



BRASSERIE CHIC

Entre saveurs et élégance...

Between flavors and elegance...

Chers clients,

Dans le cadre élégant et convivial de notre Brasserie Chic, cette carte vous propose une cuisine généreuse et raffinée, mêlant grands classiques et créations signatures. Chaque plat est élaboré avec soin afin de mettre en valeur la qualité des produits, la précision des cuissons et l'équilibre des saveurs. Des entrées délicates aux plats emblématiques tels que les noix de Saint-Jacques au cœur de palmiste braisé, le filet de bœuf australien ou la langouste grillée, notre carte invite à la découverte et au plaisir gourmand. Nous vous invitons à savourer pleinement ce moment de partage et de convivialité, dans une atmosphère à la fois raffinée et chaleureuse.

Bonne dégustation !

Dear guests,

In the elegant and welcoming setting of Brasserie Chic, our menu offers generous and refined cuisine, blending classic favorites with signature creations. Each dish is carefully crafted to highlight the quality of the ingredients, the precision of the cooking, and the harmony of flavors. From delicate starters to iconic dishes such as pan-seared scallops with braised heart of palm, Australian beef filet, or grilled lobster, our menu invites you to discover and savor every bite. We warmly invite you to enjoy this moment of sharing and indulgence in an atmosphere that is both refined and inviting.

We invite you to savour the journey.



Bevan Wilson
Chef Exécutif,
Labourdonnais Waterfront Hotel

Salades

Salads

Nos salades sont servies avec une sélection de vinaigrettes au choix : française, parmesan, xérès ou fruits rouges.
Our salads are served with a choice of dressings : French, parmesan, sherry or red fruit vinaigrettes.

	Medium	Large
Salade César au poulet grillé au cajun / <i>Caesar salad with grilled Cajun chicken</i> Poulet grillé au cajun et laitue romaine accompagnés d'une vinaigrette César, de câpres croustillantes et de croûtons <i>Grilled Cajun chicken and romaine lettuce served with Cæsar dressing, crispy capers and croutons</i>	Rs 680	Rs 950
🍴 Salade niçoise / <i>Niçoise salad</i> Thon poêlé, rondelles de pommes de terre, œufs durs, haricots verts, olives Kalamata, quartiers de tomates, oignons frais finement tranchés, câpres et anchois <i>Pan-seared tuna, boiled potatoes and eggs, green beans, Kalamata olives, tomato wedges, sliced fresh onions, capers and anchovies</i>	Rs 650	Rs 900
Tartare de bœuf australien / <i>Australian beef tartare</i> Tartare de bœuf australien finement assaisonné de câpres, d'échalotes, de cornichons, de moutarde de Dijon et de sauce Worcestershire, surmonté d'un œuf de caille. Servi avec des frites croustillantes <i>Australian beef tartare, finely seasoned with capers, shallots, gherkins, Dijon mustard, and Worcestershire sauce, topped with a quail egg. Served with crispy French fries</i>	(120g) Rs 950	(180g) Rs 1,450
🍴🍷 Poke bowl au thon frais / <i>Fresh tuna poke bowl</i> Thon frais, quinoa, edamame, radicchio et daïkon, assaisonnés d'une vinaigrette aux amandes et servis avec des quartiers de citron <i>Fresh tuna, quinoa, edamame, radicchio, and daikon, dressed with an almond vinaigrette and served with lemon wedges</i>	Rs 650	Rs 900
🌱🍴🍷 Buddha bowl Buddha bowl garni de chou rouge, patate douce, pois chiches, fèves d'edamame, quinoa et sauce tahini <i>Buddha bowl filled with red cabbage, sweet potato, chickpeas, edamame beans, quinoa and tahini sauce</i>	Rs 590	Rs 750

Entrées

Starters

🍴🌿 Croûton au fromage de chèvre chaud / *Warm goat cheese crouton* Rs 750

Fromage de chèvre grillé servi sur un croûton au miel d’eucalyptus, pignons de pin et herbes aromatiques
Grilled goat cheese served on a crouton with eucalyptus honey, pine nuts and mixed herbs

🍴 Croustillant de chair de crabe / *Crispy crab meat* Rs 750

Chair de crabe croustillante accompagnée de bok choy et de germes de haricots, assaisonnée à l’huile de sésame
Crispy crab meat served with bok choy and bean sprouts, seasoned with sesame oil

🍴🌿 Noix de Saint-Jacques poêlées et cœur de palmiste braisé / *Pan-seared scallops with braised heart of palm* Rs 1,750

