

## 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*

### THE MANGO

*In Mauritius, mango is very popular during summer as the pulp of the fruit is soft, very juicy, fragrant and sweet, delicious to taste when ripe.*

*Apart from savouring the ripe mango in its natural state, the Mauritians use the grated green mango in salads or chutneys. Diced mango cubes mix very well into a fresh fruit salad. It is also appreciated in jams, coulis or sorbet. Another must is the tasting of mango compote flavoured with clove.*

### LA MANGUE

A l'île Maurice la mangue est très appréciée pendant l'été car sa pulpe est molle, très juteuse, parfumée et sucrée, délicieuse au goût, lorsque le fruit arrive à maturité.

Outre la dégustation nature de la mangue mûre, les mauriciens consomment la mangue verte râpée en salade ou en chutney. Débitée en cubes, elle se mêle très bien à une salade de fruits frais. Elle est appréciée également en confiture, en coulis ou en sorbet. Il faut goûter au moins une fois la compote de mangue parfumée au clou de girofle.



# *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

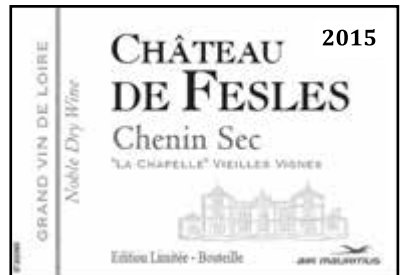


*A great Champagne of golden colour with light bubbles, soft in the mouth, rich, well structured, with dried biscuits and chocolate aromas.*

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!*

# DÎNER



## CANAPÉS

Tartelette à la fondue de poireaux  
et St Jacques aux œufs de lompe  
Croquant de baguette, rilette de canard,  
oignons confits et endive rouge

## HORS-D'OEUVRE

Tartare de saumon à l'aneth, pickles de légumes,  
salade de mâche, purée d'avocat aux pommes  
et sauce aigre-douce

## CHOIX DE PLATS CHAUDS

### Poisson

Filet de bar poêlé avec sa peau, sauce crème au fenouil, accompagné  
d'un gratin de pomme de terre, coeur d'artichaut à la Provençale  
et des pois gourmand

### Agneau

Sauté d'agneau, sauce tajine, pommes de terre rôties,  
poivron vert et tomate

### Volaille

Magret de canard rôti, sauce acidulée et pommes fruits caramélisées,  
radis glacés et risotto aux champignons

### Plat du potager

Curry de légumes racines et haricots azuki au lait de coco,  
accompagné de riz pilaf et tian de légumes à la Niçoise

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





# DÎNER



## ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS

Emmental et fromage frais de chèvre  
agrémentées d'une pâte de fruit de coing et de raisins rouges

## DESSERT

Délice Panna cotta aux framboises et son coulis de fruits rouges

## LA CORBEILLE DU BOULANGER

Mini pain blanc tradition

Petit pain aux céréales

Boule campagnarde

## 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, Café décaféiné

Chocolat chaud

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



# PETIT DÉJEUNER



## JUS DE FRUIT

Jus d'orange frais

Jus aux fruits tropicaux

## ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

## BEURRE & CONFITURE

## CHOIX DE CÉRÉALES

Cornflakes

Müesli

## LAITAGES

Yaourt nature

Yaourt aux fruits

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



# PETIT DÉJEUNER



## CHOIX DE PLATS CHAUDS

Omelette à la tomate,  
accompagnée de pommes de terre au cheddar,  
champignons de Paris et tomate cerise rôtie

ou

Pancake américain, sauce chocolat, amandes effilées et banane

## LA CORBEILLE DU BOULANGER

Croissant

Pain aux raisins

Chausson aux pommes

Petit Pain tendre

Pain au lait

## 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

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



# DINNER



## COLD CANAPE

*Tartlet with leek cream sauce, scallop and fish egg  
Bread crouton with duck rilette, pickled onions and red endive salad*

## HORS D'OEUVRE

*Salmon tartar with dill and avocado salad with apple,  
vegetable pickles, green salad and sweet and sour sauce*

## CHOICE OF MAIN COURSES

### *Fish*

*Pan-fried fillet of seabass,  
fennel cream sauce served with gratinated potatoes,  
Provençale sautéed artichoke and snow peas*

### *Lamb*

*Sautéed lamb leg with a fruit sauce tajine style,  
roasted potatoes, green pepper and tomato*

### *Poultry*

*Roast duck breast, served with sour sauce and caramelised apples,  
braised radicchio and a creamy mushroom risotto*

### *Vegetable dish*

*Root vegetables and adzuki beans with a coconut cream curry sauce,  
served with a pilaf basmati rice and a vegetable Tian*

*We apologise if your selection is not available.*



## DINNER



### CHEESE PLATE AND FRUITS

*Emmental cheese and fresh goat cheese served  
with candied quince and red grapes*

## DESSERT

*Raspberry Panna Cotta with a red berry coulis*

### THE BAKER'S BASKET

*White bread roll*

*Cereal bread roll*

*Country bread roll*

### SELECTION OF HOT DRINKS

*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*

*We apologise if your selection is not available.*



# BREAKFAST



## FRESH FRUIT JUICE

*Fresh orange juice*

*Tropical fruit juice*

## FRESH SEASONAL FRUITS

### BUTTER & JAM

## CHOICE OF CEREALS

*Cornflakes*

*Muesli*

## DAIRY PRODUCTS

*Plain yoghurt*

*Fruit yoghurt*

*We apologise if your selection is not available.*



# BREAKFAST



## CHOICE OF HOT DISHES

*Tomato omelet served with cheddar flavoured potatoes,  
mushrooms and roasted cherry tomato*

*or*

*American pancakes with chocolate sauce, almond flakes and banana*

## THE BAKER'S BASKET

*Croissant*

*Classic 'Pain aux raisins'*

*Apple Turnover*

*Soft bread roll*

*Milk bread roll*

## 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.*



CDG- MRU

MK045/047

REF 11 2019

DINNER C4

HOT BREAKFAST C4