



BRASSERIE CHIC

A hearty menu by Chef Nizam Peeroo & Dietitian Teenusha Soobrah!

New delectable sensations are here to please your palate with the new gourmet menu at Brasserie Chic restaurant in collaboration with the dietitian, Teenusha Soobrah, for a new twist! Health enthusiasts take note; you can now view the nutritional information for each of our dishes to keep track of your diet. Get ready for a burst of flavours while taking care of your well-being! Enjoy our cold or warm starters, appetising soups, exceptional gueridon dishes prepared at your table, sumptuous main courses and fast lane meals for those who are up for a quick bite, without forgetting our desserts to satisfy your sweet tooth!



BRASSERIE CHIC

Entrées / Starters

☺☑ Camarons pochés / *Poached River prawns*

Camarons pochés dans une infusion au thé blanc légèrement citronnée, sucrine cuite à basse température, vinaigrette tiède à la pomme grenade

Rs 1,200 € 24

Fresh River prawns poached in a white lemon tea infusion, slow cooked butterhead and pomegranate dressing

Energy: 616 calories Total fat: 30g Total carbohydrate: 5.4g Protein: 22g

Melon et jambon de Parme / *Melon and Parma ham*

Duo de fines tranches de melon et jambon de Parme, balsamique blanc et feuilles de roquette

Rs 650 € 13

Fine slices of melon and Parma ham duo, white balsamic and arugula leaves

Energy: 319 calories Total fat: 23g Total carbohydrate: 9g Protein: 19g

☺ Foie gras de canard poêlé / *Pan-fried duck liver*

Foie gras de canard poêlé, marmelade de mangue aigre-douce et galette croustillante aux amandes

Rs 1,700 € 34

Pan-fried duck liver, sweet and sour mango marmalade and crispy almond wafer

Energy: 675 calories Total fat: 60g Total carbohydrate: 15g Protein: 14g

☑✔ Tomate et burrata / *Tomato and burrata*

Tomate et burrata fraîche, pesto à la truffe, sauce balsamique, mesclun de roquette et basilic poivré

Rs 600 € 12

Tomato and fresh burrata cheese, pesto scented with truffle, balsamic reduction, mesclun of fresh basil and arugula leaves

Energy: 477 calories Total fat: 4.3g Total carbohydrate: 9g Protein: 14g

☑✔ Tartare de betterave / *Beetroot tartar*

Tartare de betterave et échalote confite au vinaigre de Xères et jus de framboise

Rs 350 € 7

Beetroot tartar served with pickled shallot, sherry vinegar and raspberry juice

Energy: 528 calories Total fat: 0g Total carbohydrate: 21g Protein: 4g

Salades / Salads

☺✔ Cœur de palmiste / *Heart of palm*

Croquant de cœur de palmiste et sucrine, vinaigrette au combava

Rs 650 € 13

Crispy heart of palm and butter head salad, combava dressing

Energy: 421 calories Total fat: 39g Total carbohydrate: 12g Protein: 7g

☺✔🍌 Poulpe / *Octopus*

Timbale de poulpe cuit à basse température, tomates cerise confites, câpres, pignons de pin et huile d'olive extra vierge

Rs 650 € 13

Slow cooked octopus with pickled cherry tomatoes, capers, pine nuts and extra virgin olive oil

Energy: 421 calories Total fat: 39g Total carbohydrate: 12g Protein: 7g

Salade de saumon / *Salmon salad*

Salade avec des fines tranches de saumon fumé, sucrine et crème au raifort

Rs 700 € 14

Smoked salmon salad with butterhead and horseradish sauce

Salade César / *Caesar salad*

Salade César de suprême de volaille rôti, œuf poché, cerneaux de noix et vinaigrette au parmesan

Rs 525 € 11

Caesar salad with chicken suprême, poached egg, walnuts and parmesan cheese dressing

Energy: 577 calories Total fat: 34g Total carbohydrate: 13g Protein: 53g

🍌 Lentilles Beluga et poulet fumé / *Beluga lentils and smoked chicken*

Lentilles Beluga et poulet fumé parfumés à la fleur de thym, brunoise de céleri rave, crème émulsionnée au parmesan et jeunes pousses de pois mange-tout

Rs 625 € 13

Beluga lentils and smoked chicken flavoured with fresh thyme, diced celeriac, spring sprouts of snow peas and emulsified parmesan cream

Energy: 1014 calories Total fat: 40g Total carbohydrate: 99g Protein: 73g

☑✔ Tian de quinoa / *Quinoa tian*

Tian de quinoa et concassé de macadamia, salade de cœur de palmiste, pomme Granny Smith et vinaigrette au balsamique blanc

Rs 525 € 11

Quinoa tian with crushed macadamia, heart of palm salad, Granny Smith apple and white balsamic dressing

Energy: 450 calories Total fat: 35g Total carbohydrate: 25g Protein: 7g



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.

