

COMMENTAIRES REVIEWS

Salades copieuses, plats plus élaborés, spécialités maison... il y en a pour tous les goûts. Ne pas manquer les desserts !
LE GUIDE DU ROUTARD

Tout au long de la journée, on peut venir y déguster une délicieuse cuisine régionale. Une invitation gourmande qui se poursuit par de délicieux desserts à base de sucres bruns naturels.

LE PETIT FUTÉ

A stylish café-restaurant in the grounds of the museum. It specialises in sophisticated creol cuisine and all sorts of sugary delights.
LONELY PLANET

"Excellent"

C'est toujours aussi succulent ! Les plats sont beaux et travaillés, les cocktails sont divins (et leur nouveau mojito épicé est très bon) et je ne parle pas des desserts dont le fameux moelleux au chocolat ou la crème brûlée: un régal ! Les enfants et bébés sont très bien accueillis avec un coloriage et un menu enfant. Le service est adorable et le cadre très beau. je recommande sans hésiter.

"Had lunch here"

Went for lunch with my friends, I really enjoy the food, it was delicious, so yummy, also the service was superb, a welcoming personality, smiling face, very friendly, we were very comfortable. Can't wait to come there again.

"Ein Muss-Erlebnis der besonderen Art"

Die Anordnung des Speises auf der Tellern allein ist ein Augenschmaus - auch hier gibt es landestypische Gerichte, die mit viel Liebe und Hingabe zubereitet werden. Unbedingt den Salade d'ourite probieren. Der Service ist der Knaller - sehr freundlich, zurückhaltend, höflich und aufmerksam.



Le Fangourin soutient les producteurs et fournisseurs locaux. Nos produits sont de saison et nos plats sont proposés sous réserve de disponibilité.

Le Fangourin constantly endeavor to support our local producers and suppliers. All our dishes are presented with seasonal products that may vary according to market availability.

Taxe gouvernementale incluse. Service non compris et le pourboire est laissé à votre discrétion.

Government tax included. Service not included and tipping is left at your discretion.

le fangourin

restaurant & salon de thé

by L'Aventure du Sucre

Menu

BIENVENUE WELCOME

Ouvrez les yeux et profitez du panorama unique que vous offre le Fangourin, un restaurant qui fut autrefois le bureau de l'administrateur du domaine sucrier de Beau Plan.

Au loin, culmine la plus singulière montagne volcanique de l'île, le Pieter Both qui semble tenir un gigantesque rocher en équilibre sur son pic. Il se raconte que l'étrange rocher serait une sorcière transformée en pierre !

En face de vous, le lac aux camarons apaise le luxuriant paysage tropical. Les têtes chevelues des palmiers cachent un trésor sous l'écorce, le fameux cœur de palmier. A la fois tendre et croquant, cet incontournable de la cuisine mauricienne fait craquer de plaisir les fins palais avec sa subtile saveur de noisette.

Tournez la tête à droite et observez les cocotiers qui se penchent sous le poids de leurs fruits, les noix de coco, utilisées aussi bien en version salée, dans le fameux chatini de coco, qu'en version sucrée pour nos délicieux desserts. Admirez aussi nos immenses flamboyants pluricentenaires. Ces arbres s'ornent d'un manteau de millier de petites fleurs rouges durant l'été indien, ce qui lui a valu son joli nom. Et les cannes à sucre, elles sont où ? Tout autour du domaine bien sûr, et leur doux sirop accompagne avec bonheur notre boisson favorite, la citronnelle glacée, préparée directement avec nos plants de jardin.

Bon appétit !

Open your eyes and enjoy the exceptional panorama of Le Fangourin, a restaurant that once was the office of Beau Plan Sugar Estate's administrator.

In the distance, the most unusual volcanic mountain of the island, the Pieter Both, stands. A gigantic rock is held up in equilibrium at the very top of the mountain. It is said that the strange rock is a witch turned into stone!

