

# Pomme de Mât

## RESTAURANT



### ENTRÉES / STARTERS

- |   |        |      |  |        |      |
|---|--------|------|--|--------|------|
| Ⓜ <b>TERRINE DE VOLAILLE / CHICKEN TERRINE</b>  | Rs 390 | € 8  | Ⓢ <b>TEMPURA DE CHIPIRONES / DEEP-FRIED BABY CALAMARI</b>  | Rs 620 | € 13 |
| Servie avec un chutney de poire et sa salade de roquette<br><i>Served with a pear chutney and arugula salad</i>   |        |      | Tempura de chipirones servi avec une sauce acidulée aux câpres, piment rouge et vert d'oignon<br><i>Deep-fried baby calamari in a light tempura batter served with fresh scallions, red chilli and lemon caper sauce</i> |        |      |
| <b>GRATIN DE CHAIR DE CRABE / GRATINATED CRABMEAT</b>   | Rs 660 | € 14 | <b>MOULES EN CROUTE D'HERBES / MUSSELS IN CRUSTED HERBS</b>  | Rs 670 | € 15 |
| Relevé au piment d'Espelette, curcuma, christophine et fines herbes<br><i>Gratinated crabmeat enhanced with Espelette chilli, turmeric, chayote and fresh herbs</i> |        |      | Moules en croûte d'herbes, sabayon d'agrumes et salade de mesclun<br><i>Mussels in crusted herbs, citrus sabayon and mesclun salad</i>   |        |      |

### SALADES / SALADS

- |   |        |      |   |        |     |
|---|--------|------|---|--------|-----|
| <b>SALADE DE MELON ET BŒUF BRESAOLA / MELON SALAD AND BRESAOLA BEEF</b>   | Rs 460 | € 10 | Ⓜ <b>SALADE DE POULET CHASSIVE / CHASSIVE CHICKEN SALAD</b>   | Rs 360 | € 8 |
| Salade de melon cantaloup et fines tranches de bœuf Bresaola, croûtons et vinaigrette de moutarde au miel<br><i>Cantaloupe melon salad and thin slices of beef Bresaola, crouton and honey mustard dressing</i> |        |      | Salade de poulet chassive, concombre confit et graines de sésame<br><i>Chassive chicken salad, with pickle cucumber, topped with sesame seeds</i>   |        |     |
| Ⓜ <b>SALADE DE CREVETTES GRILLÉES ET AVOCAT / GRILLED SHRIMP AND AVOCADO SALAD</b>  | Rs 450 | € 10 | Ⓜ <b>SALADE PANZANELLA AU POULPE / PANZANELLA SALAD WITH OCTOPUS</b>  | Rs 420 | € 9 |
| Salade de crevettes grillées et avocat, vinaigrette à l'orange<br><i>Grilled shrimp salad, avocado and orange dressing</i>  |        |      | Salade panzanella au poulpe safrané, croûtons, concombre, tomate et vinaigrette aux agrumes<br><i>Panzanella salad with saffron octopus, croutons, cucumber, tomato and citrus dressing</i> |        |     |

### SOUPES / SOUPS

- |  |        |      |   |        |     |
|--|--------|------|---|--------|-----|
| 🍴 Ⓢ <b>BOUILLON DE CRABE / CRAB SOUP</b>   | Rs 610 | € 13 | 🍴 Ⓜ <b>SOUPE MINISTRONE / MINISTRONE SOUP</b>                                 | Rs 350 | € 8 |
| Bouillon de crabe à la mauricienne parfumé à la coriandre<br><i>Crab soup enhanced with coriander leaves</i> |        |      | Soupe minestrone aux petits légumes<br><i>Minestrone soup with vegetables</i> |        |     |

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.

Should you be subject to allergies, please contact the management.

🍴 Vegetarian Ⓜ Half board 🍴 Spicy Ⓢ Signature 🍷 Pork 🍷 Alcohol

## PLATEAUX À PARTAGER / PLATTERS TO SHARE

### LE MAREYEUR

4 pièces de beignets de poisson, 300g de chipirones sautés à la plancha servis avec une sauce au beurre d'ail  
4 pieces of battered fish, 300g of baby calamari sautéed a la plancha served with garlic butter sauce

(Pour 2 personnes /  
For 2 persons)  
Rs 1,750 € 38

### 🍷 CAMARON / RIVER PRAWN (2 PERSONS)

8 pièces de camarons sautés à la sauce sambal, ananas et coriandre, bok choy vapeur, le tout servi avec du riz vapeur  
8 river prawns stir-fried with sambal sauce, pineapple, coriander, steamed bok choy, all served with steamed rice

