

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

Restaurant délicieux dans un très joli cadre et avec des serveurs aux petits soins. Cocktails et desserts incroyables !

One of the best Mauritius restaurant. We discovered the best cocktail ever, had really great, fresh food and the service was also marvelous.

Ausgezeichnet.
Nette Bedienung, sehr wohlschmeckende Speisen, ach für Vegetarier geeignet. Einfallsreiche Drinks auch ohne Alkohol. Es hat sich sehr gelohnt.

TRIPADVISOR



Le Fangourin soutient les producteurs et fournisseurs locaux et nos plats sont proposés sous réserve de disponibilité. Le Fangourin constantly endeavor to support our local producers and suppliers and all *menu items are subject to change according to 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 to your discretion.

le fangourin

restaurant & salon de thé

by L'Aventure du Sucre

Menu

BIENVENUE WELCOME

Le Fangourin, autrefois le bureau de l'administrateur du domaine sucrier de Beau Plan, est aujourd'hui un restaurant imprégné d'histoire où se mêlent des saveurs mauriciennes et notre précieux héritage naturel et culturel. Un panorama à couper le souffle se déploie devant vos yeux. Au loin, la majestueuse montagne volcanique de l'île, Pieter Both, domine l'horizon, tenant en équilibre un rocher gigantesque sur son sommet. La légende raconte que ce rocher était autrefois une sorcière, transformée en pierre par un sort mystérieux. Juste en face, le lac paisible abrite l'œuvre contemplative "Champ de Lumières", une métaphore des champs de canne à sucre, qui évolue avec la lumière du jour et scintillent comme dans un conte de fées la nuit venue. Sur la droite, les cocotiers se courbent sous le poids de leurs fruits juteux. Le chef les utilise dans des plats en version salée et sucrée. À côté, d'énormes flamboyants centenaires se parent de milliers de petites fleurs rouges pendant l'été indien, ce qui leur vaut leur charmant nom. Et que dire des cannes à sucre ? Elles sont omniprésentes autour du domaine, et leur doux sirop ou nectar, le fameux rhum, accompagne avec bonheur les boissons maison du restaurant.

La brigade vous invite à un voyage culinaire unique et vous souhaite une belle expérience au Fangourin.

"The Fangourin, formerly the administrator's office of Beau Plan sugar estate, has transformed into a restaurant steeped in history, where Mauritian flavours blend with our precious natural and cultural heritage. A breathtaking panorama unfolds before your eyes. In the distance, the majestic volcanic mountain of the island, Pieter Both, dominates the horizon, balancing a gigantic rock on its summit. Legend has it that this rock was once a witch, transformed into stone by a mysterious spell. Just in front, the serene lake houses the contemplative artwork "Field of Lights," a metaphor for the sugarcane fields, that transforms with daylight and shimmers at night like a fairy tale landscape. To the right, coconut trees bow under the weight of their juicy fruits. The chef utilizes them in both savoury and sweet dishes. Next to them, massive flamboyant trees, centuries old, are adorned with thousands of small red flowers during the Indian summer, which earns them their charming name.

And what can we say about sugarcane? They are omnipresent around the estate, and their sweet syrup or nectar, the famous rum, joyfully accompanies the restaurant's home-made beverages.

The brigade invites you to a unique culinary journey and wishes you a wonderful experience at Le Fangourin.

Follow us / Suivez-nous



BEAU PLAN, PAMPLEMOUSSES

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

administration@aventuredu sucre.com

www.aventuredusucre.com

LES INCONTOURNABLES
SIGNATURE DISHES

Ca	Rougaille de saucisses, sauce créole légèrement épicée et ses accompagnements traditionnels Sausages stewed in a lightly spiced tomato rougaille sauce and the traditional accompaniments	Rs 750
Ca	Authentique dry curry de cerf du domaine de Rambouillet et ses accompagnements traditionnels Venison from Rambouillet Domain in a quintessential Mauritian dry curry and the traditional accompaniments	Rs 925
	Grande assiette de dégustation mauricienne A grand platter of a taste of Mauritian specialties	Rs 875