In front of you, the water prawn lake soothes the lush tropical landscape. The hairy heads of the palms hide a treasure under the bark of the trees, the famous heart of palm. Tender and crunchy at the same time, with a subtle nutty flavour, it is a treat for any connoisseur.

Turn your head to the right and watch the coconut palms leaning, under the weight of their fruits. Coconuts are used both in salted dishes as the famous Mauritian coconut chutney, as well as in our delicious sweet desserts. Also have a look at our giant pluricentenaries flame trees. During tropical summer, these magnificent trees are covered with masses of brilliant red flowers, which earn them their name.

What about sugar canes? They grow all around the estate and the cane syrup perfectly sweetens our favourite drink, iced lemongrass, prepared with plants from our garden.

Enjoy your meal !

Follow us / Suivez-nous



BEAU PLAN, PAMPLEMOUSES

T: (230) 243 7900 F: (230) 243 9699

administration@aventuredu sucre.com

www.aventuredusucre.com

LES INCONTOURNABLES SIGNATURE DISHES

Ca	Rougaille de saucisses fumées à la créole et piment frit Creole smoked sausages in a lightly spiced tomato rougaille sauce	Rs 575
Ca	Authentique dry curry de cerf du domaine de Rambouillet Venison from Rambouillet Domain in a quintessential Mauritian dry curry and the traditional accompaniments	Rs 700
	Grande assiette de dégustation mauricienne A grand platter of a taste of Mauritian specialities	Rs 650

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise"
Guy De Maupassant (1850-1893)

"I can't stand people who do not take food seriously"
Oscar Wilde (1854-1900)

DE LA MER FROM THE SEA

So Se	Mi-cuit de thon rouge en croûte de sésame, purée de pomme de terre au pesto de caripoulé et mesclun du jardin Seared tuna in a sesame crust, curry leaves crust, a hint of ginger, taro root and chayote galette	Rs 690
Cr La No	Babonne au lait de coco et citronnelle du jardin, bokchoy grillé, pipengaille sauté, riz Red grouper cooked in a coconut lemongrass cream sauce served with grilled bokchoy, sauteed rough gourd and rice	Rs 795
Cr La	Poisson du jour juste rôti et sauce crustacée, carottes glacées au sucre Muscovado brun, purée légère de chou-fleur Catch of the day with a shellfish sauce, Dark Muscovado sugar glazed carrots served with a cauliflower puree	Rs 755
Cr La Mo	Omelette aux fruits de mer et salade du jardin Seafood omelette salad from our garden	Rs 420

COIN'VEG VEGGIE CORNER

Ca La No	Lasagnes aux légumes, trio de chatinis mauriciens, crème de tomate parfumée à la coriandre fraîche Vegetable lasagna topped with typical Mauritian chutneys, creamed tomato sauce Creole style	Rs 425
La	Canellonis au fruit jacques et légumes du jour, crème de basilic du jardin, laitue Jackfruit and vegetable of the day canelloni, topped with a cream of basil from our garden, lettuce	Rs 550
	Grande assiette de dégustation mauricienne végétarienne A grand vegetarian platter of a 'Taste of Mauritius'	Rs 650

LES DESSERTS DESSERTS

La	Moelleux au cœur tendre de chocolat noir intense et sucre mélassé, truffe au chocolat blanc et noix de coco, glace aux gousses de vanille* Dark chocolate fondant with molasses sugar served with a white chocolate truffle coated with coconut, ice cream enhanced with vanilla*	Rs 375
La	Crème brûlée à la vanille fraîche, macaron ananas et curcuma, sorbet fruit de la passion Crème brûlée enlivened with fresh vanilla pod, pineapple and curcuma macaroon, passion fruit sorbet	Rs 375
La	Délice au caramel beurre salé sur croustillant chocolaté Sea salted caramel delight on a chocolate crunch	Rs 375
La	Cheesecake sans cuisson, citron et menthe du jardin, coulis de fruit de la passion No bake mint and lime cheesecake, passion fruit coulis	Rs 275
	Papaye verte confite à la cannelle et sucre Demerara, glace aux gousses de vanille Green papaya candied with cinnamon and Demerara sugar, fresh vanilla ice cream	Rs 275
La	Trio de crêpes (caramel beurre salé, confiture de papaye et d'ananas) Trio of pancakes (salted butter caramel, papaya and pineapple jam)	Rs 300