(Pour 2 personnes /  
For 2 persons)  
Rs 2,100 € 46

## PÂTES / PASTA

### 🍴 (P) ORZO

Orzo cuite façon risotto avec du chorizo séché dans une sauce crémeuse avec des crevettes parfumées aux feuilles de basilic  
Orzo cooked like a risotto with dry chorizo in a creamy shrimp sauce, enhanced with basil leaf

Rs 470 € 10

### 🍴 (A) 🍷 FAGOTTINI

Fagottini à la langouste, ciboulette et bisque parfumée à l'estragon  
Crayfish fagottini, chives and bisque enhanced with tarragon

Rs 1,150 € 25



## BURGER FAIT MAISON / HOMEMADE BURGER

### 🍴 (S) BŒUF / BEEF

Burger de bœuf fait maison composé d'un œuf au plat et de fromage cheddar fondu  
Homemade beef burger with molten cheddar cheese and fried egg

Rs 450 € 10

### 🍴 (S) AGNEAU / LAMB

Burger d'agneau fait maison composé d'une compotée d'oignon et de fromage cheddar fondu  
Homemade lamb burger with stewed onion and molten cheddar cheese

Rs 510 € 11

## FRUITS DE MER / SEAFOOD

### 🍴 (A) (S) HOMARD BLEU DE BRETAGNE GRILLÉ / GRILLED BLUE LOBSTER FROM BRITTANY

Homard bleu de Bretagne grillé, risotto crémeux au riz sauvage, fèves de soja et sauce hollandaise  
Grilled blue lobster from Brittany, creamy wild rice risotto, edamame beans and hollandaise sauce

100gms  
as from  
Rs 2,100 € 46

### 🍴 (P) FILET DE BABONNE / BABONNE FILET

Filet de Babonne cuit sous-vide, riz sauvage et sa purée au poivron grillé et chorizo  
Slow-cooked Babonne filet, wild rice and served with grilled peppers and chorizo puree

Rs 870 € 19

### 🍴 (A) (S) FILET DE FLETAN / HALIBUT FILET

Filet de flétan rôti au beurre noisette, ragoût de pois chiches noir et sa sauce relevée à la carotte et au lait de coco  
Roasted Halibut Filet with noisette butter, black chickpeas stew, carrot & coconut milk sauce

Rs 970 € 21

### 🍴 (A) (P) FISH & CHIPS TRADITIONNEL / TRADITIONAL FISH & CHIPS

Croustillant de filet de vacoas accompagné de coleslaw et d'une sauce tartare  
Crispy beer battered vacoas filet, coleslaw and tartar sauce

Rs 460 € 10



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.

Should you be subject to allergies, please contact the management.

🌿 Vegetarian 🍴 Half board 🍷 Spicy (S) Signature (P) Pork (A) Alcohol

## VIANDE / MEAT

- Ⓟ Ⓟ SAUCISSES TOULOUSAINES / **BANGERS & MASH** Rs 540 € 12  
Saucisse toulousaine, marmelade d'oignon au vinaigre balsamique et purée de pomme de terre  
*Bangers and mash served with onion marmelade enhanced with balsamic vinegar*
- Ⓟ JOUE DE BOEUF / **BEEF CHEEK** Rs 1,250 € 27  
Servie avec une mousseline de pomme de terre à la truffe, haricots verts et jus de cuisson  
*Served with truffle potato mousseline, French beans and its juice*

- Ⓟ CRAPAUDINE DE POULET / **SPATCHCOCK CHICKEN** Rs 640 € 14  
Crapaudine de poulet fermier, salsa de chimichuri et brocoli vapeur  
*Spatchcock chicken, chimichuri salsa and steamed broccoli*

### ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

**Toutes nos viandes sont accompagnées au choix de :  
purée de pomme de terre ou frites ou riz vapeur  
All our meats are served with your choice of:  
Mashed potatoes or French fries or steamed rice**

## VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

### ENTRÉES ET SALADES / STARTERS AND SALADS

- ✓ Ⓟ SALADE DE PÊCHE ET FROMAGE / **PEACH AND CHEESE SALAD** Rs 440 € 10  
Salade de pêche et fromage, amandes rôties et vinaigrette moutarde-miel  
*Peach and cheese salad served with roasted almond and honey-mustard dressing*
- ✓ Ⓟ TARTINE DE PAIN DE CAMPAGNE AU CHEVRE CHAUD / **HOT GOAT CHEESE TARTINE ON CAMPAGNE BREAD** Rs. 470 € 10  
Tartine de pain de campagne au chèvre chaud, sarrasin et pesto à la roquette  
*Hot goat cheese tartine on campagne bread, buckwheat and arugula pesto*