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

Potages / Soups

✓ **Gaspacho de tomate / Tomato gazpacho**

Gaspacho de tomate cerise et concombre
rafraîchi d'un sorbet de fines herbes Rs 250 € 5

*Cherry tomato and cucumber gazpacho
served with fine herbs sorbet*

Energy: 158 calories Total fat: 1g Total carbohydrate: 31g Protein: 4g

✓ **Velouté aux trois champignons / Mushrooms creamy soup**

Velouté aux trois champignons et sablé
aux noisettes Rs 375 € 8

*Mushrooms creamy soup with a
nutty shortbread*

Energy: 304 calories Total fat: 28g Total carbohydrate: 7g Protein: 6g

🍴🌱🌶️🍷 **Bouillon de crabe / Crab soup**

Bouillon de crabe parfumé à la coriandre
et au piment doux Rs 700 € 14

*Crab soup scented with fresh coriander
and sweet chilli*

Energy: 215 calories Total fat: 2.6g Total carbohydrate: 8g Protein: 36g

Nos plats mijotés / Our speciality casseroles

Rs 700 € 14

Nos plats mijotés sont servis avec des parathas, riz basmati et chutneys
Our speciality casseroles are served with parathas, basmati rice and chutneys

🍴🌶️ **Curry de poulet et crevettes relevé au curcuma**

Chicken and prawn curry scented with fresh turmeric
Energy: 1708 calories Total fat: 59g Total carbohydrate: 207g Protein: 76g

Ragoût de poulet au beurre parfumé au garam masala

Butter chicken

Energy: 1266 calories Total fat: 81g Total carbohydrate: 93g Protein: 41g

🍴 **Dry curry de bœuf avec de l'oignon frit, croûtons croustillants et cacahuètes grillées**

*Dry beef curry with fried onion, crispy croutons
and grilled peanuts*

Energy: 1691 calories Total fat: 54g Total carbohydrate: 215g Protein: 77g

Du guéridon / From the cart

✓ **Meule de fromage / Cheese meule**

Tagliatelles fraîches aux brisures de truffe
préparées dans une meule de parmesan Rs 600 € 12

*Fresh tagliatelle topped with truffle chips
prepared in a parmigiano cheese meule*

Energy: 1476 calories Total fat: 65g Total carbohydrate: 187g Protein: 39g

🍷 **Tartare de bœuf / Beef tartar**

Tartare de filet de bœuf d'Australie préparé à
table, condiments et croustillant de pomme
de terre Rs 1,000 € 20

*Australian beef fillet tartar freshly prepared
at the table, served with its condiments
and crispy potato*

Energy: 620 calories Total fat: 38g Total carbohydrate: 27g Protein: 41g

Gigot de brebis / Baby lamb leg

Gigot de brebis cuit à basse température,
pommes sautées à la fleur de thym et à l'ail noir, (For 2 persons)
étuvée de légumes verts Rs 1,500 € 30

*Slow cooked baby leg lamb, sautéed potatoes
enhanced with black garlic and fresh thyme,
steamed green vegetables stew*

Energy: 1798 calories Total fat: 95g Total carbohydrate: 107g Protein: 123g

Pâtes / Pasta

Penne

Penne aux camarons poêlés au zeste de citron
vert, sauce crémeuse au poivron jaune
et chapelure au pecorino Rs 1,200 € 24

*Penne with pan-seared fresh river prawns with
lime zest, creamy yellow pepper sauce and
pecorino crumble*

Energy: 1041 calories Total fat: 14g Total carbohydrate: 145g Protein: 76g

✓ **Spaghetti**

Spaghetti servis avec une sauce à la tomate et au
basilic frais, ail doux, copeaux de parmesan Rs 400 € 8

*Spaghetti with tomato and basil sauce with
sweet garlic, parmesan cheese shavings*

Energy: 1667 calories Total fat: 80g Total carbohydrate: 175g Protein: 47g

✓ **Gnocchi**

Gnocchi accompagnés d'un pesto de citron,
salade de jeunes pousses de basilic Rs 500 € 10

*Gnocchi tossed in a lemon pesto sauce
and fresh basil sprouts*

Energy: 879 calories Total fat: 58g Total carbohydrate: 68g Protein: 20g

🌶️ Spicy 🌱 Vegetarian 🍷 Signature 🍴 Gluten Free ✓ Smart Choice 🍷 Diabetes friendly

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.

