



BRASSERIE CHIC

LW

LABOURDONNAIS
WATERFRONT HOTEL

Celebrating

Independence

8th - 16th March 2019



BRASSERIE CHIC

MENU

Entrées / Starters

Carpaccio de cerf à l'huile Rs 400
parfumée aux épices de salmi,
fleur de sel et poivre de Chamarel
Venison carpaccio laced with
salmi flavoured oil topped with
sea salt and black pepper from Chamarel

Ourite pochée aux épices Rs 450
vindaye, chutney de pommes
d'amour grillée au feu de bois
et bruschetta
Poached octopus with vindaye
spices on char-grilled tomato
chutney and homemade bruschetta

Saumurade de St Jacques, Rs 650
croquant de poisson salé et
émulsion de fruits des îles
Sugar cured scallop topped with
crispy salted snoek served with an
emulsion of island fruits

Plats principaux / Main courses

Fricassée de calamar, émincé Rs 650
de coeur de palmiste et pistou
de feuilles de curry poulet
Sautéed calamari with fresh
palm heart tossed with a
curry leaves pistou

Gigolette de poulet cuit à Rs 450
basse température, épices
massala et faratas de fruit à pain
Slow cooked chicken supreme
scented with masala spices and
served with breadfruit pharatas

Rôti de filet de Sacréchien, Rs 450
moelleux de chutney de coco,
velouté de brèdes mourom
Roasted Seabream fillet coated
with a soft coconut chutney served
with moringa leaves soup

Achards de camarons, fricassée Rs 700
de riz basmati aux oignons
frits et pluches de coriandre
Pickled river prawns served
with sautéed basmati rice with
fried onions and fresh coriander

Desserts

Crème glacée de patate Rs 200
douce, chips croquantes et
miel de Rodrigues
Sweet potato ice cream with
crispy chips and Rodrigues' honey

Déclinaison de noix de Rs 200
coco et crumble de maïs
Coconut parfait with maize crumble

Tatin de banane, crème glacée Rs 200
aux fèves de Tonka
Banana tatin with Tonka nuts ice cream