



## L'ATELIER RESTAURANT

Chers convives,

Bienvenue à notre table, où chaque plat raconte une histoire. Je suis Nitish, votre chef de cuisine, et avec Sandeep, notre responsable du restaurant, nous sommes ravis de vous présenter notre menu spécialement conçu pour vous faire découvrir les trésors culinaires de l'île Maurice.

Aujourd'hui, nous avons mis tout notre cœur et notre savoir-faire pour sublimer les produits locaux souvent oubliés ou rarement mis en avant. Notre objectif est de vous offrir une expérience gastronomique unique, en mettant en lumière une facette méconnue mais délicieusement raffinée de la cuisine mauricienne.

Nous espérons que ce menu saura vous ravir et vous offrir un aperçu inoubliable de la richesse et de la diversité de la gastronomie mauricienne.

Bon appétit et excellente dégustation,

Chef Nitish et Sandeep

 @atelier.restaurant.mauritius

 @atelier.restaurant.mauritius

 Google review | Tripadvisor



*Dear Guests,*

*Welcome to our table, where every dish tells a story. I am Nitish, your head chef, and together with Sandeep, our restaurant manager, we are delighted to present a menu specially crafted to introduce you to the culinary treasures of Mauritius.*

*Today, we have put all our heart and expertise into showcasing local ingredients that are often forgotten or rarely highlighted. Our aim is to offer you a unique gastronomic experience, shining a light on a lesser-known but exquisitely refined aspect of Mauritian cuisine.*

*We hope this menu will delight you and provide an unforgettable glimpse into the richness and diversity of Mauritian cuisine.*

*Bon appétit and enjoy your meal,*

*Chef Nitish and Sandeep*

# Menu by L'Atelier

Nos plats, tous faits maison, captivent les saveurs traditionnelles de l'île Maurice avec passion  
*Our homemade dishes, capture with passion the traditional flavors of Mauritius*

🌿 VEGETARIEN

🍷 MUST-TRY DISH

👩‍🍳 SIGNATURE DISH

## TO SHARE aperitif

### GAJAKS TIPIK (12 pcs)

Poulet croustillant, calamar croustillant, samoussas au poulet  
*Crispy chicken, crispy calamari, chicken samossas*

Rs. 800

### GAJAKS TIPIK VEGETARIEN (12 pcs) 🌿

Sélection de beignets à la mauricienne : gâteaux piments, samoussas, baja, beignets fruit à pain  
*Chili bites, samossas, local made fritters, breadfruit fritters*

Rs. 750

## KIDS MENU enfant

### PLAT AU CHOIX + DESSERT PICK YOUR MAIN COURSE + DESSERT

Rs. 650

Nuggets de poulet & frites maison  
*Breaded chicken fillet & homemade fries*

**ou/ou**

Poisson pané et frites maison  
*Home-made fish & chips*

**ou/ou**

Macaroni au beurre **ou** sauce tomate, poulet  
*Macaroni with butter **or** tomato sauce, chicken*

Glace cornet oreo  
*Oreo cone ice cream*

## STARTER entrée

### BEETROOT AND AVOCADO SYMPHONY 🌿

Salade de betteraves et avocat, crumble de fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange  
*Beetroot and avocado salad, goat cheese crumble, orange vinaigrette*

Rs. 390

### TROPICAL SHRIMP DELIGHT 🍷

Crevettes en croûte d'arouille, gombo, salsa de tomates et combava, aioli au safran  
*Shrimp in a crust of arrugula, okra, tomato and kaffir lime salsa, saffron aioli*

Rs. 400

### CAJUN CRAB CAKE EXTRAVAGANZA

Cake au crabe cajun, salade de papaye verte et mousseline de giraumon à la moutarde  
*Cajun crab cake, green papaya salad, and mustard-flavored calabash squash mousse*

Rs. 430

### MYTHIC'S CAESAR 🍷

Laitue croquante, poulet grillé, bacon, parmesan râpé, croûtons croustillants, tapenade d'olives noires & vinaigrette aux anchois  
*Crunchy lettuce, juicy grilled chicken, bacon, grated parmesan, crispy*

