

LA TAB'DIRI (VEG)



BOUCHÉES / SMALL BITES

Beignet de piment farci à la pomme de terre / *Chilli fritter stuffed with potato*

Samoussa au fruit à pain / *Breadfruit samosa*

“Gato arouille” et sauce à la coriandre / *Taro fritter and coriander sauce*

SALADES CRÉOLES / CREOLE SALADS

Salade de cœur de palmier royal de Chamarel / *Chamarel royal palm heart salad*

Salade de papaye verte / *Green papaya salad*

LÉGUMES / VEGETABLES

Bok choy sauté à l'ail et à la sauce soja / *Sauteed bok choy with garlic and soy sauce*

Manioc et pomme de terre façon boulangère / *Cassava and potato casserole*

PLATS / MAIN DISHES

Curry de banane / *Green banana curry*

Curry de “gato piment” / *Curry bari (chilli bites curry)*

Paneer makhani / *Paneer makhani*

Servis avec du riz blanc parfumé, pain et beurre / *Served with steamed seasoned white rice, bread and butter*

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Chutney à la noix de coco / *Coconut chutney*

Tamarin et piment confis / *Tamarind and chilli pickle*

DESSERT / DESSERT

Pudding de manioc à la noix de coco, crumble au café de Chamarel et glace à la vanille
Cassava pudding with grated coconut, Chamarel coffee crumble and vanilla ice cream

Rs 1,300 | par personne (12 saveurs)
per person (12 flavours)

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent 15% de TVA.
All prices are in Mauritius Rupees and include 15% VAT.

LA TAB'DIRI



BOUCHÉES / SMALL BITES

Brochette de poulet massala accompagné d'une sauce miel yaourt citron
Crispy massala chicken lollipop with honey yogurt lemon sauce

Samoussa farci au fruit à pain et poisson salé local
Samosa stuffed with breadfruit and local salted fish

Beignet d'arouille accompagné d'une sauce à la coriandre
Yam fritter with coriander sauce

SALADES CRÉOLES / CREOLE SALADS

Salade de cœur de palmier royal de Chamarel, crevettes sautées et vinaigrette à la canne à sucre
Chamarel royal palm heart salad with sautéed prawns and sugar cane dressing

Salade arc-en-ciel de chayotte, betterave, pomme de terre, carotte et œuf à la coque
Rainbow salad with chayote, beetroot, potato, carrot & boiled egg

LÉGUMES / VEGETABLES

Légumes verts sautés façon d'autrefois
Mix sautéed greens 'Grand Ma' style

Arouille et pomme de terre façon boulangère
Yam and potato casserole

Curry de gros pois et aubergines
Butter beans curry with eggplant

PLATS / MAIN DISHES

Civet de Cerf de Case Noyale « No 20 » façon salmi
Case Noyale "No 20" venison salmi

Hors saison de chasse, le cerf sera remplacé par de l'agneau ou du poulet
Off hunting season venison will be replaced by lamb or chicken

Vindaye de fruits de mer grillés au lait de coco
Mixed grilled seafood vindaye with coconut milk

Servi avec du riz blanc parfumé, pain et beurre
Served with steamed seasoned white rice, bread and butter

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Pâte de crevettes épicée / *Spicy shrimps paste*

Chutney de cacahuètes / *Peanut chutney*

Salsa au piment et au citron / *Chili lemon salsay*

DESSERT

Ananas de Chamarel rôti à la cannelle et glace coco
Roasted Chamarel pineapple with cinnamon and coconut ice-cream

Rs1,300 | par personne (12 saveurs)
per person (12 flavours)

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent 15% de TVA.
All prices are in Mauritius Rupees and include 15% VAT.



SALADS

Smoke marlin carpaccio with poached egg and baby roquette

Salade de marlin fumé, œuf poché et roquette.

545

Tropical palm heart salad with mango and coconut dressing

Salade de cœur de palmiste tropical et vinaigrette à la mangue et noix de coco.

580

Green papaya salad with shrimps and peanuts

Salade de papaye verte aux crevettes et cacahuètes.

485

KARAIL CHAMAREL

Chicken tandoori with Cajun potato

Poulet tandoori et ses pommes-de-terre façon Cajun.

965

Grilled king prawns scented with lemongrass, rice, appalam and Laska sauce

Crevettes géantes grillées à la citronnelle, riz, appalam et sauce Laksa.

1,185

Local fish fillet served with coconut chutney, green banana curry,
banana chips and tomato salsa

*Filet de poisson servi avec chutney à la noix de coco, curry de banane,
chips de banane et salsa de tomate.*

1,128

Catch of the day, whole grilled fish served with green salad, sautéed potatoes
and rice (For 2 persons)

*Pêche du jour grillé servi avec salade verte, pomme-de-terre sautée et riz.
(Pour 2 personnes)*

1,635



MAMAS OF CHAMAREL

Wild boar civet scented with 4 spices leaves
Civet de cochon marron aux feuilles de 4 épices.

975

Dry Venison Curry, peanuts sultanas served with rice, sautéed greens and pickles
Curry de cerf avec noix de cajou et sultanas servis avec riz, légumes verts sautés et achard.

975

SIDES

Chips
Frites

125

Steamed Rice
Riz Vapeur

125

Green Salad
Salade Verte

125

DESSERTS

Moist chocolate served with vanilla ice-cream
Moelleux au chocolat servi avec une crème glacée à la vanille.

460

Yogurt mousse, pine needle & basil seeds syrup, smoked meringue,
fennel compote and yogurt sorbet
*Mousse de yaourt avec sirop de graines de pins et basilic,
meringue fumée, compote de fenouil et sorbet au yaourt.*

425

Ivory chocolate and coconut Balthazar served with mango jelly,
peanut crumble and chocolate ice-cream
*Balthazar au chocolat ivoire et noix de coco servi avec gelée de mangue,
crumble aux cacahuètes et crème glacée au chocolat.*

425

Vanilla Crème brûlée with caramelised kumquats and grape syrup
Crème brûlée vanille aux kumquats caramélisés et sirop de raisin.

415