

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

DINNER



CANAPES

*Palm heart salad tartlet, smoked marlin carpaccio with pink peppercorn on crostini
Mozzarella and cherry tomato with pesto sauce*

STARTER

*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*

Duck

*Braised duck breast served with Chinese egg noodles,
roasted carrots with sesame seeds and steamed pok choy*

Poultry

*Roasted supreme of marinated chicken served with mushroom sauce,
roasted potatoes, butternut, artichoke and green asparagus*

Vegetable Dish

*Stuffed mushroom ravioli with tomato sauce, served with 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.

晚餐

法式小點

棕櫚芯沙律撻

煙燻馬林魚配粉紅胡椒烤麵包片, 義大利青醬伴水牛芝士小番茄

前菜

鴨肝醬多士伴無花果印度沾醬

主菜

海鮮

香煎紅鯛魚配百里香法式蘋果泥, 藏紅花米飯,
香草炒雜燴, 小南瓜 - 椰菜花 - 西葫蘆

鴨

烤鴨胸配中式蛋面, 芝麻炒胡蘿蔔伴白菜

雞

燴蘑菇醬烤雞配烤馬鈴薯, 菜薊南瓜拼鮮蘆筍

素

釀蘑菇番茄醬義大利餛飩, 蘑菇炒菠菜, 烤小番茄配帕瑪森芝士

芝士水果碟

比利牛斯芝士, 山羊芝士, 配時令水果

甜點

意式奶油布丁配紅莓果醬

麵包籃

法式白包

穀麥麵包

農夫麵包

可應要求提供毛里求斯的綠色辣椒醬

非常抱歉我們沒能提供你想要的選擇

BREAKFAST



FRESH FRUIT JUICE

Fresh orange juice

Tropical fruit juice

FRESH SEASONAL FRUITS

BUTTER & JAM

CHOICE OF CEREALS

Muesli

Cornflakes

DAIRY PRODUCTS

Plain yoghurt

Fruit yoghurt

CHOICE OF HOT DISHES

Tomato and parsley omelet

*served with grilled chicken sausage, cheddar cheese potatoes,
sautéed fresh mushrooms and buttered broccoli*

* * *

*American pancake served with chocolate and vanilla sauce
and roasted banana with almond flakes*

THE BAKER'S BASKET

Croissant

Raisin Danish pastry

Apple turnover

Soft milk bread roll

French white bread roll

早餐

新鮮果汁

橙汁

熱帶果汁

新鮮時令水果拼盤

牛油果醬

早餐燕麥片

燕麥片

粟米片

早餐乳酪

原味乳酪

水果乳酪

早餐

香菜番茄奄列配雞肉香腸, 車打芝士薯仔,

香炒蘑菇西蘭花

美式鬆餅配巧克力和香草醬, 烤香蕉和杏仁片

麵包籃

牛角包

提子乾丹麥卷

蘋果餡餅

牛奶軟包

法式白包

MRU - HKG

MK640

REF 12 2019

DINNER C1

HOT BREAKFAST C1