



BRASSERIE CHIC

A hearty menu by Chef Nizam Peeroo & Dietitian Teenusha Soobrah

New delectable sensations are here to please your palate with the new gourmet menu at Brasserie Chic restaurant in collaboration with the dietitian, Teenusha Soobrah, for a new twist! Health enthusiasts take note; you can now view the nutritional information for each of our dishes to keep track of your diet. Get ready for a burst of flavours while taking care of your well-being! Enjoy our cold or warm starters, appetising soups, exceptional gueridon dishes prepared at your table, sumptuous main courses and fast lane meals for those who are up for a quick bite, without forgetting our desserts to satisfy your sweet tooth!



BRASSERIE CHIC

Entrées / Starters

🍷🍴 Saumon d'Ecosse / *Scottish salmon* Rs 600 € 13

Fines tranches de saumurade de cœur de saumon accompagnées de son pain brioché et de sa crème légère au raifort

Thinly sliced cured salmon, served with toasted brioche accompanied by a light horseradish cream

Energy: 805 calories Total fat: 48g Total carbohydrate: 71g Protein: 26g

🍷🍴 Thon mi-cuit / *Seared tuna* Rs 450 € 10

Thon mi-cuit enrobé de graines de sésame torréfiées accompagné d'une mousseline de petits pois, jeunes pousses d'épinards et vinaigrette au yuzu

Seared tuna coated with roasted sesame seeds served with a fine mousseline of green peas, baby spinach and yuzu dressing

Energy: 698 calories Total fat: 55g Total carbohydrate: 11g Protein: 43g

🍷🍴🍴 Calamar gallego / *A Galician-Style Calamari* Rs 400 € 9

Calamar aux épices câprese cuit à basse température accompagné d'une salsa de tomate alliée et son focaccia

Slow cooked calamari with caprese spices accompanied by a tomato salsa served with focaccia

Energy: 421 calories Total fat: 22g Total carbohydrate: 23g Protein: 31g

🍷🍴 Petit-gris / *Burgundy Snail* Rs 550 € 12

Demi-douzaine d'escargots de Bourgogne en coquilles au beurre persillé servie avec des croûtons

Half dozen Burgundy snails with parsley and garlic butter cooked in its shells and served with its croutons

Energy: 554 calories Total fat: 12g Total carbohydrate: 29g Protein: 74g

🍷🍴🍴 Chèvre chaud / *Warm goat cheese salad* Rs 400 € 9

Bruschetta de chèvre chaud, compote de pomme, salade d'épinards, vinaigrette au miel et au cidre

Warm goat cheese bruschetta served with an apple compote, baby spinach salad tossed in a honey and cider dressing

Energy: 352 calories Total fat: 28g Total carbohydrate: 22g Protein: 3g

🍴 Croustillant d'épaule d'agneau / *Cooked lamb spring roll* Rs 650 € 14

Croustillant d'épaule d'agneau cuit sept heures, sauce aigre-douce de tamarin et figues, salade mesclun

Crispy roll slow cooked lamb shoulder, sweet and sour tamarin and fig sauce served with a mesclun salad

Energy: 903 calories Total fat: 76g Total carbohydrate: 15g Protein: 29g

🍷🍴 Vol-au-vent aux trois champignons / *Creamy mushroom vol-au-vent* Rs 390 € 8

Vol-au-vent aux trois champignons gratinés au gruyère accompagnés d'une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette de Xérès

Creamy mushroom puff gratinated with gruyere cheese served with a green salad laced with Xérès dressing

Energy: 1,038 calories Total fat: 86g Total carbohydrate: 32g Protein: 33g

Salades / Salads

🍷🍴 Duo de cœur de palmiste / *Heart of palm* Rs 750 € 16

Salade de palmiste poché et son émincé croquant mariné au vinaigre de balsamique blanc, feuilles de sucrine, caviar moléculaire au citron

Poached and fresh thinly sliced heart of palm salad marinated with white balsamic vinegar, with little gem lettuce and molecular lemon caviar

