

WELCOME / BIENVENUE

Air Mauritius has the pleasure in welcoming you on board and looks forward to making your trip as enjoyable and comfortable as possible.

Air Mauritius est heureuse de vous accueillir à bord de ce vol. Nous nous ferons un plaisir de rendre votre voyage aussi agréable et confortable que possible.



COOKING WITHOUT BORDERS

Chef Bernard Gouérec shares his savoir-faire, inspired by flavours of Mauritian cuisine and savoury treasures gleaned through all Air Mauritius destinations.

Enjoy your meal!

CUISINE SANS FRONTIERES

Chef Bernard Gouérec partage avec vous son savoir-faire, inspiré de la rencontre des saveurs de la cuisine mauricienne et de découvertes gourmandes glanées à travers les destinations d'Air Mauritius.

Bon appétit!



BEVERAGES

CARTE DES BOISSONS

AIR MAURITIUS SIGNATURE COCKTAIL

Sky Happiness

TROPICAL PUNCH

made from sugar cane rhum and natural ingredients.

composé d'alcool de canne à sucre et ingrédients naturels.

APÉRITIFS

Campari, Extra Dry Sherry
Martini Rosso, Martini Bianco
Selection of Beers

SPIRITS - SPIRITUEUX

Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal
Vodka, Dry Gin, Mauritian Rhum

COGNAC & LIQUEURS

Cognac Camus XO, Grand Marnier, Crème de Menthe, Drambuie
Vanilla Rum - Labourdonnais Mauritius, Tia Maria, Cointreau

SOFT DRINKS - BOISSONS GAZEUSES

A wide variety is available.

Une grande variété est disponible

HOT BEVERAGES - BOISSONS CHAUDES

*Mauritian vanilla tea, Earl Grey tea, Jasmine tea, Green tea, Camomile infusion,
mixed mint-green anise and verbena infusion*

Nescafe selection, Espresso, Decaffeinated coffee, Hot chocolate

Our Selection of Nespresso Coffee (available on A350 aircrafts only)

Espresso forte, Lungo Leggero, Espresso Caramel

Thé à la vanille de l'île Maurice, Thé Earl Grey, Thé au jasmin

Thé vert, Infusion de camomille, Infusion de menthe-anis vert et verveine

Nescafé sélection, Espresso, Café décaféiné, Chocolat chaud

Notre sélection de Nespresso Café (disponible uniquement sur nos avions A350),

Espresso forte, Lungo Leggero, Espresso Caramel

WINES / VINS

CHAMPAGNE



DUVAL-LEROY BRUT

A great Champagne of golden colour with light bubbles, soft in the mouth, rich, well structured, with dried biscuits and chocolate aromas.

Un grand Champagne de couleur Or et ses fines bulles, souple en bouche, riche, d'une bonne charpente, avec des arômes de biscuit sec et de chocolat.

WHITE WINE / VIN BLANC



CHÂTEAU DE FESLES 2015

Straw yellow colour, with shiny golden tints. The bouquet is dominated by lime blossom and cooked apple aroma. Touch of bracken fragrance which gives freshness and delicacy. On the palate, it is very well balanced, around a smooth fullness. Fine and perceptible acidity surrounded by a velvety texture.

De couleur jaune paille, aux reflets Or étincelants. Le bouquet est dominé par la fleur de citronnier et l'arôme de pomme cuite. Une légère touche de fougère qui procure fraîcheur et délicatesse. Au palais, cet Anjou est parfaitement équilibré, avec une agréable ampleur. Une fine et perceptible acidité, enveloppée par une texture suave.



VIRÉ-CLESSÉ 2017

A light-yellow colour, bright, an expressing aromatic range, freshness, fresh butter, and the summer fruits aroma like nectarine. Magnificent complexity. The texture in the middle of the palate is around, velvety, with a lively and fine acidity, saltiness and minerality finale.

Une robe d'un jaune pâle brillant, une palette aromatique exprimant la fraîcheur, le beurre frais et les fruits d'été comme la nectarine. Superbe complexité. La texture au palais est ronde, suave, avec une touche vive et aérienne, la finale est saline, minérale.

RED WINE / VIN ROUGE



CROZES HERMITAGE 2015

Pretty dark red garnet color, this 2015 presents a rich aromatic range of red fruits, blackcurrant, blackberry, joined by a delicate wooden touch, bringing the typical smoked bacon aroma from the northern part of the Rhône valley. On the palate, the wine is fleshy, juicy, the tannins are supple and elegant. Lot of Spices like black pepper, give complexity and balance.

It's a wine with firm character, from a warm climat, but with lot of distinction. Beautiful wine produced by the joint venture of Jaboulet / Perrin.

Jolie couleur rouge foncé grenat, ce 2015 présente une riche palette aromatique, bouquet de fruits rouges, cassis, mure, accompagné d'un boisé délicat apportant la tonalité fumée, lardée typique de la syrah de la vallée du Rhône nord.