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

Végétarien et végétalien / Vegetarian and vegan

☺☑✓ Poké Bowl

Chirashi – riz sushi, poivron rouge, concombre, radis, tofu japonais fumé, gingembre confit, carottes marinées aux feuilles de nori, graines de sésame et sauce satay

Rs 500 € 10

Chirashi - sushi rice, red pepper, cucumber, radish, smoked Japanese tofu, candied ginger, carrot marinated in nori leaves, sesame seeds and satay sauce

Energy: 571 calories Total fat: 21g Total carbohydrate: 56g Protein: 30g

✓ Tajine d'aubergines / Eggplant tagine

Tajine d'aubergines et figues, taboulé de semoule

Rs 450 € 9

Eggplant and fig tagine served with semolina tabbouleh

Energy: 809 calories Total fat: 31g Total carbohydrate: 104g Protein: 20g

Retour de pêche / From the sea

☺ Médaillon de langouste / Lobster medallion

Médaillon de langouste sur une rouelle de coeur de palmiste légèrement gratinée au sabayon d'orange, mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de pépin de raisin et jus de citron

Rs 1,800 € 36

Poached lobster medallion on braised heart of palm lightly gratinated with a delicate orange sabayon, mesclun of salad with grape seeds oil and lemon juice dressing

Energy: 444 calories Total fat: 30g Total carbohydrate: 3g Protein: 40g

☺☺ Filet de Légine / Toothfish fillet

Filet de Légine juste saisi, croquant au coeur de coco frais et clafoutis aux brèdes moringa, émulsion crémeuse au yuzu et caviar moléculaire au piment doux

Rs 1,800 € 36

Seared toothfish fillet, crunchy heart of coconut, moringa clafoutis, creamy yuzu emulsion and tangy sweet chilli molecular caviar

Energy: 510 calories Total fat: 32g Total carbohydrate: 25g Protein: 60g

☺☑ Vieille Rouge / Red Snapper

Filet de Vieille Rouge poêlée, aubergine confite au curcuma, émulsion de beurre de tamarin et riz sauvage vapeur

Rs 1,200 € 24

Pan-fried Red Snapper, sweet and sour pickled eggplant enhanced with fresh turmeric, frothy tamarind butter sauce and steamed wild rice

Energy: 548 calories Total fat: 4g Total carbohydrate: 78g Protein: 45g

☑ Darne de saumon / Pan-fried salmon

Darne de saumon poêlée, risotto de chou-fleur et boulgour, sauce crémeuse au raifort et salade de jeunes pousses

Rs 1,400 € 28

Pan-fried salmon served with a risotto of bulgur and cauliflower, creamy horseradish sauce and fresh sprouts salad

Energy: 685 calories Total fat: 42g Total carbohydrate: 36g Protein: 37g

☑ Ragoût de camaron / River prawn stew

Ragoût de camaron aux épices créoles, ravioles farcies à la patate douce et légumes verts

Rs 1,100 € 22

Fresh river prawn stew scented with Creole spices, sweet potato ravioli and sautéed green vegetables

Energy: 608 calories Total fat: 25g Total carbohydrate: 22g Protein: 70g

Passage du boucher / From the butcher's block

Suprême de poulet / Chicken suprême

Suprême de poulet fermier rôti, polenta crémeuse au fromage de brebis, sauté de légumes de saison, jus de cuisson et persil

Rs 650 € 13

Roasted chicken suprême, creamy polenta enhanced with goat cheese, sautéed vegetables and reduction sauce with fresh parsley

Energy: 763 calories Total fat: 16g Total carbohydrate: 67g Protein: 85g

☺ Côtelettes d'agneau / Lamb cutlets

Côtelettes d'agneau cuites au four, légumes à la provençale, tomate rôtie et sauce parfumée au basilic

Rs 1,200 € 24

Oven roasted lamb cutlets, roasted tomato Provençale style, vegetables and fresh basil flavoured sauce

Energy: 510 calories Total fat: 37g Total carbohydrate: 3g Protein: 41g

☺☺ Mignon de veau / Veal mignon

Mignon de veau poêlé, sauce crémeuse aux morilles, mousseline de parmentier aux éclats de noisette, échalote confite au vin doux

Rs 1,500 € 30

Pan-fried veal mignon, creamy morille sauce, mousseline of potato with hazelnut flakes, sweet wine pickled shallots

Energy: 548 calories Total fat: 22g Total carbohydrate: 29g Protein: 56g

☺ Filet de bœuf / Beef fillet (200g)

Filet de bœuf de Margaret River, crostini de compositée d'oignon, champignons de Paris et sauce au poivre de Timut

Rs 1,300 € 26

Beef fillet from Margaret River, onion marmalade crostini, sautéed fresh mushroom and Timut pepper sauce

Energy: 571 calories Total fat: 25g Total carbohydrate: 33g Protein: 51g



Spicy



Vegetarian



Signature



Gluten Free



Smart Choice



Diabetes friendly

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.