Energy: 306 calories Total fat: 20g Total carbohydrate: 29g Protein: 7g

🍷🍴 Salade de crevettes / *Prawns salad* Rs 700 € 15

Salade de crevettes pochées, mesclun de laitue frisée et épinards, copeaux de pomme Granny Smith, vinaigrette au cidre et au miel

Poached prawns salad served on a mesclun of curly lettuce and spring spinach, topped with shavings of Granny Smith apple and honey cider dressing

Energy: 537 calories Total fat: 38g Total carbohydrate: 18g Protein: 33g

🍴🍴 Salade César / *Caesar salad* Rs 550 € 12

Suprême de volaille rôtie, œuf poché sur une salade de feuilles de romaine, cerneaux de noix, vinaigrette au parmesan

Roasted chicken supreme served with poached egg on a romaine salad with walnuts, laced with parmesan cheese dressing

Energy: 1,103 calories Total fat: 98g Total carbohydrate: 4g Protein: 52g



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.

Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.
Should you be subject to allergies, please contact the management.

Notre sélection de poke bowl / *Poke bowl selection*

✓🌱🌱 **Poke bowl au quinoa /** Rs 700 € 15 *Vegan poke bowl*

Trilogie de quinoa organique, poêlée de tofu, avocat fumé, épinards sautés, poivrons rôtis et medley de fruits et légumes confits relevés d'une sauce tahini
Trilogy of organic quinoa, seared tofu, smoked avocado, sautéed spinach, roasted bell pepper, pickled fruits and vegetables laced with a tahini sauce
Energy: 677 calories Total fat: 47g Total carbohydrate: 42g Protein: 18g

✓🌱🌱🌱 **Poke bowl au riz sushi /** Rs 500 € 11 *Poke bowl with sushi rice*

Chirashi - riz sushi, poivron rouge, concombre, radis, tofu japonais fumé, gingembre confit, carottes marinées aux feuilles de nori, graines de sésame et sauce satay
Chirashi - sushi rice, red pepper, cucumber, radish, smoked Japanese tofu, candied ginger carrot marinated in Nori leaves, sesame seeds and satay sauce
Energy: 447 calories Total fat: 8g Total carbohydrate: 72g Protein: 15g

🌱🌱 **Poke bowl nordique / *Nordic Poke bowl*** Rs 750 € 16

Saumon fumé et raifort, copeaux de fenouil, pommes Granny Smith, céleri-rave, riz noir, oignons blancs et câpres
Smoked salmon with horseradish, flakes of fennel, Granny Smith apple, celeriac, black rice, white onions, and capers
Energy: 419 calories Total fat: 32g Total carbohydrate: 12g Protein: 21g

Potages / *Soups*

🌱🌱🌱 **Potage du maraîcher /** Rs 350 € 8 *Creamy vegetable soup*

Potage du maraîcher et sa mousse de lait
Creamy vegetable soup
Energy: 370 calories Total fat: 26g Total carbohydrate: 25g Protein: 7g

🌱🌱 **Crèmeux aux trois champignons /** Rs 400 € 9 *Frothy cream mushroom*

Crèmeux aux trois champignons et sa mouillette aux noix
Creamy mushroom served with a nut shortbread
Energy: 479 calories Total fat: 43g Total carbohydrate: 14g Protein: 9g

Curry de notre comptoir de Brasserie Chic / *Curry from our Brasserie Chic counter*

Nos currys sont servis avec des faratas, sélection d'apalam épicé, riz vapeur aux oignons frits et une sélection de chutneys
Our curries are served with faratas, a selection of spicy apalam, steamed rice with fried onions and a selection of chutneys

Curry de poisson Rs 600 € 13 *Fish curry*

Energy: 1,193 calories Total fat: 66g Total carbohydrate: 101g Protein: 53g

🍗 **Makhani de poulet aux épices** Rs 600 € 13 *Butter chicken curry*

Energy: 1,357 calories Total fat: 54g Total carbohydrate: 132g Protein: 85g

🍗🌱 **Curry de poulet et crevettes** Rs 800 € 17 *Mauritian chicken and prawn curry*