La sensation en bouche est charnue, juteuse, les tanins sont souples et élégants. Les épices, comme le poivre s'installe et rendent l'ensemble complexe et équilibré. C'est un vin au caractère affirmé, sudiste, mais avec beaucoup de distinction. Très beau vin du Rhône produit par l'association Jaboulet/Perrin.



ESPRIT DE PAVIE 2011

Intense garnet colour, deep, brilliant, with ruby tints. Rich aromatic palette, blackcurrant cream, basket of blackberries. Very ripe and concentrated nose, with plenty of fine spices, liquorice, and underlined by the noble touch of wood. On the palate, it's a full-bodied Bordeaux, powerful, well structured and well balanced. High level of acidity, which gives freshness and persistency. Behind the appellation, Esprit de Pavie reveals the great work of "vignobles Perse" on their properties.

Une couleur d'un grenat intense profond, brillant, aux reflets rubis. Riche palette aromatique associant les arômes de crème de cassis, de baies noires. Nez riche, mûr et concentré, développant les épices fines, la réglisse, souligné par une noble touche boisée. Au palais, ce Bordeaux se révèle ample, puissant, structuré et bien équilibré. Beau niveau d'acidité apportant fraîcheur et persistance. Derrière cette appellation, Esprit de Pavie révèle tout le superbe travail effectué par les vignobles Perse sur leurs propriétés.

WINES SELECTED BY / VINS CHOISIS PAR DAVID BIRAUD

*Meilleur Ouvrier de France M.O.F 2004
Meilleur Sommelier de France 2002
Meilleur Jeune Sommelier de France 1998*

BREAKFAST



FRESH FRUIT JUICE

Fresh orange juice

Watermelon juice

FRESH SEASONAL FRUITS

BUTTER & JAM

CHOICE OF CEREALS

Muesli

Cornflakes

CHOICE OF HOT DISHES

*Vegetable dumpling, chicken bean curd roll,
shrimp dumpling, chicken shaomai, turnip rice cake
served with Lee Kum Kee light soya sauce*

** * **

*Plain omelet served with grilled chicken sausage,
hash brown potatoes, buttered broccoli and cherry tomato*

THE BAKER'S BASKET

Croissant

Raspberry muffin

Soft milk bread roll

早餐



新鲜果汁

鲜榨橙汁
鲜榨西瓜汁

新鲜水果

黄油和果酱

各式麦片

麦片
玉米片

热食

素菜饺
鸡肉腐皮卷
虾饺
鸡肉烧麦
萝卜糕
李锦记锦珍生抽W

清奄列蛋,煎鸡肉肠,土豆丝饼
西兰花和樱番

面包

牛角包
桑子早餐蛋糕
长软包

LUNCH



CANAPES

*Salmon mousse on brioche
Marinated lamb tartelette
Cucumber cup and mango salsa*

STARTER

*Hoisin marinated duck fan, chicken rilletes
served with a mango salsa and mixed marinated vegetables*

CHOICE OF MAIN COURSES

Fish

*Batter-fried fish fillet with ginger spring onion sauce,
served with steam rice and assorted Chinese vegetables*

Duck

*Braised duck with soy sauce, served with glutinous Chinese rice,
black sesame shitake mushroom, okra, black fungus,
red bell pepper and boiled lotus root*

Poultry

*Stir-fried chicken julienne with black bean soya sauce and rice vermicelli,
served with sautéed mixed vegetables,
carrot-shitake mushroom-red and yellow bell pepper*

Vegetable dish

*Braised wheat gluten with black fungus, served with stir-fried Shanghai finger rice cake,
salted vegetable and mixed steamed vegetables*

FRESH SEASONAL FRUITS

DESSERT

Mango mousse and fresh coulis

THE BAKER'S BASKET

*Sesame seed white bread roll
Herb focaccia
Rye bread roll*

A Mauritian style green chilli paste is available upon request

We apologise if your choice is not available.

早餐



冷头盘

布里欧些三文鱼毛士
拌味羊肉丝塔底
芒果沙沙青瓜杯

冷荤

海鲜酱烤鸭脯
香料拌味慢炖鸡腿
芒果沙沙青瓜杯
各式蔬菜

热食

海鲜

姜青葱酱油汁巴町鱼
米饭
中式什菜

鸭肉

上海式烩鸭
糯米酿莲藕
黑芝麻, 香菇, 秋葵, 黑木耳, 红圆椒角, 和煮莲藕片

鸡肉

香豉豉油炒鸡丝
炒粉丝
红根花, 香菇和红黄圆椒角

素菜

红烧黑木耳烤麸
炒年糕
各式蔬菜

甜品

芒果毛士
芒果汁

面包篮

芝麻包
香料飞达包
圆麦包

非常抱歉我们没能提供你想要的选择

PVG - MRU

MK689

REF 12 2019

HOT BREAKFAST / LUNCH HBC4/LNC2