

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT

La tab'diri...

LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT

La Tab'diri

The Mauritian Rice Table

A feast for the senses, a riot of authentic Mauritian Creole flavours, sampling the many different ethnic origins of Mauritian Cuisine.

La table des Mauriciens

Un festin pour les sens, une pleiade de saveurs authentiques de Maurice multiculturelle.



Chamarel, little known land

The Chamarel village is named after the Frenchman Charles Antoine de Chazal de Chamarel, who lived in the area around 1800. In the past the entire area of the village belonged to him. Mathew Flinders who was captured in Mauritius during the Napoleonic war was hosted by Chamarel in his estate.

Le Chamarel Restaurant

The view of the Morne lagoon and the Black River mountains is so clear and plunging that one would think oneself at the controls of a plane, but you are just in Le Chamarel Restaurant....tables hanging between the green of the forest and the azure blue of the sea.

Chamarel, ballade en terre meconnue

Le premier propriétaire de ces terres situées dans les montagnes sur la côte sud-ouest de l'île Maurice fut Jean Louis Lousteau, notaire à l'île de France (autrefois l'île Maurice). Il les légua en 1785 à ses beaux fils, Toussaint et Charles-Antoine de Chazal de Chamarel. Ce dernier s'y établit vers 1793 et exploita les forêts pour fournir du bois à la colonie. Il y fit la culture du café, de l'indigo, du coton et de la canne à sucre et s'y fit construire une maison.

Le Chamarel Restaurant

Ici, la vue sur le lagon du Morne et les montagnes de Rivière Noire est si dégagée et plongeante que l'on se croirait aux commandes d'un avion, mais vous êtes au Restaurant Le Chamarel...des tables suspendues entre le vert de la forêt et le bleu de la mer.

Menu of the week / Menu de la semaine

@ 995 per person

Bites / Amuse-bouches

Lemongrass scented chicken Wonton

Wonton de poulet et citronnelle

Chilli bites

Gâteaux piment

Creole Salads / Salades Créoles

Tropical palm heart salad with passion fruit dressing and marlin

Salade de cœur de palmiste avec sa vinaigrette aux fruits de la passion et marlin

Vegetables / Légumes

Sautéed greens with garlic

Fricassé brèdes à l'ail

Yam katkat

Katkat de igname

Main dishes / Plats principaux

Creole chicken curry

Curry de poulet à la créole

Fish and watercress soup scented with coriander

Bouillon de poisson et cresson

Black lentils soup

Fricassé de lentilles noires

Served with a steaming bowl of white rice (flavoured)

Servi avec un bol de riz blanc (aromatisé)

Bread, butter, home-made pickles, chilli paste

Pain, beurre, acharé et piment écrasé

Sides / Plat d'accompagnement

Tomato chutney

Chatini pomme d'amour

Bittergourd vindaye

Vindaye Margo

Dessert

Yoghurt mousse, pine needle & basil seeds syrup, smoked meringue, fennel compote and yoghurt sorbet

Mousse de yaourt avec sirop de graines de pins et basilic, meringue fumée, compote de fenouil et sorbet au yaourt

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT /

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de TVA

Le Chamarel Restaurant

Classics / Classiques

Salades

Cooked octopus carpaccio scented with vinday spices, pickled onions, garlic toast watercress salad **Rs 300**

Carpaccio de poulpe parfumé avec des épices vindaye, oignons confits, croûton à l'ail et salade de cresson

Crab cake with fresh herbs served with sweet papaya salsa **Rs 450**

Gâteau au crabe local servi avec une salsa de papaye

Tropical Palm heart salad, toasted almonds, passion fruit dressing **Rs 475**

Salade de cœurs de palmier tropical, amandes grillées, vinaigrette aux fruits de la passion

Green papaya salad with shrimps and peanuts **Rs 275**

Salade de papaye verte aux crevettes et cacahuètes

Green lentils and barley salad with mint, goat's cheese and grilled tomato salsa **Rs 275**

Salade de lentilles vertes et d'orge à la menthe, fromage de chèvre et salsa de tomates grillées



Karail Chamarel

Whole baby chicken tandoori, with Cajun potato **Rs 675**
Poulet tandoori et ses pommes façon Cajun

Grilled king prawns lemongrass with rice, poppadum, and laksa sauce **Rs 925**
Crevettes géantes grillées à la citronnelle, riz et sauce laksha

Coconut chutney crust local fish fillet, green banana curry, banana chips, with tomato salsa **Rs 825**
Filet de poisson local avec croûte de chutney à la noix de coco, curry vert à la banane, chips de banane et salsa de tomate

Seared lamb rack, braised eggplant with miso, watercress, salsa verde **Rs 775**
Carré d'agneau poêlé, aubergines braisées au miso, cresson et salsa verde

Grilled Australian sirloin, with trilogy of bakery root vegetables, roasted onion puree **Rs 850**
Faux-filet de bœuf d'Australie servi avec avec trilogie de légumes racine boulangerie, purée d'oignons grillés

Mamas of Chamarel / Mamas de Chamarel

Wild boar civet scented with 4 spice leaf

Civet de cochon marron aux
feuilles de 4 épices

Rs 775

Duck salmis served with rice

Salmis de canard au vin rouge

Rs 775

Dry Venison Curry, cashews, sultanas served with rice, sautéed greens and pickles

Curry de venison aux noix de cajou
et sultanas servis avec riz, légumes verts
sautés et achard

Rs 775

Sides / Plat d'accompagnement

Chips

Frites

Rs 100

Plain rice

Riz

Rs 100

Green Salad

Salade verte

Rs 150

Dessert

Mille-feuille café de chamarel, coffee soil, salted butter caramel sauce, confit pineapple

Mille-feuille au café de Chamarel, terre de café, beurre salé
sauce caramel, ananas confit

Rs 300

Yoghurt mousse, pine needle & basil seeds syrup, smoked meringue, fennel compote and yoghurt sorbet

Mousse de yaourt avec sirop de graines de pins et basilic,
meringue fumée, compote de fenouil et sorbet au yaourt

Rs 300

Le Chamarel Trifle with coloured crumble, hazelnut mousse, chocolate shaves, coffee meringue

Le Chamarel Trifle avec crumble coloré, mousse aux noisettes,
copeaux de chocolat, meringue au café

Rs 300

Crème brûlée with caramelized kumquats and raisin syrup

Crème brûlée aux kumquats caramélisés et au sirop de raisin

Rs 275

Moist chocolate cake served with vanilla ice-cream

Moelleux au chocolat servi avec crème glacée à la vanille

Rs 275



Kids menu / Menu enfant

@ Rs 375

Crispy fried chicken, chips, salad

Poulet croustillant, frites, salade

Kids beef burger, tomato, lettuce, mayonnaise & chips

Kids burger de bœuf, tomate, laitue, mayonnaise et frites

Fish and chips

Your Hosts

Faizal, Chef Gerald