

## 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  
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

# LUNCH



## CANAPES

*Palm heart salad tartlet*

*Smoked marlin carpaccio with pink peppercorn on crostini*

*Mozzarella and cherry tomato with pesto sauce*

## HORS D'OEUVRE

*Duck foie gras medallion on a toasted Rodrigues spice bread*

*served with a green mango chutney and fresh fig*

## CHOICE OF MAIN COURSES

### *Fish*

*Pan-fried red snapper fish fillet and pomme d'amour compote flavoured with thyme,*

*served with saffron basmati rice, sautéed fresh vegetables with herbs,*

*pattypan squash-baby zucchini-cauliflower*

### *Lamb*

*Roasted lamb loin with a rosemary juice, served with fork mashed potato flavoured with olive oil*

*and fresh herbs, Niçoise style vegetable Tian*

### *Poultry*

*Roasted supreme of marinated chicken served with mushroom sauce,*

*roasted potatoes, butternut, artichoke and green asparagus*

### *Vegetable dish*

*Stuffed mushroom ravioli served with tomato sauce, sautéed black mushroom and*

*spinach leaf, roasted cherry tomato and parmesan cheese shavings*

## CHEESE & FRUITS PLATE

*Selection of Tomme des Pyrénées and goat cheese served with pineapple fruit paste and red grapes*

## DESSERT

*Panna Cotta délice with red berry coulis*

## THE BAKER'S BASKET

*White French bread roll*

*Multigrain bread roll*

*Farmer's bread roll*

*A Mauritian style green chilli paste is available upon request*

*We apologise if your choice is not available.*

# DÉJEUNER



## CANAPÉS

Tartelette salade de cœur de palmier  
Carpaccio de marlin fumé au poivre rose sur croûton  
Mozzarella et tomate cerise au pesto

## HORS-D'OEUVRE

Médaillon de foie gras sur toast de pain d'épices  
chutney de mangue verte et figue fraîche

## CHOIX DE PLATS CHAUDS

### Poisson

Filet de vivaneau rouge poêlé et sa compote de pomme d'amour  
au thym accompagné d'un riz basmati au safran  
Légumes sautés aux herbes, pâtisson, mini courgette, chou-fleur

### Agneau

Longe d'agneau rôtie et son jus au romarin, pomme fourchette à l'huile d'olive et  
fines herbes, tian de légumes à la Niçoise

### Volaille

Suprême de volaille mariné et rôti, sauce aux champignons sauvages,  
accompagné de pomme rôties, butternut, artichaut et asperges vertes

### Plat du potager

Raviolis aux champignons et sauce tomate, fricassée de champignons et épinards,  
tomates cerise rôties et copeaux de parmesan

## ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS

Sélection de fromage de chèvre et Tomme des Pyrénées,  
accompagnée de pâte de fruit d'ananas et raisins

## DESSERT

Panna cotta aux fruits rouges

## LA CORBEILLE DU BOULANGER

Mini baguette  
Pain aux céréales  
Pain de campagne

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

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

# DINNER



## CANAPES

*Blinis with steamed prawn, sour cream and fish roe*  
*Smoked chicken breast on rye bread with horseradish cream*  
*Pita bread with hummus and crispy vegetables*

## HORS D'OEUVRE

*Flavoured salmon with ginger, soy and sesame seeds, mache salad and roasted vegetables*

## CHOICE OF MAIN COURSES

### *Fish*

*Poached fish fillet, marinere cream sauce with basil tagliatelle*  
*served with buttered seasonal vegetables*

### *Lamb*

*Braised lamb leg with olives, mixed herbs of Provence and cooking gravy*  
*served with gratinated potatoes and a trio of Mauritian vegetables*

### *Poultry*

*Chicken fricassee 'rougaille style'*  
*served with saffron rice and creamy corn spinach puree*

### *Vegetable dish*

*Vegetable and Indian cottage cheese biryani with fried onions,*  
*roasted cashew and raita sauce*

## CHEESE & FRUITS PLATE

*Selection of Tomme des Pyrénées and goat cheese served with pineapple fruit paste and red grapes*

## DESSERT

*Pear charlotte with salted caramel sauce*

## THE BAKER'S BASKET

*White French bread roll*  
*Multigrain bread roll*  
*Farmer's bread roll*

*A Mauritian style green chilli paste is available upon request*

*We apologise if your choice is not available.*

# DÎNER



## CANAPÉS

Blinis et crevette vapeur à la crème aigrelette aux œufs de poisson  
Volaille fumée sur pain de seigle et crème de raifort  
Petit pain pita farci à l'houmous et légumes croquants

## HORS-D'OEUVRE

Saumon au gingembre, sauce soja et sésame grillé  
accompagné d'une salade de mâche et légumes rôtis

## CHOIX DE PLATS CHAUDS

### Poisson

Filet de poisson poché et sa sauce marinière, tagliatelles aux herbes  
et tombée de légumes de saison

### Agneau

Agneau braisé aux olives et herbes de Provence, jus de cuisson,  
gratin Dauphinois et trio de légumes

### Volaille

Fricassée de poulet façon 'rougaille'  
accompagnée d'un riz safrane et crème d'épinards aux maïs

### Plat du potager

Biryani de légumes et fromage paneer aux oignons frits,  
noix de cajou grillées et sauce raita

## ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS

Sélection de fromage de chèvre et Tomme des Pyrénées,  
accompagnée de pâte de fruit d'ananas et raisins

## DESSERT

Charlotte aux poires, sauce caramel au beurre salé

## LA CORBEILLE DU BOULANGER

Mini baguette  
Pain aux céréales  
Pain de campagne

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

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

MRU - GVA

MK048

REF 12 2019

LUNCH C1  
DINNER C1