Noix de Saint-Jacques poêlées et cœur de palmiste braisé, purée de pois verts, petits pois au beurre citronné et perles d’orange
Pan-seared scallops and braised heart of palm served with green pea purée, buttered peas with lemon zest and orange pearls

Terrine de foie gras / *Foie gras terrine* Rs 1,550

Terrine de foie gras servie sur pain d’épices, accompagnée de fruits rouges macérés au vin rouge et d’un filet d’huile de truffe
Foie gras terrine on gingerbread, served with red wine-marinated berries and a drizzle of truffle oil

🍴🌿🌱 Tomate rôtie et fenouil / *Roasted tomato and fennel* Rs 550

Tomate Buffalo rôtie accompagnée d’une baguette française toastée et arrosée d’huile de persil infusée
Roasted buffalo tomato served with a toasted French baguette and drizzled with with parsley-infused oil

🍴🌿🌱 Bouillon de crabe / *Crab soup* Rs 750

Bouillon de crabe Carlet parfumé au rhizome de curcuma et aux fleurs de thym
Carlet crab broth flavoured with turmeric rhizome and thyme flowers



Spicy



Vegetarian



Vegan



Signature



Half Board



Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

Plats principaux

Main courses

🍴 🌶️	Crevettes à la plancha / <i>Plancha prawns</i> Crevettes à la plancha cuites à basse température, sauce crémeuse aux crustacés, courgettes poêlées et riz pilaf <i>Plancha prawns, cooked at low temperature, served with a creamy shellfish sauce, pan-fried zucchini and pilaf rice</i>	Rs 1,450
🍴	Saumon poêlé / <i>Pan-fried salmon</i> Saumon poêlé accompagné d’une délicate sauce à l’aneth, de petits pois, de légumes beurrés, d’herbes aromatiques et de quartiers de citron <i>Pan-fried salmon served with a delicate dill cream sauce, green peas, buttered vegetables, fresh herbs and lemon wedges</i>	Rs 1,550
🍴 🌶️	Pêche du jour / <i>Catch of the day</i> Filet de poisson poêlé, accompagné d’une sauce meunière crémeuse aux champignons, de pommes de terre à la lyonnaise et de légumes sautés <i>Pan-fried fish fillet served with a creamy meunière-style mushroom sauce, Lyonnaise potatoes, and sautéed vegetables</i>	Rs 1,350
	Langouste grillée / <i>Grilled lobster</i> Langouste grillée accompagnée d’une sauce crémeuse à l’oignon et à l’ail, de légumes sautés et de riz pilaf <i>Grilled lobster served with a creamy onion and garlic sauce, sautéed vegetables and pilaf rice</i>	Rs 2,900
	Filet de bœuf australien grillé / <i>Grilled Australian beef filet</i> Filet de bœuf australien grillé, accompagné d’une purée de céleri-rave, de betteraves primeurs rôties, et d’un assortiment de beurres* <i>Grilled Australian beef filet served with celeriac purée, roasted baby beets and a selection of butters*</i>	(200g) Rs 1,750
	* Beurre signature du Labourdonnais, beurre au gorgonzola, beurre aux tomates séchées et au piment / <i>Labourdonnais signature butter, gorgonzola butter, sun-dried tomato & chilli butter</i>	
🍴 🌶️	Côtelettes d’agneau grillées à la sauce chimichurri / <i>Grilled rack of lamb with chimichurri sauce</i> Côtelettes d’agneau grillées accompagnées d’une polenta crémeuse, de légumes primeurs, de petits pois et de sauce chimichurri <i>Grilled rack of lamb served with creamy polenta, baby vegetables, green peas and chimichurri sauce</i>	Rs 1,750
🍴	Escalope de poulet pané / <i>Chicken schnitzel</i> Escalope de poulet pané, servie avec des frites, une salade verte et des quartiers de citron <i>Breaded chicken escalope served with French fries, green salad and lemon wedges</i>	Rs 790
🍴 🌱	Curry de poulet et de crevettes / <i>Chicken and prawn curry</i> Notre curry est servi avec du riz vapeur aux oignons frits, une sélection de papadums épicés, de sambals, de faratas, de chutneys et d’un mélange de concombre et d’oignons <i>Our curry is served with steamed rice topped with fried onion, a selection of spicy papadums, sambals, faratas, chutneys and a cucumber onion mix</i>	Rs 950
	Tagliatelles à la truffe / <i>Truffle tagliatelle</i> Tagliatelles fraîches aux brisures de truffe <i>Fresh tagliatelle pasta with truffle shavings</i>	Rs 1,000
🍴 🌱 🍴	Risotto végétarien / <i>Vegetarian risotto</i> Risotto crémeux au provolone et aux champignons <i>Creamy risotto with provolone cheese and mushrooms</i>	Rs 850