“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, purée veloutée de carottes, amandes et gingembre, salsa exotique, sauce japonaise aux agrumes Seared tuna, fine carrot and almond puree enhanced with ginger, tropical salsa and ponzu sauce	Rs 990
Cr	Babonne rôtie, risotto crémeux aux pistils de safran et potiron confit, sauce onctueuse aux crustacés Oven roasted grouper fillet, creamy saffron risotto garnished with diced braised pumpkin and a shellfish sauce	Rs 990
La	Poisson grillé mariné à l’ail confit accompagné de croquettes de bananes vertes, chutney de pipengaille, coulis de poivrons et tomates grillées Grilled fish marinated with garlic confit, served with green banana croquettes, “ pipengaille” ridge gourd chutney, roasted tomato and pepper coulis	Rs 990
Cr	Omelette aux fruits de mer et salade du jardin Seafood omelette salad from our garden	Rs 525

COIN’VEG
VEGGIE CORNER

Ca	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 500
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 625
	Grande assiette de dégustation mauricienne végétarienne A grand vegetarian platter of a ‘Taste of Mauritius’	Rs 775
La	Salade de légumes rôtis et tofu doré, crème légère au fromage blanc citronné Roasted vegetables salad and caramelised tofu, light lemon-infused fresh cheese cream	Rs 550

LES DESSERTS
DESSERTS

La	Mœlleux au cœur tendre de chocolat noir intense et sucre mélassé, glace aux gousses de vanille* Dark chocolate fondant with molasses sugar, vanilla bean ice cream*	Rs 475
La	Crème brûlée à la vanille fraîche, macaron ananas, sorbet fruit de la passion Vanilla bean crème brûlée, pineapple macaroon, passion fruit sherbet	Rs 475
La	Papaye verte confite à la cannelle et au sucre Demerara, glace aux gousses de vanille Green papaya candied with cinnamon and Demerara sugar, vanilla bean ice cream	Rs 400
La	Tarte du Fangourin au Muscovado, sorbet à la noix de coco Fangourin Muscovado sugar tart, coconut sherbet	Rs 250
No	Duo de sorbets tropicaux (Fruit de la passion, noix de coco) Duo of tropical sherbets (Passion fruit, coconut)	Rs 275
	Rhum Emotion au verre, servi avec ses douceurs Elu meilleur rhum au monde en 2020 Emotion rum by the glass served with its delights Best rum in the world awarded in 2020	Rs 800

* 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

	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 525
La	Carpaccio de thon rouge avec baies roses, citron confit, copeaux de parmesan, pesto maison au basilic et fleur de sel Red tuna carpaccio garnished with pink peppercorns, pickled lemon slices, parmesan, homemade basil pesto and salt flakes	Rs 650
So	Tatin de légumes grillés, houmous au paprika fumé Tatin of grilled vegetables and smoked paprika houmous	Rs 475

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 875
La	Bavette, sauce au poivre vert, pommes frites et saladette du potager Flank steak with green pepper sauce, French fries and a fresh salad from our garden	Rs 1,100
La	Gourmet burger de cerf du Domaine de Rambouillet et pommes frites Gourmet burger of venison from Rambouillet Domain and French fries	Rs 925

DU JARDIN
FROM THE GARDEN

Mo	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 625
Cr	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 1,300
So	Salade de volaille marinée aux épices douces et mélasse, taboulé aux herbes fraîches du jardin Chicken marinated in mild spices and molasses sugar fresh herb tabbouleh salad	Rs 700

MENU
L’ÎLE AUX ENFANTS
KIDS ISLAND’S MENU

	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 325
La	Menthe ou grenadine 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	

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 et nos plats sont proposés sous réserve de disponibilité.
Le Fangourin constantly endeavor to support our local producers and suppliers and all menu items are subject to change 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 to your discretion.