



Le Chamarel Restaurant, where tradition is embraced.

Enjoy authentic Creole cuisine surrounded by nature, from the forest to the mountains and the ocean beyond.

Embark on a journey through the senses, guided by the local delicacies specially prepared for you.

Le Chamarel Restaurant, où la tradition est célébrée.

Savourez une cuisine créole authentique en pleine nature tout en profitant du panorama exceptionnel qui s'étend de la forêt à la montagne et à la mer.

Embarquez pour un voyage des sens, guidé par les délices locaux spécialement préparés pour vous.

LE CHAMAREL

TO START

POUR COMMENCER

Basket of Mauritian 'gadajacks' : samoussas, chilli bites, taro fritters <i>Panier de 'gadajacks' à la mauricienne : samoussas, gâteaux piment, beignets d'arouille</i>	290
Chamarel Palm heart salad, marinated prawns and mango dressing <i>Salade de cœur de palmier de Chamarel, crevettes marinées et sauce à la mangue</i>	690
Thin slices of smoked marlin on a bed of crispy green papaya salad <i>Fines tranches de marlin fumé et sa salade de papaye verte croquante</i>	490

SIGNATURE DISHES FROM THE TERROIR

PLATS DU TERROIR SIGNATURE

Bel Ombre Wild boar 'Salmi' <i>Salmi de cochon marron de Bel Ombre</i>	950
Venison dry curry from Case Noyale <i>Dry curry de cerf de Case Noyale</i>	990
Mauritian style Chicken & Prawn Curry <i>Curry de poulet et de crevettes à la mauricienne</i>	850
Seasonal vegetables curry <i>Curry de légumes de saison</i>	690
Tropical fresh garden salad tossed with heart of palm & a balsamic glaze <i>Salade tropicale de cœurs de palmier et réduction de balsamique</i>	690

Dishes and drinks prepared and served may contain traces of allergens.

Les plats et les boissons préparés et servis peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.



DISHES FROM THE OCEAN

PLATS DE LA MER

King Prawns a la Plancha with Lemon & garlic butter sauce <i>Gambas à la Plancha au beurre d'ail et au citron</i>	1,450
Pan fried fish fillet topped with 'ti malice' sauce <i>Filet de poisson poêlé à la sauce 'ti malice'</i>	1,200
Catch of the day « Whole fish » for 2 <i>Pêche du jour « Poisson entier » pour 2</i>	2,250

*Our curries and seafood dishes are accompanied with rice and our homemade condiments

**Nos currys et plats à base de fruits de mer sont accompagnés de riz et de nos condiments faits-maison*

DESSERTS

Le Chef's Chocolate fondant cake with vanilla ice cream <i>Moelleux au chocolat du Chef et glace à la vanille</i>	550
Crème brûlée topped with a seasonal citrus fruits' compote <i>Crème brûlée avec une compote d'agrumes de saison</i>	450
Cinnamon ice cream on a bed of caramelised banana crumble <i>Crumble de banane caramélisée et glace à la cannelle</i>	420
Frozen exotic sherbet glass, coconut, mango, lemon and tamarind coulis <i>Coupe de sorbets exotiques, coco, mangue, citron et coulis de tamarin</i>	350

Dishes and drinks prepared and served may contain traces of allergens.

Les plats et les boissons préparés et servis peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.



LA TABLE CRÉOLE

APPETISERS *AMUSE-BOUCHES*

Basket of Mauritian 'gadjacks' : samoussas, chilli bites, taro fritters
Panier de 'gadjacks' à la mauricienne : samoussas, gâteaux piment, beignets d'arouille

CREOLE SALAD *SALADE CRÉOLE*

Chamarel Palm heart salad, marinated prawns and mango dressing
Salade de cœurs de palmier de Chamarel, crevettes marinées et sauce à la mangue

CHOOSE ONE OF OUR SAVORY CREOLE DISHES *CHOISISSEZ L'UN DE NOS SAVOUREUX PLATS CRÉOLES*

Bel Ombre Wild boar 'Salmi'
Salmi de cochon marron de Bel Ombre

Venison dry curry from Case Noyale
Dry curry de cerf de Case Noyale

Mauritian style Chicken & Prawn Curry
Curry de poulet et de crevettes à la mauricienne

Vegetable curry
Curry de légumes

Accompanied with
Accompagnements

White rice, tomato and coriander chutney
Riz blanc, chatini pommes d'amour et coriandre

Condiments
Condiments

Cachemire chilli
Piment Cachemire

Coconut, tamarind and coriander chutney
Chatini de coco, tamarin et de coriandre

Pickled lemon salsa
Salsa de citrons confits

*Dishes and drinks prepared and served may contain traces of allergens.
Les plats et les boissons préparés et servis peuvent contenir des traces d'allergènes.*

*All prices are in Mauritian Rupees and include 15% VAT.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.*



CHOICE OF DESSERTS

DESSERTS AU CHOIX

Cinnamon ice cream on a bed of caramelised banana crumble

Crumble de banane caramélisée et glace à la cannelle

Frozen exotic sherbet glass, coconut, mango, lemon and tamarind coulis

Coupe de sorbets exotiques (coco, mangue, citron) et coulis de tamarin

A carafe of water

1 carafe d'eau

Tea or coffee (espresso or lungo)

Thé ou café (espresso ou lungo)

Rs **1,890** | *per person*
par personne

Dishes and drinks prepared and served may contain traces of allergens.

Les plats et les boissons préparés et servis peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

Tous les prix sont en roupies mauriciennes et incluent une TVA de 15 %.