

LES INCONTOURNABLES SIGNATURE DISHES

Ca Rougaille de saucisses artisanales, sauce créole légèrement épicée et ses accompagnements traditionnels **Rs 600**

Viande de cochons élevés naturellement et en plein air
Handmade sausages stewed in a lightly spiced tomato rougaille sauce and the traditional accompaniments
Naturally raised free-range pork meat

Ca Authentique dry curry de cerf du domaine de Rambouillet et ses accompagnements traditionnels **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 specialties

"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 Mi-cuit de thon rouge en croûte de sésame, purée de pomme de terre au pesto de caripoulé et mesclun du jardin **Rs 690**

Se Seared tuna in a sesame crust, curry leaves crust, a hint of ginger, taro root and chayote galette

Cr Babonne au lait de coco et citronnelle du jardin, bokchoy grillé, pipengaille sauté, riz **Rs 795**

La Red grouper cooked in a coconut lemongrass cream sauce served with grilled bokchoy, sauteed rough gourd and rice

Cr Poisson du jour juste rôti et sauce crustacée, carottes glacées au sucre Muscovado brun, purée légère de chou-fleur **Rs 755**

La Catch of the day with a shellfish sauce, Dark Muscovado sugar glazed carrots served with a cauliflower puree

Cr Omelette aux fruits de mer et salade du jardin **Rs 420**

La Seafood omelette salad from our garden

COIN'VEG VEGGIE CORNER

Ca Lasagnes aux légumes, trio de chatinis mauriciens, crème de tomate parfumée à la coriandre fraîche **Rs 425**
La Vegetable lasagna topped with typical Mauritian chutneys, creamed tomato sauce Creole style

La 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

La Grande assiette de dégustation mauricienne végétarienne **Rs 650**
A grand vegetarian platter of a 'Taste of Mauritius'

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* **Rs 375**

Dark chocolate fondant with molasses sugar served with a white chocolate truffle coated with coconut, vanilla bean ice cream*

La Crème brûlée à la vanille fraîche, macaron ananas et curcuma, sorbet fruit de la passion **Rs 375**

Vanilla bean crème brûlée, pineapple and curcuma macaroon, passion fruit sorbet

La Papaye verte confite à la cannelle et au sucre Demerara, glace aux gousses de vanille **Rs 275**

Green papaya candied with cinnamon and Demerara sugar, vanilla bean ice cream

La Duo de sorbets tropicaux (Fruit de la passion, noix de coco) **Rs 200**

Duo of tropical sherbets (Passion fruit, coconut)

* 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 Duo de lentilles vertes et quinoa sur rilette de marlin artisanalement fumé, caviar d'aubergine **Rs 425**
Smoked marlin pate, duo of green lentils and quinoa, eggplant caviar

So Tatakis de thon rouge et pomme verte, sauce aux agrumes **Rs 525**
Se Red tuna tataki with green apple, citrus sauce

So Tatin de légumes grillés, houmous au paprika fumé **Rs 395**
Se Tatin of grilled vegetables and smoked paprika houmous

DE LA TERRE FROM EARTH

La 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

La Gourmet burger de cerf du Domaine de Rambouillet et pommes frites **Rs 650**

Gourmet burger of venison from Rambouillet Domain and French fries

La Bavette d'Aloyau et sauce au poivre vert, pommes frites et saladette du potager **Rs 680**
Sirloin steak, with green pepper sauce, French fries and a fresh salad from our garden

DU JARDIN FROM THE GARDEN

Cr 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

Mo 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

So Salade de Beau Plan à la volaille laquée au sucre mélassé, ananas Victoria, graines de sésame et tournesol torréfiées **Rs 525**

Se The superior salad of Beau Plan topped with fillets of farm chicken glazed with molasses sugar, Victoria pineapple and roasted sesame and sunflower seeds

MENU L'ÎLE AUX ENFANTS KIDS ISLAND'S MENU

La 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 napolitain sauce

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

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

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

Se SESAME | **So** SOJA/SOYA

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 menu items are subject to change according to seasonality and 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 at your own discretion.