

# 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**

### **Duck Katless**

Katless de canard

### **Salted fish arancini with curry leaves pesto**

Arancini de poisson-salé avec feuille de curry

## **Creole Salads / Salades Créoles**

### **Chicken liver salde with chilli**

Salade foie de volaille avec piment

### **Chamarel slaw with heart of palm**

Coleslaw au palmiste

## **Vegetables / Légumes**

### **Sautéed greens with garlic and red chilli**

Fricassé de brèdes avec ail et piment

### **Sautéed Yam**

Fricassé de igname

## **Main dishes / Plats principaux**

### **Fish cooked with ginger, soy sauce and green onion**

Poisson au gingembre, sauce de soja et oignon vert

### **Chicken and shrimp curry with coconut milk and lemongrass**

Curry de poulet et crevettes au lait coco et citronelle

### **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**

### **Moringa stick dholl**

Dholl de bâton de moringa

### **Chilli paste with tamarind and garlic**

Pâte de Piment au Tamarin avec queue d'ail

### **Tomato chutney**

Satini pomme d'amour

## **Dessert**

### **Vanilla bean panna cotta with local fruits jam**

Panna cotta à la vanille avec confiture de fruits locaux

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