

## 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.



## MENU CARD COVER

### CORIANDER

*This plant is a close family member of the carrot, and its very fine leaves are recognisable through their scalloped edges and their similarity to parsley or chervil. They taste fresh and have a very light anise flavour.*

*Its fresh and fragrant leaves add a very pleasant flavour to chutneys, salads as well as fish and poultry dishes.*

### CORIANDRE

Les fines feuilles vert clair de cette plante de la famille de la carotte, sont reconnaissables à leurs bordures dentelées qui rappellent celles du persil ou du cerfeuil. Leur goût est frais et légèrement anisé.

Les feuilles fraîches parfument agréablement les chatinis, les salades et les plats à base de poisson et de volaille.

## *Air Mauritius signature cocktail*

### *Sky Happiness*

*This cocktail is a true mix of Mauritian flavours. White rum which expresses its local character, pineapple and mango juices as fruits from our land for the exotic touch, ginger and cardamom as reminders of the Spice Route, and to top it off, the sweetness of honey and the fresh twist of lemon juice coming to us straight from our Rodrigues Island. The whole world is looking for happiness - the happiness of being on the beach, under the sun, and the care of warm and smiling people. Air Mauritius is more than an airline, it is a company that offers a service of excellence and elegance towards this happiness ...*

*Enjoy the tasting and have good trip ...*



### *Le Sky Happiness*

Ce cocktail est un amalgame de saveurs mauriciennes. Le rhum blanc pour le côté typique, les jus d'ananas et de mangues, fruits de notre terroir pour le côté exotique, le gingembre et la cardamome pour nous rappeler la Route des épices, et pour couronner le tout, la douceur du miel et la fraîcheur du jus de citron qui nous vient de notre île Rodrigues. Le monde entier est à la recherche du bonheur, le bonheur d'être au soleil, sur la plage, entouré de personnes chaleureuses et souriantes. Air Mauritius n'est pas seulement une compagnie d'aviation, mais aussi une compagnie qui offre un service d'excellence et d'élégance vers ce bonheur...

Bonne dégustation et bon voyage...



# *Beverages*

## CARTE DES BOISSONS



### TROPICAL PUNCH

*made from sugar cane rum 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 Rum

### 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

### TEA & COFFEE - THÉ & CAFÉ

*Mauritian Vanilla Tea, Earl Grey Tea, Jasmine Tea, Green Tea  
Camomile Infusion, Mint, Green Anise and Verbena Infusion  
Nescafé Sélection, 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





❧ **DAVID BIRAUD** ❧

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

*Selected Wines*  
**VINS SPÉCIALEMENT SÉLECTIONNÉS**



*Ladies and gentlemen,*

*I've been passionate about WINE for the past 20 years...*

*My career as a 'globetrotting' sommelier has been shaped by the array of fine wines I've tasted in so many different settings and faraway countries. I like to say that wine is the ultimate time machine; it will take you across waves of blissful, exciting and heart-warming memories. It is my pleasure, at this special moment, to introduce you to a selection of wines which, served in the skies on Air Mauritius flights, gives a delightful foretaste of your fantastic holiday in paradise. This feeling, I hope, will endure as you recall your stay immersed in the most picturesque images of Mauritius.*

*I have purposely chosen this selection of varied, classic, warm-hearted and gourmet wines because their authentic labels reflect well the rich variety and excellence of our vintage wines.*

*I wish you a pleasant flight and an exquisite tasting experience.*

Mesdames, Messieurs,

Le VIN me passionne depuis 20 ans maintenant...

De superbes vins dégustés dans des endroits si différents et dans des pays si éloignés ont rythmé ma vie de sommelier « globe-trotter ». J'aime à dire que le vin est la seule machine à voyager dans le temps; il vous transporte dans une multitude de souvenirs joyeux, fascinants et réjouissants. Il fallait, pour cet instant présent, vous présenter une sélection de vins qui, servis en altitude sur Air Mauritius, vous apportent un sentiment de bonheur avant votre séjour paradisiaque. Sentiment qui durera encore, je l'espère, à votre retour, associé aux plus belles images de l'île Maurice.

J'ai voulu cette sélection de vins, variée, classique, rassurante et gourmande. Des vins authentiques représentant bien la diversité et la qualité de nos crus.

Je vous souhaite un bon vol et un beau moment de plaisir gustatif.



## DUVAL-LEROY BRUT

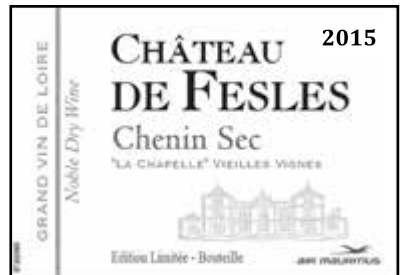


*A great Champagne of golden colour with light bubbles, soft in the mouth, rich, well structured, with dried biscuits and chocolate aromas.*

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.