Energy: 1,450 calories Total fat: 90g Total carbohydrate: 74g Protein: 78g

🌱🌱 **Curry jaune façon thaï, tofu et noix de cajou** Rs 800 € 17 *Yellow Thai curry with tofu and cashew nuts*

Energy: 628 calories Total fat: 18g Total carbohydrate: 94g Protein: 20g

🌱 **Curry de boeuf** Rs 600 € 13 *Beef curry*

Energy: 1,208 calories Total fat: 41g Total carbohydrate: 96g Protein: 61g

🌶️ Spicy 🌱 Vegetarian (S) Signature (GF) Gluten Free (✓) Smart Choice (DF) Diabetes friendly

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.

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.
Should you be subject to allergies, please contact the management.

Nos plats mitonnés / Our slow-cooked dishes

ⓂⓈ Souris d'agneau / Lamb Shank Rs 650 € 14

Souris d'agneau cuit à basse température liée avec une sauce aux figes accompagnée d'une polenta
Slow cooked lamb shank glazed with fig sauce served with a polenta

Energy: 1,088 calories Total fat: 67g Total carbohydrate: 25g Protein: 60g

ⓂⓂ Bœuf bourguignon / Beef bourguignon Rs 600 € 13

Paleron de bœuf à la bourguignonne servi avec des carottes au beurre et purée de pomme de terre
Bourguignon style beef chuck served with buttered carrot and mashed potatoes

Energy: 817 calories Total fat: 46g Total carbohydrate: 42g Protein: 50g

ⓂⓈ Cassoulet de canard confit / Duck confit cassoulet Rs 750 € 16

Cassoulet de canard confit aux petits légumes accompagné d'une salade mesclun
Duck confit cooked with baby vegetables served with mesclun salad

Energy: 2,094 calories Total fat: 128g Total carbohydrate: 112g Protein: 102g

✓ Tajine d'aubergines / Eggplant tagine Rs 550 € 12

Tajine d'aubergines et figes, taboulé de semoule
Eggplant and fig tagine served with semolina tabbouleh

Energy: 838 calories Total fat: 37g Total carbohydrate: 98g Protein: 20g

Du guéridon / From the cart

✓ Meule de fromage / Cheese Wheel Rs 600 € 13

Tagliatelles fraîches aux brisures de truffe préparées à la meule de parmesan
Fresh tagliatelle topped with truffle tossed in a parmigiano reggiano cheese wheel

Energy: 1,058 calories Total fat: 95g Total carbohydrate: 51g Protein: 29g

ⓈⓂ Tartare de bœuf / Beef tartar Rs 950 € 21

Tartare de filet de bœuf servi à l'anglaise accompagné de condiments et de croustillants de pomme de terre

Beef tenderloin tartare served English style with its condiments and crispy potatoes

Energy: 702 calories Total fat: 42g Total carbohydrate: 38g Protein: 40g

Pâtes / Pasta

Ⓢ Tagliatelle aux fruits de mer / Seafood tagliatelle Rs 800 € 17

Tagliatelle aux fruits de mer, pistil de safran, sauce crémeuse au poivron jaune et chapelure au pecorino

Seafood tagliatelle laced in a saffron sauce, creamy yellow pepper sauce and pecorino crumble

Energy: 912 calories Total fat: 48g Total carbohydrate: 70g Protein: 55g

Ⓢ Spaghetti Rs 500 € 11

Spaghetti carbonara aux lardons fumés
Spaghetti carbonara served with smoked bacon

Energy: 1,361 calories Total fat: 55g Total carbohydrate: 140g Protein: 71g

✓Ⓢ Gnocchi Rs 490 € 11

Gnocchi à la tapenade de truffe, copeaux de parmesan et mesclun de jeunes pousses
Gnocchi tossed in truffle tapenade, parmesan shavings and fresh baby mesclun salad

Energy: 589 calories Total fat: 30g Total carbohydrate: 64g Protein: 14g

🌶️ Spicy 🌿 Vegetarian Ⓢ Signature 🍷 Gluten Free ✓ Smart Choice Ⓜ Diabetes friendly

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.

Veillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.
Should you be subject to allergies, please contact the management.

Retour de pêche / *From the sea*

- ⑤ **Blanquette de camarons / *River prawn blanquette*** Rs 1,000 € 22
Blanquette de camarons aux petits légumes et fenouil accompagnée de riz pilaf
River prawn blanquette served with spring vegetables and fennel
Energy: 1,104 calories Total fat: 47g Total carbohydrate: 91g Protein: 76g
- ⑤ **Langouste Thermidor / *Lobster Thermidor*** Rs 2,900 € 63
Langouste grillée au beurre de corail, crème fraîche et vin blanc servie avec du riz persillé
Broiled lobster with coral butter, fresh cream and white wine served with parsley rice
Energy: 2,190 calories Total fat: 55g Total carbohydrate: 58g Protein: 94g
- ⑩⑤⑦ **Pavé de saumon / *Seared Salmon*** Rs 1,400 € 30
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, étuvée d'asperges relevé d'un concassée de patate douce et crème de raifort
Seared salmon, garnished with sautéed asparagus enhanced with crushed sweet potato and horseradish cream
Energy: 685 calories Total fat: 46g Total carbohydrate: 21g Protein: 43g
- ⑩①⑦ **Vieille Rouge / *Red Snapper*** Rs 950 € 21
Filet de vieille rouge cuit au four, servi sur du chou à la chair de crabe, chutney de pomme de terre et moutarde servi avec un beurre à l'ail noir
Oven roasted Red Snapper fillet served on a bed of sautéed crunchy cabbage and crabmeat, potato mustard chutney served with a frothy black garlic sauce
Energy: 680 calories Total fat: 43g Total carbohydrate: 19g Protein: 51g

Passage du boucher / *From the butcher's block*

- ⑤① **Cordon bleu / *Blue cordon*** Rs 650 € 14
Blanc de volaille poêlée enrobé de jambon, fines tranches de gruyère, pané à la chapelure de noix accompagné de pomme de terre sautées et salade de jeunes pousses
Pan-fried chicken breast wrapped with ham, slices of Gruyere cheese coated with nutty breadcrumbs served with sautéed potatoes and green salad
Energy: 910 calories Total fat: 38g Total carbohydrate: 50g Protein: 89g
- ⑤⑩ **Entrecôte grillée / *Grilled beef sirloin* (300g)** Rs 950 € 21
Entrecôte grillée, beignets d'oignons et pommes de terre sautées aux épices de caprese servie avec mousseline de béarnaise
Pan-fried beef cube roll, complimented with onion fritter sautéed potatoes and béarnaise emulsion
Energy: 1,030 calories Total fat: 64g Total carbohydrate: 33g Protein: 80g
- ⑤ **Filet de bœuf / *Beef fillet* (200g)** Rs 1,400 € 30
Filet de bœuf accompagné de ses légumes et pomme de terre sautées aux herbes, sauce au poivre vert de Madagascar
Beef fillet served with sautéed potato wedges and buttered vegetables and green pepper sauce from Madagascar
Energy: 782 calories Total fat: 42g Total carbohydrate: 42g Protein: 57g

Sur le pouce / *Light meals*

Tous nos plats sont servis avec des frites et une salade
All our dishes are served with French fries and a salad

- ⑩ **Burger de bœuf / *Beef burger*** Rs 490 € 11
Burger de bœuf poêlé servi sur un pain brioché, marmelade d'oignons, gratiné au fromage cheddar
Pan-seared beef burger, onion marmalade gratinated with cheddar cheese
Energy: 1,187 calories Total fat: 85g Total carbohydrate: 57g Protein: 48g
- Club sandwich / *Club sandwich*** Rs 450 € 10
Club sandwich au poulet, bacon, jambon et œuf au plat accompagné de frites et salade
Club sandwich with chicken, crispy bacon, ham and fried egg served with French fries and salad
Energy: 1,483 calories Total fat: 93g Total carbohydrate: 78g Protein: 79g
- Burger d'agneau / *Lamb burger*** Rs 450 € 10
Burger d'agneau aux épices douces, aioli à la menthe
Lamb burger enhanced with sweet spices, mint aioli
Energy: 955 calories Total fat: 41g Total carbohydrate: 70g Protein: 72g
- Sandwich toasté fromage et tomate / *Cheese and tomato toasted sandwich*** Rs 300 € 7
Sandwich toasté au fromage accompagné de frites et mesclun de salade
Toasted sandwich with trilogy of tomatoes and cheese served with French fries and green salad
Energy: 710 calories Total fat: 35g Total carbohydrate: 76g Protein: 20

