

# M E N U

*Le Chamarel Restaurant,  
where tradition is embraced.*

Enjoy authentic Creole cuisine surrounded by nature,  
from the forest to the mountains and the ocean beyond.

Embark on a journey through the senses, guided by  
the local delicacies specially prepared for you.

*Le Chamarel Restaurant,  
ou la tradition est célébrée.*

Savourez une cuisine créole authentique en pleine nature  
tout en profitant du panorama exceptionnel qui s'étend de  
la forêt à la montagne et à la mer.

Embarquez pour un voyage des sens, guidé par les délices  
locaux spécialement préparés pour vous.







## À LA CARTE

### TO START *POUR COMMENCER*

Basket of Mauritian gadjacks: samosas, chili bites, taro fritters 	
<i>Panier de gadjacks à la Mauricienne, samoussas, gâteaux piment, boulettes d'arouille</i>	300
Chamarel palm heart salad, marinated prawns, mango dressing	
<i>Salade de cœur de palmier de Chamarel, crevettes marinées, vinaigrette mangue</i>	720
Thin slices of smoked marlin on a bed of crispy green papaya salad	
<i>Fines tranches de marlin fumé et sa salade de papaye verte croquante</i>	550
Chef salad: Grilled chicken, quail eggs, lettuce, cherry tomatoes, passion fruit, lemon pickles & mustard dressing	
<i>Salade du Chef : Poulet grillé, œufs de caille, laitue, tomates cerises, fruit de la passion, vinaigrette de citrons confits et moutarde</i>	600
Grilled seasonal vegetables, smokey tomato vinaigrette 	
<i>Légumes de saison grillés, vinaigrette aux tomates fumées</i>	550

### FROM THE TERROIR *PLATS DU TERROIR*

Bel Ombre wild boar 'Salmi' 	
<i>Salmi de cochon marron de Bel Ombre</i>	950
Venison dry curry from Case Noyale 	
<i>Dry curry de cerf de Case Noyale</i>	990
Chicken & prawn curry Mauritian style 	
<i>Curry de poulet et crevettes à la Mauricienne</i>	850

\*Our dishes from the terroir are accompanied with steam rice & condiments

*\*Nos plats du terroir sont accompagnés de riz vapeur & condiments*

### SIGNATURE DISHES *PLATS SIGNATURE*

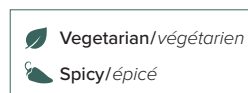
The Butcher's cut	
<i>La pièce du Boucher</i>	1,250
Slowly cooked chicken leg with herbs	
<i>Cuisse de poulet aux herbes cuite à basse température</i>	850
Lamb shank glazed with Chamarel coffee sauce	
<i>Jarret d'agneau glacé au café de Chamarel</i>	1,250

\*Our signature dishes are accompanied with potato chutney & grilled vegetables

*\*Nos plats signatures sont accompagnés d'un chutney de pommes de terre et de légumes grillés*

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.  
Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances  
ou des restrictions alimentaires.

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






## DISHES FROM THE OCEAN *PLATS DE LA MER*

Fisherman's catch served with a coffee infused white butter sauce  
*Pêche du jour accompagnée d'un beurre blanc infusé au café* 1100

King prawns a la plancha with a bisque sauce  
*Gambas à la plancha, bisque de crustacés* 1,450

\*Our dishes from the ocean are accompanied with parsley rice & seasonal sauteed vegetables  
*\*Nos plats de l'océan sont accompagnés de riz persillé & légumes de saison*

## VEGETERIANS *VÉGÉTARIENS*

Seasonal vegetables curry served with steam rice, lentils & condiments   
*Curry de légumes de saison servi avec riz vapeur, lentilles & condiments* 650

Grilled eggplants gratinated with cheddar, served with a side of salad & crunchy vegetables  
*Gratin d'aubergines grillées au cheddar, salade & légumes croquants.* 650

## DESSERTS

Chocolate fondant cake with vanilla ice cream  
*Moelleux au chocolat et glace à la vanille* 500

Crème brûlée topped with seasonal citrus fruits compote  
*Crème brûlée aux agrumes de saison caramélisés* 450

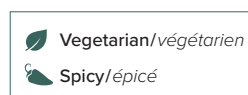
Cinnamon ice cream on a bed of caramelised banana crumble  
*Crumble de banane caramélisée et glace à la cannelle* 420

Frozen exotic sherbet glass, coconut, mango, lemon, and tamarind coulis  
*Coupe de sorbets exotiques, coco, mangue, citron et coulis de tamarin* 350

**Chef's signature dessert** *Dessert signature du chef*  
Chamarel coffee infused panna cotta, coconut & pineapple soft biscuit, refreshing coffee ice cream  
*Panna cotta infusée au café de Chamarel, biscuit moelleux noix de coco et ananas, crème glacée au café* 550

*Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.  
Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances  
ou des restrictions alimentaires.*

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





# LA TABLE CRÉOLE

## APPETISERS AMUSE-BOUCHES

Basket of Mauritian 'gadjacks' : samoussas, chilli bites, taro fritters

*Panier de 'gadjacks' à la mauricienne : samoussas, gâteaux piment, beignets d'arouille*

## CREOLE SALAD SALADE CRÉOLE

Chamarel Palm heart salad, marinated prawns and mango dressing

*Salade de cœurs de palmier de Chamarel, crevettes marinées et sauce à la mangue*

## CHOOSE ONE OF OUR SAVORY CREOLE DISHES

### CHOISISSEZ L'UN DE NOS SAVOUREUX PLATS CRÉOLES

Bel Ombre Wild boar 'Salmi'

*Salmi de cochon marron de Bel Ombre*

Venison dry curry from Case Noyale

*Dry curry de cerf de Case Noyale*

Mauritian style Chicken & Prawn Curry

*Curry de poulet et de crevettes à la mauricienne*

Vegetable curry

*Curry de légumes*

**Accompanied with** White rice, tomato and coriander chutney

**Accompagnements** Riz blanc, chatini pommes d'amour et coriandre

**Condiments** Cachemire chilli, Coconut, tamarind and coriander chutney and Pickled lemon salsa

**Condiments** Piment Cachemire, Chatini de coco, tamarin et de coriandre, Salsa de citrons confits

## CHOICE OF DESSERTS DESSERTS AU CHOIX

Cinnamon ice cream on a bed of caramelised banana crumble

*Crumble de banane caramélisée et glace à la cannelle*

Frozen exotic sherbet glass, coconut, mango, lemon and tamarind coulis

*Coupe de sorbets exotiques (coco, mangue, citron) et coulis de tamarin*

A carafe of water

*1 carafe d'eau*

Rs **1,890**

| per person  
par personne

Menu may contain allergens. Please inform us if you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions.  
Le menu peut contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous avez des allergies, des intolérances  
ou des restrictions alimentaires.

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