## 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.





## 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.





*Chef Bernard Gouérec*

## COOKING WITHOUT BORDERS

*We are honoured to invite you on a journey of culinary discovery.*

*Our menus have been carefully designed to reflect the diversity of our local cuisine - a melting pot of flavours and fragrances which, as our people, comes from different continents to create a harmonious blend that constitutes the unique Mauritian experience.*

*Enjoy your meal!*

## CUISINE SANS FRONTIÈRES

*C'est pour nous un honneur de vous inviter pour un voyage de découverte culinaire.*

*Nos menus, élaborés avec soin, reflètent la diversité de notre cuisine locale - un joyeux mélange de saveurs et d'arômes de différents continents d'où provient notre peuple, pour créer le mélange harmonieux qui est l'essence même de l'expérience mauricienne.*

*Bon appétit!*

# DINNER



## CANAPES

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

## STARTER

*Duo of steamed fish and prawns with sweet chilli sauce,  
crispy vegetable salad and rice noodles*

## CHOICE OF MAIN COURSES

### *Fish*

*Steamed fish fillet with a ginger-garlic sauce,  
fresh coriander and spring onion, flavoured with sesame oil,  
served with steamed rice, braised pok choy and carrot*

### *Lamb*

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

### *Poultry*

*Braised chicken leg and mushroom casserole  
steamed rice  
roasted carrots with sesame seeds and pak choy*

### *Vegetable dish*

*Stir-fried Chinese vegetables,  
served with pearl rice and fresh chilli slice*

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

*We apologise if your selection is not available.*





## DINNER



## CHEESE & FRUITS PLATE

*Selection of Brie and Comté with fruit paste, dried fruits and grapes*

## DESSERT

*Pear Charlotte with salted caramel sauce*

## THE BAKER'S BASKET

*Mini baguette*

*Cereal wholemeal bread roll*

*Cornbread with curry leaves*

## SELECTION OF HOT DRINKS

*Mauritian Vanilla Tea, Earl Grey Tea, Jasmine Tea, Green Tea*

*Camomile Infusion, Mint, Green Anise and Verbena Infusion*

*Nescafe Selection, Espresso and Decaffeinated Coffee*

*Hot Chocolate*

*We apologise if your selection is not available.*



# KICKSTART YOUR DAY



## FRESH FRUIT JUICE

*Fresh orange juice*

*Tropical fruit juice*

## DAIRY PRODUCTS

*Plain yoghurt*

*Fruit yoghurt*

*We apologise if your selection is not available.*



# KICKSTART YOUR DAY



## THE BAKER'S BASKET

*Croissant*

*Vanilla muffin*

## SELECTION OF HOT DRINKS

*Mauritian Vanilla Tea, Earl Grey Tea, Jasmine Tea, Green Tea*

*Camomile Infusion, Mint, Green Anise and Verbena Infusion*

*Nescafe Selection, Espresso and Decaffeinated Coffee*

*Hot Chocolate*

*We apologise if your selection is not available.*



# DÎNER



## CANAPES

Blinis et crevette vapeur à la crème aigrette aux œufs de poisson  
Volaille fumé sur pain de seigle et crème de raifort  
Petit pain pita farçi à l'houmous et légumes croquants

## HORS-D'OEUVRE

Salade de vermicelles à l'asiatique aux fruits de mer,  
sauce Thai épicée et légumes croquants

## CHOIX DE PLATS CHAUDS

### Poisson

Filet de poisson vapeur et sa sauce à l'ail et au gingembre,  
coriandre et échalote, parfumé à l'huile de sésame,  
accompagné de riz vapeur, sauté de brèdes et de carotte

### Agneau

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

### Volaille

Haut de cuisse de poulet et champignons en casserole  
riz vapeur, carottes rôties aux graines de sésame et pak choy

### Plat du Potager

Biryani de légumes et fromage Paneer aux oignons frits,  
noix de cajou grillées et sauce Raita

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.



# DÎNER



## ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS

Sélection de Brie et Comté accompagnée de pâte de fruit,  
fruits secs et raisins

## DESSERT

Charlotte aux poires, sauce caramel au beurre salé

## LA CORBEILLE DU BOULANGER

Mini baguette

Pain brun aux céréales

Pain au maïs et feuille de caripoulé

## CHOIX DE BOISSONS CHAUDES

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 et Café décaféiné

Chocolat chaud

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



# DEMARREZ VOTRE JOURNEE



## JUS DE FRUIT FRAIS

Jus d'orange frais

Jus aux fruits tropicaux

## LAITAGES

Yaourt nature

Yaourt aux fruits

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



# DEMARREZ VOTRE JOURNEE



## LA CORBEILLE DU BOULANGER

Croissant

Muffin à la vanille

## CHOIX DE BOISSONS CHAUDES

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 et Café décaféiné

Chocolat chaud

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



MRU - SIN / KUL MK646

REF 10 2019 DINNER C5

MINIMAL BREAKFAST C5