marsala crispy wafer*

Rs 380 € 10

#### **Café gourmand**

Café et sélection de mignardises  
*Coffee and a selection of mignardises*

Rs 300 € 8

🌶️ Spicy 🌿 Vegetarian 🍷 Signature 🍷 Half Board 🍷 Gluten Free ✔ Smart Choice

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.*

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.  
*Should you be subject to allergies, please contact the management.*