Spicy



Vegetarian



Vegan



Signature



Half Board



Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

✓

Tortellini aux épinards et à la ricotta /
Spinach and ricotta tortellini

Tortellini délicats farcis aux épinards et à la ricotta
enveloppés d’une sauce au fromage et à la truffe
*Delicate tortellini filled with spinach and ricotta,
enveloped in a truffle cheese sauce*

Rs 950

Sur le pouce

Gourmet delights

Ⓜ

Burger au bœuf Wagyu / *Wagyu beef burger*

Burger au bœuf wagyu (200g) garni de rondelles d’oignon, de feuilles
de salade, de tomate confite, de purée d’avocat et de cheddar tranché
*Wagyu beef burger (200g) with onion rings, mix green leaves,
confit tomato, avocado mash and sliced cheddar*

Rs 1,200

Ⓜ

🍌

Burger au poulet à la créole / *Creole-style chicken burger*

Pain moelleux garni de poulet glacé au miel et à la moutarde,
de confiture de piment sec, de cheddar et d’ananas grillé
*Soft bun filled with honey and mustard-glazed chicken,
dry chilli jam, cheddar and grilled pineapple*

Rs 850

Ⓜ

Club sandwich

Club sandwich au poulet rôti, cheddar, œuf frit et mayonnaise
Roasted chicken club sandwich, cheddar, fried egg and mayonnaise

Rs 790

Menu enfants

Kids’ menu

Ⓜ

Mini burger

Mini burger de poulet accompagné de frites
Mini chicken burger served with French fries

Rs 450

Ⓜ

Bâtonnets de poulet / *Chicken strips*

Bâtonnets de poulet pané servis avec des frites ou de la purée
de pommes de terre
Breaded chicken strips served with French fries or mashed potatoes

Rs 425

Ⓜ

Fish and Chips

Filet de poisson enrobé d’une panure croustillante accompagné de frites
Fish filet coated in crispy breadcrumbs served with French fries

Rs 450

Ⓜ

Spaghetti bolognaise / *Spaghetti bolognese*

Spaghetti servis dans une sauce bolognaise au bœuf et à la tomate
Spaghetti served with a beef and tomato bolognese sauce

Rs 450

Ⓜ

Penne au poulet crémeux / *Creamy chicken penne*

Penne au poulet crémeux et aux champignons
Creamy chicken and mushroom penne

Rs 450

Nos gourmandises

Our sweet delicacies

 Tarte Tatin / <i>Gourmet Tarte Tatin</i>	Rs 450
Tarte Tatin accompagnée d’une crème glacée à la vanille <i>Tarte Tatin served with vanilla ice cream</i>	
 Crêpe Suzette / <i>French Suzette pancake</i>*	Rs 500
Crêpe Suzette roulée garnie d’une compote d’orange accompagnée d’une crème glacée à la vanille <i>Rolled Crêpe Suzette filled with orange compote, served with vanilla ice cream</i> * Disponible au dîner uniquement, préparé au guéridon / Available for dinner only, prepared tableside on a guéridon trolley	
 Tiramisu	Rs 500
Couches de biscuits imbibés de café, mascarpone crémeux saupoudré de cacao <i>Layers of coffee-soaked biscuits, creamy mascarpone dusted with cocoa</i>	
 Fondant au chocolat noir / <i>Dark chocolate fondant</i>*	Rs 550
Fondant au chocolat noir servi avec un coulis exotique et une crème glacée à la vanille <i>Dark chocolate fondant served with an exotic coulis and vanilla ice cream</i> * Temps de cuisson de 15 minutes requis / 15-minute baking time	
 Sorbets et crèmes glacées / <i>Sorbet and ice cream</i>	Rs 450
Choix de 3 boules parmi nos saveurs <i>Choice of 3 scoops from our flavours</i>	
 Crème brûlée à la vanille mauricienne / <i>Mauritian vanilla crème brûlée</i>	Rs 500
 Assiette de fruits de saison / <i>Seasonal fresh fruit platter</i>	Rs 550
Notre assiette de fruits varie selon la saison et l’inspiration du Chef <i>Our fruit platter varies with the season and the Chef’s inspiration</i>	



Spicy



Vegetarian



Vegan



Signature



Half Board



Gluten Free

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.
All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.

