

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 des 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, Glenfiddich
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 fine and delicate bubbles, soft in the mouth, well structured with aromas of dried biscuits and white flowers. A delight.

Un grand Champagne, de couleur or, aux fines bulles, crémeux au palais, de la structure associée aux arômes de biscuit sec et de fleurs blanches. Un régal !

WHITE WINE / VIN BLANC



CHÂTEAU DE FESLES 2015

Straw-yellow colour with shiny golden tints. Aromas of lemon blossom, baked apple. A touch of fern bringing freshness. On the palate, roundness and well balanced with a fine and perceptible acidity. Sweet and honeyed texture on the finish.

De couleur jaune paille aux reflets or, étincelants. Arômes de fleur de citronnier, de pomme cuite. Touche de fougère apportant fraîcheur. Au palais, de l'ampleur et de l'équilibre apporté par une délicate acidité. Texture suave et miellée en finale.



VIRÉ-CLESSÉ 2017

Light-yellow colour, clear and bright. Complex and aromatic nose : fresh butter, summer fruit such as nectarine and fine woody notes. It is a complex white wine with a round and velvety texture, a light freshness and a mineral finish. Distinctive to the 'terroir'.

La robe est d'un jaune pâle, brillant. Palette aromatique variée : beurre frais, fruit d'été comme la nectarine et fin boisé. Vin complexe. Vin d'une texture ronde, enveloppée, avec une fraîcheur aérienne, et une finale minérale. Révélateur de terroir.

RED WINE / VIN ROUGE



CROZES HERMITAGE 2015

Intense, garnet colour. This great vintage has a rich aromatic range : black fruit, blackberry, revealing a delicate, smoky, woody note, typical of this Syrah grape variety. The wine on the palate is juicy, fleshy, joined by soft tannins. With a spicy and peppery finish.

This southern wine from the Perrin/Jaboulet association has a lot of character.

Couleur intense, grenat. Ce grand millésime possède une riche palette aromatique : fruits noirs, la mûre, le tout souligné par une note boisée délicate, fumée, typique de ce cépage Syrah. Le vin en bouche est juteux, charnu, accompagné de sobres tanins. Finale d'épices, de poivre, ce vin sudiste de l'association Perrin/Jaboulet a beaucoup de distinction.



ESPRIT DE PAVIE 2011

Deep purple, dense, and bright, this cru from the Bordeaux vineyard stands out with its aromas of blackberries, blackcurrants, and spicy notes, such as liquorice and luxurious woody aromas. A full-bodied, powerful, structured and well-balanced wine due to its acidity. This wine, Esprit de Pavie, is a reflection of the great work done by the 'vignobles Perse' on their premises.

Pourpre profond, dense, brillant, ce cru du vignoble bordelais, s'impose avec ses arômes de baies noires, de cassis, et ses notes épicées, comme la réglisse et la note de boisé luxueux. Vin ample, puissant, structuré et équilibré de par son acidité. Derrière cette appellation, cet 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*

MENU



CANAPÉS

Tartelette mousse de tarama et œuf de poisson
Pain d'épices de Rodrigues et foie gras, compote de figue
Crostoni fromage frais et fines herbes et cerneau de noix

SALADE GOURMANDE

Salade de quinoa, crevettes poêlées au paprika,
sauce crème safranée, tomate cerise rôtie

CHOIX DE PLATS CHAUDS

Fruits de Mer

Lasagne d'épinards et fruits de mer,
compote de tomate aux herbes Méditerranéennes,
mini courgettes et carottes au beurre

Agneau

Souris d'agneau braisée au romarin, gratin de pomme de terre,
butternut rôti, chou-fleur et pois gourmands

Volaille

Roulade de poulet aux champignons, sauce crème et morilles,
risotto au parmesan et pois gourmands au beurre

Plat du potager

Gratin de butternut et châtaignes, sauté de petits pois,
navets et tomates cerise, sauce crème au persil

ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS

Sélection de Brie de Meaux et Tomme de Savoie
accompagnée de pâte de fruits d'ananas et raisins

DESSERT

Délice au chocolat noir et orange

LA CORBEILLE DU BOULANGER

Mini baguette
Pain brun
Pain aux olives

A votre demande vous sera servie, une pâte de piment vert à la Mauricienne

Veuillez nous excuser au cas où votre choix ne serait pas disponible.

MENU



CANAPES

*Tarama mousse and egg fish tartlet
Toasted Rodrigues spice bread with duck foie gras and fig compote
Herbs and walnut cream cheese on crostini*

GOURMET SALAD

Quinoa salad served with pan-fried paprika prawns, saffron cream sauce and roasted cherry tomato

CHOICE OF MAIN COURSES

Seafood

*Spinach and seafood lasagna served with Mediterranean tomato compote,
buttered baby zucchini and carrot*

Lamb

*Braised lamb shank rosemary flavour, served with a creamy potato gratin,
roasted butternut, buttered cauliflower and snow peas*

Poultry

*Steamed chicken roulade stuffed with mushroom, morel cream sauce,
served with parmesan risotto and buttered snow peas*

Vegetable dish

*Gratinated duo of butternut and chestnut with a creamy parsley sauce,
sautéed turnip, cherry tomatoes and green peas*

CHEESE & FRUITS PLATE

*Selection of 'Brie de Meaux' and 'Tomme de Savoie'
served with pineapple fruit paste and fresh grapes*

DESSERT

Chocolate and orange delight

THE BAKER'S BASKET

*Mini French baguette
Brown bread roll
Olive bread roll*

A Mauritian style green chilli paste is available upon request

We apologise if your choice is not available.

PETIT DÉJEUNER



JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'orange frais
Jus aux fruits tropicaux

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

BEURRE & CONFITURE

CÉRÉALES

Müesli
Cornflakes

LAITAGES

Yaourt nature
Yaourt aux fruits

CHOIX DE PLATS CHAUDS

Omelette au fromage, sauce tomate, médaillon de poulet rôti au thym,
pommes de terre rôties au paprika, haricots verts et carottes au beurre

Crêpes fourrées au fromage blanc et raisins secs
compote de fruits rouges, crème de vanille et amandes grillées

LA CORBEILLE DU BOULANGER

Croissant
Brioche
Pain aux raisins
Petit pain au lait
Petit pain au levain

BREAKFAST



FRESH FRUIT JUICE

Fresh orange juice

Tropical fruit juice

FRESH SEASONAL FRUITS

BUTTER & JAM

CEREALS

Muesli

Cornflakes

DAIRY PRODUCTS

Plain yoghurt

Fruit yoghurt

CHOICE OF HOT DISHES

Cheese omelette, tomato sauce

medallions of roasted thyme chicken,

roasted paprika potatoes, sautéed green beans and carrots

** * **

*Pancake stuffed with quark cheese and dried raisins,
red berry fruit compote, vanilla sauce and grilled almond flakes*

THE BAKER'S BASKET

Croissant

Brioche

Raisin Danish pastry

Soft milk bread roll

Sourdough bread roll

MRU - CDG

MK014

REF 03 2019

SU C2
HOT BREAKFAST C2