### PLATS DE RÉSISTANCE / MAIN COURSES

- ✓ Ⓟ TORTELLINI AUX ÉPINARDS / **TORTELLINI WITH SPINACH** Rs 480 € 10  
Tortellini à l'épinard et fromage ricotta  
*Tortellini with spinach and ricotta cheese*
- ✓ Ⓟ TIKKA MASSALA DE PANEER / **PANEER TIKKA MASALA** Rs 400 € 9  
Tikka masala de paneer et petits pois servis avec du riz vapeur ou farata  
*Paneer tikka masala, served with steamed rice or farata*

## CURRY

- ✓ Ⓟ Ⓟ CIVET DE POULPE / **CIVET OF OCTOPUS** Rs 690 € 15  
Civet de poulpe cuit longuement dans un mélange d'épices traditionnels et de vin rouge  
*Civet of octopus cooked slowly in a mixture of traditional spices and red wine*
- ✓ Ⓟ ROGAN JOSH D'AGNEAU / **LAMB ROGAN JOSH** Rs. 670 € 15  
Rogan josh d'agneau cuit longuement dans un mélange d'épices aromatique parfumé au piment kashmiri  
*Lamb Rogan josh cooked slowly in a mixture of aromatic spices enhanced with kashmiri chilli*

- ✓ Ⓟ CURRY DE POULET ET CREVETTES / **CHICKEN AND PRAWN CURRY** Rs 620 € 13  
Curry de poulet et crevettes traditionnel garni de feuilles de coriandre  
*Traditional chicken and prawn curry topped with cilantro leaves*

**Tous nos currys sont servis avec du riz vapeur ou farata  
All our curries are served with steamed rice or farata**

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.

Should you be subject to allergies, please contact the management.

✓ Vegetarian Ⓟ Half board 🌶️ Spicy Ⓢ Signature Ⓟ Pork Ⓟ Alcohol



## DESSERTS

- LE MAÏS / THE CORN** Rs 370 € 8  
Parfait au maïs jaune, perle brûlée au chalumeau, biscuit moelleux et sa glace au popcorn nappée de miel  
*Yellow corn parfait, charred pearl with torch, soft biscuit and its popcorn ice cream topped with honey*
- ⑤ CŒUR COULANT / CHOCOLATE FONDANT** Rs 380 € 8  
Cœur coulant au chocolat et son praliné de noisette accompagné d'une glace aux fèves de tonka  
*Chocolate fondant cake with hazelnut praline with a tonka bean ice cream*
- ① ① A LA POIRE / THE PEAR** Rs 360 € 8  
Cuite sous-vide dans un sirop aromatique au vin blanc caramélisé et son sorbet fait maison relevé d'une crème chantilly  
*Cooked sous-vide in aromatic caramelised white wine syrup, home-made sherbet topped with chantilly cream*

- ① ① STICKY DATE PUDDING / STICKY DATE PUDDING** Rs 350 € 8  
Pudding moelleux aux dates, sauce chaude au caramel et crème fouettée  
*A soft pudding with dates, hot caramel sauce and whipped cream*
- ① ① ASSORTIMENT DE SORBETS FAIT MAISON / ASSORTMENT OF HOMEMADE SHERBETS** Rs 360 € 8  
Trois boules de sorbet : yaourt, mandarine et grenade  
*Three scoops of sherbet: yoghurt, mandarin and pomegranate*



## POUR LES ENFANTS / KIDS SELECTION

Moins de 12 ans / Under 12 years old

- Nuggets de poulet et purée de pomme de terre  
*Chicken nuggets with mashed potato* Rs 150 € 3
- Poisson pané  
*Breaded fish* Rs 150 € 3
- Spaghetti à la tomate  
*Spaghetti with tomato* Rs 150 € 3

- Brochettes de marshmallow et fraise  
*Marshmallow and strawberry skewers* Rs 150 € 3
- Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse* Rs 150 € 3
- Salade de fruits et glace à la vanille  
*Fruit salad with vanilla ice cream* Rs 150 € 3



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise.  
*Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.*

Les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Vous serez facturé en roupies mauriciennes.  
*Prices in Euro are just an indication. You will be charged in Rupees.*

Should you be subject to allergies, please contact the management.

✓ Vegetarian ① ① Half board 🌶️ Spicy ⑤ Signature ① ① Pork ① ① Alcohol