



# BRASSERIE CHIC

## Entrées froides / *Cold starters*

### 🍷🍴 Saumurade de saumon et cœur de palmiste / *Cured salmon and heart of palm*

Saumurade de saumon, rémoulade de cœur de palmiste et sorbet gingembre-mangue  
*Cured salmon, remoulade of fresh heart of palm and mango-ginger sherbet*

Rs 550

### 🍷🍴 Salade gourmande / *Gourmet salad*

Poulet et fines tranches de jambon cru, mesclun, avocat, fromage blanc, œuf poché, fruits et légumes confits et vinaigrette au Xérès  
*Chicken and thin slices of ham garnished with medley of salad, avocado, cottage cream, poached egg, pickled fruit and vegetables, Xérès dressing*

Rs 400

### 🍷🍴 Terrine de bœuf / *Beef terrine*

Terrine de bœuf aux noix de cajou, marmelade de cornichon et poivre vert, salade de roquette  
*Beef terrine with cashew nuts served with gherkin and peppery marmalade and arugula salad*

Rs 350

### 🍷🍴 Noix de St-Jacques / *Scallops*

Noix de St-Jacques fumées aux aromates, parfait aux asperges vertes et émulsion de raifort  
*Scallop slightly smoked with aromatic herbs served with green asparagus parfait and laced with horseradish emulsion*

Rs 600

## Entrées chaudes / *Warm starters*

### 🍷🍴 Gambas / *Tiger prawn*

Gambas poêlées, mousseline de lentilles Beluga, chips de pancetta de veau fumé et émulsion de parmesan  
*Pan-seared tiger prawn, mousseline of Beluga lentils, smoked veal pancetta chips and parmesan emulsion sauce*

Rs 650

### 🍷🍴 Foie gras / *Duck liver*

Foie gras poêlé aux sucs de poires, croquant de canard confit et ses quelques gouttes de moût de raisin  
*Pan-seared duck liver with caramelised pear juice, crispy duck confit drizzled with grapes must*

Rs 750

### 🍷🍴 Tarte tomates et burrata / *Tomato and burrata tart*

Tarte de tomates cerises et burrata, aioli de basilic frais et roquette poivrée  
*Tomato cherry tart with burrata cheese, basil aioli and peppery arugula*

Rs 400

### 🍷🍴 Velouté de cèpes et châtaignes / *Porcini and chestnut creamy soup*

Velouté de cèpes et châtaignes accompagné de son feuilletage florentin  
*Porcini and chestnut soup served with puff florentin*

Rs 300

### 🍷🍴 Minestrone de légumes / *Vegetarian minestrone*

Minestrone de légumes et croûtons légèrement alliacés  
*Minestrone of spring vegetables served with crispy garlic crouton*

Rs 250

## Nos plats mijotés / *Our speciality casseroles*

### ⑩⑤ Brouillade d'œufs / *Scrambled eggs*

Brouillade d'œufs et sa julienne de jambon cru, pain aux céréales et salade de jeunes pousses  
*Scrambled eggs with julienne of ham, multi-grain bread and mixed sprouts*

Rs 350

### Moules / *Mussels*

Fricassée de moules aux poireaux et vin blanc, gratinée d'un sabayon à la ciboulette et zestes d'orange  
*Fricassée of mussels with spring leek and white wine, glazed with scented chives and orange sabayon*

Rs 600

### ⑤ Joue de bœuf / *Beef cheek*

Parmentier de joue de bœuf cuite sept heures, crumble aux noix et salade de cressonnette  
*Slow cooked beef cheek parmentier served with nuts crumble and spring watercress salad*

Rs 600

### ⑩④ Camembert au four / *Oven baked camembert*

Camembert servi tiède à la tapenade de truffe et brisures d'amandes, pain brioché  
*Oven baked camembert enhanced with a truffle tapenade and almond flakes, served with a soft brioche roll*

Rs 500

## Retour de pêche / *From the sea*

### ⑩⑤⑧ Vielle rouge poêlée / *Pan-fried red snapper*

Filet de vieille rouge poêlée, émulsion de bouillon de crabe, feuille de chistophine parfumé au combava  
*Pan-fried red snapper, emulsion of crab broth, layered chayote scented with combava*

Rs 700

### Darne de saumon / *Salmon fillet*

Saumon d'Ecosse mi-cuit, clafoutis de poireaux et crème à la moutarde de Meaux  
*Seared Scottish salmon garnished with leek clafoutis and Meaux mustard creamy sauce*

Rs 800

### ⑩⑤④ Calamar en papillote / *Calamari papillote*

Calamar en papillote et chorizo de bœuf, compotée de tomate confite et poivron, rouelle de pomme de terre parfumée au pistil de safran  
*Oven baked calamari papillote and beef chorizo, tangy cherry tomato and bell pepper compote and slow cooked potato scented with saffron*

Rs 650

### Gambas poêlées / *Pan-fried tiger prawns*

Gambas poêlées parfumées au thym citronné, ravioles farcies à la courge et sauce Nantua  
*Pan-fried tiger prawns scented with lemon thyme, butternut raviolis and creamy Nantua sauce*

Rs 950

### Langouste / *Crayfish*

Langouste aux épices créoles ou Thermidor, accompagnée d'un risotto aux copeaux de fromage pecorino  
*Spicy lobster or Thermidor style served with a risotto and flaked of pecorino cheese*

Rs 1,400

### ④⑩ Thon rouge / *Red tuna*

Thon rouge à la plancha, galette de quinoa aux graines de citrouille, fricassée de gombos, pistou de feuilles de cari poulet et noix de coco  
*Red tuna 'à la plancha', quinoa pancake with pumpkin seeds, ladyfinger fricassée, curry leaves and coconut pistou*