Rs. 550

*croutons, Black Olive Tapenade & anchovy vinaigrette*

## MAIN COURSE plat

### CHICKEN CONFIT

Cuisse de poulet confite, frites de patates douces, compote de poivrons, sauce Alfredo  
*Chicken confit thigh, sweet potato fries, bell pepper compote, Alfredo sauce* Rs. 790

### MORINGA-CRUSTED DORADO DELIGHT ☺

Filet de daurade en croûte de moringa, gratin de patate douce, carottes glacées  
*Dorado fillet with moringa crust, sweet potato gratin, glazed carrots* Rs. 750

### CANNELLONI GRATIN ☑

Gratin de cannelloni aux légumes, purée de giraumon, sauce tomate  
*Vegetable cannelloni gratin, pumpkin puree, tomato sauce* Rs. 700

### GOURMET BEEF FILLET ☺

Filet de bœuf, cake au fruit à pain, purée de carottes, légumes sautés, sauce à la menthe  
*Beef fillet, breadfruit cake, carrot puree, sautéed vegetables, mint sauce* Rs 1250

### CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH

Pêche du jour, tagliatelles aux herbes et petits légumes, émulsion beurre à l'ail et agrumes  
*Catch of the day, tagliatelle with baby vegetables & herbs, garlic and citrus butter emulsion* Rs 1100

### EXQUISITE SEAFOOD PLATTER

Plateau de fruits de mer, légumes grillés, riz safrané, sauce créole aux épices, émulsion de crustacés (Moules, gambas, crevettes, poulpe, calmars)  
*Seafood platter, grilled vegetables, saffron rice, Creole spiced sauce, shellfish emulsion (Mussels, prawns, shrimp, octopus, squid)* Rs. 1250

### PANEER TANDOORI SKEWERS ☑

Brochettes de paneer, poivrons grillés, hummus, sauce tandoori  
*Paneer skewers, grilled peppers, hummus, tandoori sauce* Rs 800

### AUSTRALIAN BEEF BURGER ☺

Viande de boeuf australien, oeuf au plat, tomate, laitue, cornichons, cheddar, bacon, frites de patate douce  
*Australian beef burger, fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins, cheddar cheese, bacon, sweet potato fries* Rs. 900

### MYTHIC CLUB SANDWICH ☺

Poulet, œuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise, bacon croustillant; frites maison  
*Chicken, fried egg, tomato, cheddar cheese, lettuce, mayonnaise, crispy bacon, homemade fries* Rs. 500

## SWEETNESS dessert

### MYTHIC CRÈME BRÛLÉE ☺

Crème brûlée à la feuille de Cari  
*Curry leaf crème brûlée* Rs. 375

### BANANE BLISS

Bananes flambées "à la minute", glace du moment  
*"À la minute" flambéed bananas, ice cream of the day* Rs. 325

### COCONUT DELIGHT

Entremet à la noix de coco fait-maison  
*Homemade Coconut entremet* Rs. 350

### CHOCOLATE FANTASY ☺

Fondant au chocolat, glace du moment  
*Chocolate fondant, ice cream of the moment* Rs. 375

### CASSAVA & COCONUT SENSATION

Manioc au lait de coco, rhum arrangé aux raisins  
*Cassava with coconut milk, sultana homemade rum* Rs. 400

