

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

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, Glenfiddich
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

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*

MENU



HORS D'OEUVRE

Avocado salsa and cherry tomatoes with feta cheese and marinated prawns
served with sweet chilli sauce

CHOICE OF MAIN COURSES

Fish

*Roasted salmon served with a leek cream sauce
saffron rice and buttered Kenyan green beans,
snow peas and asparagus*

Lamb

*Braised lamb shank served with creamy mashed potatoes,
baby carrots and fava beans*

Poultry

*Classical chicken Potjekos served with steamed rice and
mixed baby vegetables*

Vegetable dish

*Spinach and cheese tortellini in a creamy pesto sauce and
mixed seasonal vegetables*

CHEESE AND FRUITS PLATE

*Selection of Camembert and blue cheese
served with fruits*

DESSERT

*Lemon cheesecake
served with red berry coulis*

THE BAKER'S BASKET

*White bread roll
Brown bread roll
Multigrain bread roll*

MENU



HORS D'ŒUVRE

Salsa d'avocat et de tomates cerise au fromage feta et ses crevettes marinées,
servies avec une sauce douce au piment

CHOIX DE PLATS CHAUDS

Poisson

Pavé de saumon rôti et sa sauce crème aux poireaux
accompagné d'un riz safrané et de légumes verts au beurre,
haricots verts du Kenya, pois gourmands et asperges.

Agneau

Jarret d'agneau braisé servi avec une purée crémeuse de pomme de terre
et accompagné de mini carottes et de fèves

Volaille

Poulet façon Potjekos servi avec un riz vapeur et
des petits légumes sautés

Plat du potager

Tortellini épinards et fromage, sauce crème au pesto
et ses petits légumes sautés

ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS FRAIS

Sélection de Camembert et
de fromage bleu et ses fruits

DESSERT

Cheesecake au citron
et son coulis rouge

LA CORBEILLE DU BOULANGER

Petit pain blanc
Petit pain brun
Pain aux céréales

JNB-MRU
DUR-MRU

MK852
MK846

REF 03 2020

LUNCH C1