Sur le pouce / *Light meals*

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

☉ **Burger de bœuf / *Beef burger***

Boeuf poêlé servi sur un pain brioché, marmelade d'oignons, gratiné au fromage cheddar Rs 600 € 12

Pan-seared beef burger served on a buttered bread, onion marmalade, gratinated with cheddar cheese

Energy: 1187 calories Total fat: 85g Total carbohydrate: 57g Protein: 48g

Burger d'agneau / *Lamb burger*

Burger d'agneau aux épices douces, aioli à la menthe Rs 550 € 11

Lamb burger enhanced with sweet spices, mint aioli

Energy: 630 calories Total fat: 30g Total carbohydrate: 44g Protein: 43g

Ficelle française / *French baguette*

Ficelle croustillante au poulet rôti, moutarde de Meaux, tranches de fromage cheddar, tomate et salade Romaine Rs 400 € 8

French baguette with slices of grilled chicken breast, Meaux mustard, cheddar cheese, tomato and Romaine salad

Energy: 645 calories Total fat: 30g Total carbohydrate: 46g Protein: 46g

Club sandwich / *Club sandwich*

Club sandwich au poulet, bacon, jambon et œuf au plat, accompagné de frites et salade Rs 475 € 10

Club sandwich with chicken, crispy bacon, ham and fried egg served with French fries and salad

Energy: 988 calories Total fat: 66g Total carbohydrate: 28g Protein: 69g

Sandwich à la tomate /

☉☑☑ ***Tomato toasted sandwich***

Toast aux trois tomates gratiné à la mozzarella, basilic et salade de roquette Rs 425 € 9

Toast with trilogy of tomatoes gratinated with mozzarella, fresh basil and arugula salad

Energy: 357 calories Total fat: 30g Total carbohydrate: 5g Protein: 16g

Les douceurs du Labourdonnais / *Labourdonnais' sweet delicacies*

Tiramangue / *Tiramangue*

Gâteau moelleux à la mangue et crème moussueuse à la noix de coco Rs 350 € 7

Soft mango cake with a frothy coconut cream

Energy: 429 calories Total fat: 24g Total carbohydrate: 46g Protein: 6g

☉☑ **Farandole de sorbets / *Assortment of Sorbets***

Farandole de sorbets de saison composée de mangue, litchi, fruit de la passion et melon d'eau Rs 275 € 6

Assortment of seasonal fruit sorbets with mango, passion fruit, lychee and water melon

Energy: 537 calories Total fat: 1g Total carbohydrate: 124g Protein: 4g

☉ **Crêpe japonaise / *Japanese pancake***

Kaseki - crêpe japonaise aux fruits rouges et crème glacée maison à la vanille et au kirsch Rs 325 € 7

Kaseki - Japanese pancake with red berries and homemade vanilla and kirsh ice cream

Energy: 630 calories Total fat: 172g Total carbohydrate: 183g Protein: 25g

Tartelette au chocolat / *Chocolate tart*

Tartelette au chocolat noir, crumble de macadamia et crème glacée au caramel Rs 350 € 7

Dark chocolate tart, crumble of macadamia and caramel ice cream

Energy: 1508 calories Total fat: 122g Total carbohydrate: 93g Protein: 14g

☉☑ **Cheesecake au citron / *Lemon cheesecake***

Cheesecake au citron et crumble d'amarante Rs 300 € 6

Lemon cheesecake and amaranth crumble

Energy: 266 calories - Total fat: 24 - Total Carbohydrate: 34 - Protein: 18g

☉☑ **Brownie / *Brownie***

Brownie à la farine de kamut, crème glacée au thé matcha Rs 300 € 6

Brownie with kamut flour served with matcha tea ice cream

Energy: 360 calories - Total fat: 36 - Total Carbohydrate: 34 - Protein: 16g

☉☑ **Fruits de saison / *Seasonal fruits***

Corolle de fruits de saison et kirsch Rs 275 € 6

 Spicy  Vegetarian  Signature  Gluten Free  Smart Choice  Diabetes friendly

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.

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

Lwl

LABOURDONNAIS

WATERFRONT HOTEL