🌶️ Spicy 🌿 Vegetarian 🍷 Signature 🍷 Gluten Free ✅ Smart Choice 🩺 Diabetes friendly

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.

Veuillez signaler toute allergie alimentaire à la direction.
Should you be subject to allergies, please contact the management.

Les douceurs du Labourdonnais / *Labourdonnais' sweet delicacies*

🍫🍫 Dôme chocolaté / *Chocolat dome* Rs 300 € 7

Dôme chocolaté à la noix de coco,
cœur d'ananas Victoria
*Chocolate dome scented with coconut
and Victoria pineapple*

Energy: 364 calories Total fat: 23g Total carbohydrate: 35g Protein: 4g

🍷🍷 Panna cotta vanille / *Vanilla Panna cotta* Rs 300 € 7

Panna cotta à la vanille de Bourbon, coulis de
fruits exotiques relevé au stévia
*Vanilla Bourbon panna cotta served with
an exotic fruit coulis and stevia*

Energy: 430 calories Total fat: 24g Total carbohydrate: 47g Protein: 6g

🍷🍷 Moelleux au citron vert / *Soft biscuit moelleux* Rs 250 € 5

Biscuit moelleux au citron vert, compote de
papaye et son sorbet de yaourt au thym
*Green lime biscuit enhanced with papaya
compote served with thyme and yoghurt sherbert*

Energy: 250 calories Total fat: 4g Total carbohydrate: 48g Protein: 6g

🍌 Banane figue / *Banana Cavendish* Rs 400 € 9

Crèmeux de banane figue accompagné
d'une crème glacée au caramel beurre salé
*Banana Cavendish served with
butterscotch ice cream*

Energy: 843 calories Total fat: 64g Total carbohydrate: 60g Protein: 10g

🍰 Cheesecake à la vanille / *Vanilla caviar cheesecake* Rs 350 € 8

Cheesecake au caviar de vanille,
crumble de fruits rouges
*Vanilla caviar cheesecake served
with a red berries crumble*

Energy: 637 calories Total fat: 31g Total carbohydrate: 84g Protein: 7g

🍦 Sélection de glaces / *Selection of ice cream* Rs 300 € 7

Choix de 2 boules parmi nos saveurs vanille tonka,
chocolat Oreo, coco et baies roses

*Choice of 2 scoops among our flavours
vanilla tonka, Oreo chocolate, coconut and pink berry*

Energy: 533 calories Total fat: 36g Total carbohydrate: 51g Protein: 5g

Nos délices adaptés aux diabétiques / *Diabetes-friendly delicacies*

Sélection de sorbets / *Selection of sorbets*

🍷🍷 Basilic et citronnelle / *Basil and lemongrass* Rs 300 € 7

Energy: 67 calories Total fat: 0g Total carbohydrate: 15g Protein: 2g

🍷🍷 Ananas coriandre / *Pineapple coriander* Rs 300 € 7

Energy: 15 calories Total fat: 0g Total carbohydrate: 3g Protein: 0g

🍷🍷 Bergamote orange / *Bergamot orange* Rs 300 € 7

Energy: 124 calories Total fat: 1g Total carbohydrate: 8g Protein: 3g

🍷🍷 Tamarin et piment / *Tamarind and chilli* Rs 300 € 7

Energy: 67 calories Total fat: 0g Total carbohydrate: 15g Protein: 2g

LWL

LABOURDONNAIS

WATERFRONT HOTEL

September 2022