# Carte des boissons



| red wine   |  | 15cl | 50cl | 75cl |
|--|--|------|------|------|
| SOUTH AFRICA   | KANONKOP, KADETTE, STELLENBOSCH - 2019                         |      |      | 1400 |
|  | THELEMA, MERLOT, STELLENBOSCH - 2019                           |      |      | 2300 |
|  | DE GREDEL, PINOT NOIR, TYGERBERG - 2020                        | 450  | 1290 | 2150 |
| FRANCE   | SUTHERLAND, CABERNET SAUVIGNON, STELLENBOSCH - 2016            | 450  | 1250 | 2000 |
|  | CHÂTEAU TAILLEFER, POMEROL - 2018                              |      |      | 5200 |
|  | CHÂTEAU FRANC LE MAINE, SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2014         |      |      | 3000 |
|  | CHÂTEAU TOUR PIBRAN, PAUILLAC - 2012                           |      |      | 3350 |
|  | CHÂTEAU GERMAN MARBUZET, SAINT-ESTÈPHE - 2015                  |      |      | 2950 |
|  | CHÂTEAU DE MERCEY, HAUTES-CÔTES DE BEAUNE - 2019               |      |      | 2450 |
|  | SAVIGNY LES BEAUNE IER CRU, LES PEUILLETS - 2017               |      |      | 3650 |
|  | LES CHARMILLES PERE ANSELME VALLEE DU RHONE - 2018             | 250  | 700  | 1100 |
| FAMILLE BROTTÉ, DOMAINE MARANDY, SAINT-JOSEPH - 2017 |  |      | 2350 |      |
| rosé wine  |  | 15cl | 50cl | 75cl |
| FRANCE   | CHÂTEAU MINUTY, PRESTIGE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE - 2020        |      |      | 2550 |
|  | PERLE DE ROSELINE, CÔTES DE PROVENCE - 2020                    | 400  | 1100 | 1700 |
|  | FAMILLE J-M CAZES, L'OSTAL ROSÉ, PAYS D'OC - 2020              |      |      | 1200 |
| MAURITIUS  | TAKAMAKA APÉRICHY, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE - 2022           | 250  | 700  | 1000 |
| white wine   |  | 15cl | 50cl | 75cl |
| SOUTH AFRICA   | B. FINLAYSON, BLANC DE MER, WESTERN CAPE - 2019                | 300  | 850  | 1350 |
|  | BELLINGHAMHOMSTEAD, CHARDONNAY - 2020                          | 300  | 850  | 1390 |
|  | DOUGLAS GREEN, THE BEACH HOUSE, SAUVIGNON, WESTERN CAPE - 2021 |      |      | 1000 |
|  | KANU, SAUVIGNON BLANC, STELLENBOSCH - 2020                     | 300  | 800  | 1300 |
| FRANCE   | DOMAINE DE LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉE - 2018                   |      |      | 3550 |
|  | NICOLAS BADEL, SAINT JOSEPH (BIO) - 2016                       |      |      | 3450 |
|  | L. CROCHET, LE CHÊNE MARCHAND, SANCERRE - 2015                 |      |      | 3300 |
| MAURITIUS  | TAKAMAKA AQUAREL, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE - 2022            | 250  | 700  | 1000 |
| champagne  |  |      |      | 75cl |
| FRANCE   | TAITTINGER, BRUT RÉSERVE                                       |      |      | 5500 |
|  | TAITTINGER, BRUT PRESTIGE ROSÉ                                 |      |      | 6300 |

## spirits



|                               |         |     |
|-------------------------------|---------|-----|
| Hendrick's scotland           | GIN     | 450 |
| Monkey 47 schwarzwald         | GIN     | 450 |
| Smirnoff                      | VODKA   | 250 |
| Tequilla xquisito blanco      | TEQUILA | 350 |
| Home-made rhum arrangé        | RUM     | 300 |
| Smoky home-made rhum arrangé  | RUM     | 400 |
| Lazy dodo rhum                | RUM     | 350 |
| 1774 2 years                  | RUM     | 300 |
| Amelia 2 years                | RUM     | 350 |
| Labourdonnais XO              | RUM     | 450 |
| Labourdonnais lady blue       | RUM     | 350 |
| Gentleman 12 years            | RUM     | 450 |
| Jack daniel's n° 7            | WHISKY  | 500 |
| Jack daniel's honey           | WHISKY  | 500 |
| Johnnie walker red label      | WHISKY  | 550 |
| Jameson irish                 | WHISKY  | 500 |
| Monkey shoulder «triple malt» | WHISKY  | 600 |

## cocktails



|                           |     |
|---------------------------|-----|
| APEROL SPRITZ             | 500 |
| OLD FASHIONED             | 490 |
| MOJITO                    | 350 |
| MINT TO BE MOJITO         | 450 |
| DARK & STORMY             | 400 |
| APPLETINI                 | 390 |
| DRY MARTINI               | 390 |
| ESPRESSO MARTINI          | 350 |
| ATELIER GIN TONIC         | 475 |
| APPLE OF MY EYE GIN TONIC | 475 |
| YUZU GIN TONIC            | 475 |
| BLUE LAGOON               | 325 |
| MAURITIUS MULE            | 325 |