* Ce dessert requiert une cuisson délicate, merci de commander à l'avance
* This dessert requires a delicate cooking, please order in advance

LES ENTRÉES STARTERS

La So Se	Duo de lentilles vertes et quinoa sur rilette de marlin artisanalement fumé, caviar d'aubergine Smoked marlin pate, duo of green lentils and quinoa, eggplant caviar	Rs 425
La So Se	Tataki de thon rouge et pomme verte, sauce aux agrumes Red tuna tataki with green apple, citrus sauce	Rs 525
So Se	Tatin de légumes grillés, houmous au paprika fumé Tatin of grilled vegetables and smoked paprika houmous	Rs 395

DE LA TERRE FROM EARTH

La	Brochettes de volaille à la sauce massala maison, riz safrané et concombre raïta Marinated chicken skewers with a sauce from our home ground massala, saffron rice and cucumber raïta	Rs 565
La	Gourmet burger de cerf du Domaine de Rambouillet et pommes frites Gourmet burger of venison from Rambouillet Domain and French fries	Rs 650
La	Bavette d'Aloyau et sauce au poivre vert, pommes frites et saladette du potager Sirloin steak, with green pepper sauce, French fries and a fresh salad from our garden	Rs 680

DU JARDIN FROM THE GARDEN

Cr Mo	Salade gourmande à la mode Fangourin, grosses crevettes, vinaigrette infusée à la mangue Le Fangourin special 'Gourmand' salad with extra large prawns, vinaigrette infused with fresh mangoes	Rs 1,100
Mo So Se	Salade d'ourite et 'gato piman' croustillants à la mauricienne, garnie au limon de Rodrigues confit et coriandre Octopus with a fresh salad served with crisp local 'gato piman' and garnished with Rodriguan lemon pickle and coriander	Rs 525
So Se	Salade de Beau Plan à la volaille laquée au sucre mélassé, ananas Victoria, graines de sésame et tournesol torréfiées The superior salad of Beau Plan topped with fillets of farm chicken glazed with molasses sugar, Victoria pineapple and roasted sesame and sunflower seeds	Rs 525

Ca CACAHUËTE/PEANUT | **Cr** CRUSTACÉ/CRUSTACEAN

La LACTOSE | **Mo** MOLLUSQUE/MOLLUSC | **No** NOIX/NUT

Se SESAME | **So** SOJA/SOYA

MENU L'ÎLE AUX ENFANTS KIDS ISLAND'S MENU

La	Burger de volaille ou bœuf Chicken or beef burger ou / or Pâtes à la sauce bolognaise ou napolitaine Pasta with bolognese or tomato napolitain sauce	Rs 275
	Menthe ou grenadine à l'eau ou eau filtrée Mint or strawberry syrup drink or filtered water	
La	Crêpe au sucre Demerara ou au chocolat Pancake with Demerara sugar or chocolate	

Le Fangourin soutient les producteurs et fournisseurs locaux.
Nos produits sont de saison et nos plats sont proposés sous réserve de disponibilité.
Le Fangourin constantly endeavor to support our local producers and suppliers.
All our dishes are presented with seasonal products that may vary according to availability.

Fermeture à 16h30, dernière commande à 15h45 pour les plats et 16h pour les desserts.
Taxe gouvernementale incluse. Service non compris et le pourboire est laissé à votre discrétion.
Closing at 4.30pm, last order at 3.45pm for main courses and 4pm for desserts.
Government tax included. Service not included and tipping is left at your discretion.