

## 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*

# DINNER



## 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*

## HORS D'ŒUVRE

*Tandoor grilled prawns served with tomato chutney,  
pineapple and pomegranate chaat and kachumber salad*

## CHOICE OF MAIN COURSES

### *Seafood*

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

### *Lamb*

*Lamb mughlai served with saffron rice and gobi matar*

### *Poultry*

*Kerala chicken curry served with lemon pulao, bean and carrot poriyal*

### *Vegetable Dish*

*Paneer tikka makhani served with onion pulao and gobi matar*

## FRESH SEASONAL FRUITS

## DESSERT

*Chocolate and orange delight*

## THE BAKER'S BASKET

*Soft bread roll*

*Brown bread roll*

*Laccha paratha*

*Papadum*

*Your choice of main course is accompanied by a fresh and savoury raita and a mixed vegetable pickle*

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

*We apologise if your choice is not available.*

## இரவ உணவ



### கனோபீஸ்

தரமமோஸ் மற்றும் மீன்முட்டை டார்ட்லெட்  
வாட்டிய ரோட்ரிக் எஸ்ரோட்டியில் வாத்துபோய்க்கிரஸ் மற்றும் அத்திப்பழ  
சட்னி ,ஹெர்ப்ஸ் ,வால்நட் கிரீம்சீஸ் க்ரோஸ்டினி

### ஹார்ஸ் டி ஓஐவரே

தந்தூரியில் வாட்டிய இறால் அதனுடன் தக்காளி சட்னி ,அன்னாசிப்பழம்,  
மாதுளை ச்சாட், மற்றும் வள்ளரி சாலட் .

### பிரதான உணவுகள்

#### கடல் உணவு

கீரெ மற்றும் கடலுணவு லசோகினி ,அதனுடன் மெட்டிரேினேன் தக்காளி  
சட்னி , வண்ணெய்கலந்த ஸுகினி மற்றும் கரேட் பரிமாறப்படும்.

#### ஆட்டிறைச்சி

முகலாய முறையில் சமகைத் ஆட்டூக்கறி அதனுடன் சூங்குமப்பூசோறு ,  
மற்றும் கோபி மட்டர் பரிமாறப்படும்.

#### கோழி உணவு

கரேளா கோழிக்கறி அதனுடன் எலுமிச்சை சாதம் மற்றும் கரேட் பீன்ஸ் பொரியல்  
பரிமாறப்படும்.

#### சவை உணவு

பன்னீர்த்திக்கா மக்னி அதனுடன் வங்காய பூலாவ் மற்றும் கோபி மட்டரூடன்  
பரிமாறப்படும்

### பரவகால பழவகைகள்

### உணவாக்கு பிந்தைய இனிப்பு

சாக்லேட் மற்றும் ஆரஞ்சு டிலைட்

### ரொட்டி வகைகள்

லச்சா பராத்தா

ப்ரென் ரோல்

சாஃப்ட் ரோல்

அப்பளம்

தாங்கள் தரேவசயெத் பிரதானஉணவுடன்

காய்கறி ஊறுகாய்,தயிர் பச்சடி ,மற்றும், மெளரிசியன் பச்சை மிளகாய் ஊறுகாய் வழங்கப்படும்

தங்களின் தரேவ இல்லாமல் இரூப்பின் வருந்துகிறோம்.





MRU - BLR

MK746

REF 03 2020

DINNER C2