Rs 450

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

### ④ Poulet fermier / *Farm chicken*

Suprême de poulet fermier rôti aux feuilles de quatre-épices, cassoulet de légumes et glacis aux cèpes  
*Oven roasted farm chicken supreme flavoured with four spice leaves, vegetable cassoulet and porcini sauce*

Rs 525

### ⑩⑤ Jarret d'agneau / *Lamb shank*

Jarret d'agneau cuit sept heures, fondue d'oignons caramélisés, mousseline d'arouille et jus de cuisson  
*Slow cooked lamb shank, caramelised onion marmalade, taro roots mousseline and its reduction sauce*

Rs 700

### ⑤ Magret de canard / *Duck suprême*

Magret de canard poêlé, polenta croustillante, étuvée de choux et sauce à l'orange  
*Pan-fried duck suprême, crispy polenta, stewed cabbage and orange sauce*

Rs 750

### ⑤ Côtelettes d'agneau et son filet mignon / *Lamb cutlet and filet mignon*

Côtelettes d'agneau grillées et son filet mignon, moussaka d'aubergine au fromage de brebis, roquette et jus de cuisson  
*Grilled lamb cutlet and filet mignon served with eggplant moussaka and goat cheese, arugula leaves and red wine sauce*

Rs 725

### ④⑩ Osso buco de veau / *Veal osso buco*

Osso buco de veau parfumé au romarin et zestes d'agrumes, crème de carottes fumées et tagliatelle verdi  
*Veal osso buco scented with rosemary and zest of citrus fruits, smoked carrot cream and tagliatelle verdi*

Rs 550

### Filet de bœuf / *Beef fillet*

Filet de bœuf de Margaret River poêlé, 200g parsemé de poivre de Timut, purée de pomme grenaille, légumes primeurs et sauce béarnaise  
*Pan-fried Margaret River beef fillet sprinkled with Timut pepper, mashed spring potato, spring vegetables and a frothy béarnaise sauce*

Rs 950

🌶️ 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.

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

## Au comptoir / *At the counter*

Rs 500

### 🕒 Curry du jour / *Curry of the day*

Le curry du jour est servi avec des parathas, du riz basmati et des chutneys  
*Our curry of the day is served with parathas, basmati rice and chutneys*

### 🕒 Pâtes préparées à la minute / *Fresh pasta live cooking*

Nos pâtes fraîches sont servies avec les sauces au choix :  
Basquaise, pesto ou crème de crustacés  
*Our fresh pastas are served with a choice of sauces:  
Basquaise, pesto or seafood creamy sauce*

## Du Guéridon / *From the cart*

### ✓ Meule de fromage / *Cheese meule*

Tagliolini frais aux brisures de truffe préparés dans une meule de parmesan  
Rs 500  
*Fresh tagliolini topped with truffle and prepared in a parmigiano cheese meule*

### 🕒 Tartare bœuf / *Beef tartare*

Tartare de filet de bœuf d'Australie préparé à table, condiments et croustillant de pomme de terre  
Rs 700  
*Australian beef fillet tartare freshly prepared at the table, served with its condiments and crispy potato*

## Sur le pouce / *Light meals*

### 🕒🕒 Burger de bœuf / *Beef burger*

Bœuf poêlé servi sur pain brioché, marmelade d'oignons, gratiné au gouda paprika  
Rs 475  
*Pan-seared beef burger served on a buttered bread, onion marmalade, gratinated with paprika gouda cheese*

### Kefta d'agneau / *Lamb kefta*

Kefta d'agneau parfumé à la menthe et aux épices, houmous d'avocat et yaourt, pain pita à l'oignon  
Rs 450  
*Lamb kefta flavoured with mint leaves, avocado hummus and yoghurt, onion pita bread*

### 🕒✓ Pain nordique / *Nordic bread*

Pain nordique garni d'une tomate alliacée, légumes rôtis à l'huile de thym et fromage de chèvre fumé  
Rs 350  
*Nordic bread topped with tomato marmalade, roasted vegetables scented with thyme oil and smoked goat cheese*

### 🕒 Club sandwich

Club sandwich au poulet, bacon, jambon et œuf au plat  
Rs 450  
*Club sandwich with chicken, crispy bacon, ham and fried egg*

Tous nos plats sont servis avec des frites et une salade  
*All our dishes are served with French Fries and a salad*

## 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, crème glacée à l'avocat  
Rs 350  
*Chocolate and coconut iced nougat with avocado ice cream*

### Mascarpone et fruits rouges / *Mascarpone and red berries*

Mousseline de mascarpone à la vanille et vacherin aux fruits rouges  
Rs 300  
*Vanilla mascarpone mousseline and red berries vacherin*

### 🕒🕒✓ Fruits de saison / *Seasonal fruits*

Corolle de fruits de saison et kirsch  
Rs 250  
*Seasonal fruits salad flavoured with cherry liquor*

### 🕒🕒 Tarte aux pommes / *Apple tart*

Tarte tiède aux pommes caramélisées, crème glacée à la vanille et à la cannelle  
Rs 280  
*Warm apple tart flavoured with cinnamon and vanilla ice cream*

### 🕒 Sablé breton / *Shortbread*

Sablé breton à l'orange, crème au beurre de marron et crème glacée au gruë de cacao  
Rs 300  
*Orange shortbread with chestnut butter cream and cocoa nibs ice cream*

### 🕒 Café gourmand

Café et sélection de mignardises  
Rs 300  
*Coffee and a selection of mignardises*

🌶️ 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.*

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

*Lwl*

LABOURDONNAIS

WATERFRONT HOTEL

July 2021