

le fangourin

restaurant & salon de thé

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 sucre 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 épice 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 Speisen 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 discrédition.

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

by L'Aventure du Sucre

Menu

Follow us / Suivez-nous



BEAU PLAN, PAMPLEMOUSSES

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

administration@aventuredusucré.com
www.aventuredusucré.com

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 !

LES INCONTOURNABLES SIGNATURE DISHES

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

"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)

LES ENTRÉES STARTERS

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

Ca CACAHUÈTE/PEANUT | Cr CRUSTACÉ/CRUSTACEAN

DE LA MER FROM THE SEA

Mi-cuit de thon rouge en croûte de sésame, purée de pomme de terre au pesto de caripoulé et mesclun du jardin	Rs 690
Seared tuna in a sesame crust, curry leaves crust, a hint of ginger, taro root and chayote galette	
Babonne au lait de coco et citronnelle du jardin, bokchoy grillé, pipengaille sauté, riz	Rs 795
Red grouper cooked in a coconut lemongrass cream sauce served with grilled bokchoy, sauteed rough gourd and rice	
Poisson du jour juste rôti et sauce crustacée, carottes glacées au sucre Muscovado brun, purée légère de chou-fleur	Rs 755
Catch of the day with a shellfish sauce, Dark Muscovado sugar glazed carrots served with a cauliflower puree	
Omelette aux fruits de mer et salade du jardin	Rs 420
Seafood omelette salad from our garden	

DE LA TERRE FROM EARTH

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

COIN'VEG VEGGIE CORNER

Lasagnes aux légumes, trio de chatinis mauriciens, crème de tomate parfumée à la coriandre fraîche	Rs 425
Vegetable lasagna topped with typical Mauritian chutneys, creamed tomato sauce Creole style	
Canellonis au fruit jacques et légumes du jour, crème de basilic du jardin, laitue	Rs 550
Jackfruit and vegetable of the day canelloni, topped with a cream of basil from our garden, lettuce	
Grande assiette de dégustation mauricienne végétarienne	Rs 650
A grand vegetarian platter of a 'Taste of Mauritius'	

DU JARDIN FROM THE GARDEN

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

Se SESAME | So SOJA/SOYA

LES DESSERTS DESSERTS

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

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

MENU L'ÎLE AUX ENFANTS KIDS ISLAND'S MENU

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