

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 méconnue

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 filled with tuna

Piment farci aux tuna

Creole Salads / Salades Créoles

Grilled calamari salad with tomato and chilli sauce

Salade de calamars grillés au coulis de tomates et piment

Potato salad with eggs

Salade de pomme de terre et œuf

Vegetables / Légumes

Stir fry greens

Etouffé brède

Cassava katkat with thyme

Katkat de manioc au thym

Main dishes / Plats principaux

Lamb stew with herbes

Civet d'agneau aux herbes

Crab and fish soup scented with coriander

Bouillon de crabe et poisson à la coriandre

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, achard et piment écrasé

Sides / Plat d'accompagnement

Beans and eggplant curry

Curry de gros pois et aubergine

Coriander Chutney

Satini cotomoili

Bittergourd vindaye

Vindaye Margoz

Dessert

Profiteroles with pineapple jam, hot chocolate cinnamon sauce and vanilla ice cream

Profiteroles avec confiture d'ananas, sauce au chocolat chaud à la cannelle et sa crème glacée à la vanille

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

@ Rs 1050 (Any one dish @ Rs800 / Plat unique à Rs800)

Salades

Tropical palm heart salad, toasted almonds with passion fruit dressing

Salade de palmiste aux amandes grillés et vinaigrette aux fruits de la passion

Or / ou

Green papaya salad with prawns and citrus dressing

Salade de papaye verte et crevettes, vinaigrette au citron

Main dishes / Plats principaux

Local fish fillet in a coconut crust , green banana curry, banana chips, with tomato salsa

Filet de poisson local en croute de noix de coco, curry de bananes vertes et chutney de tomate

Or / ou

Wild boar stew

Civet de cochon Marron

Or / ou

Dry venison curry

Dry curry de cerf

Served with rice, pickles and chutney

Servi avec riz, achard de légumes et chutneys

Desserts

Any one dessert @ Rs Rs275 / Dessert à Rs275

Mille Feuille café chamarel, coffee soil, salted butter caramel sauce, confit pineapple

Mille Feuille au café chamarel avec terreau de café, sauce caramel au beurre salé et ananas confit

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

Mousse au yaourt avec sirop d'aiguilles de pin et de basilic, meringue fumée, compote de fenouil et servi avec un sorbet au yaourt

Baked pineapple and papaya with lemongrass and coconut sorbet

Ananas et papaye cuits au four avec un sorbet à la citronnelle et noix de coco

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

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

Kids menu / Menu enfant

@ Rs 375

Crispy fried chicken, chips, salad

Poulet croustillant, chips, 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

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

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