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'ile 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 fraicheur 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. Magnificient 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

COLD MEAL

CHOICE OF MAIN COURSES

Seafood

Smoked salmon and prawn terrine served with a lemon and mustard dressing
Vietnamese style vegetable spring roll, eggplant Caponata salad

Poultry

Roasted Cajun chicken supreme medallions, herbs and black pepper goat cheese parfait, grilled Mediterranean vegetables, green pea guacamole

Vegetable dish

Herb and black pepper goat cheese parfait, grilled Mediterranean vegetables and a muhammara quenelle

CHEESE AND 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.

REPAS FROID

AU CHOIX

Fruits de Mer

Terrine de saumon fumé et crevettes, rouleau de printemps aux légumes,
salade Caponata façon sicilienne, sauce acidulée à la moutarde

Poulet

Médaillon de volaille aux épices Cajun, parfait de fromage de chèvre aux herbes
et poivre noir, légumes grillés aux saveurs méditerranéennes
et guacamole de petits pois

Plat du potager

Parfait de fromage de chèvre aux herbes et au poivre noir,
légumes grillés aux saveurs méditerranéennes,
guacamole de petits pois et quenelle de Muhammara

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

MRU - TNR MK 288

REF 12 2019 MENU C1