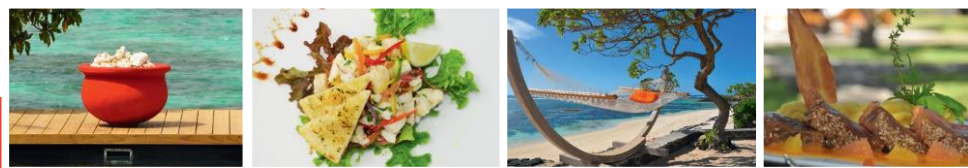


# VIANDES ET PLATS CUISINES- MEAT AND HOT DISHES



## VIANDES – MEAT

**Filet de bœuf « prime » d’Australie, pommes paysannes, sauce poivre ou échalote, salade verte .....Rs 950**

*Prime Australian beef tenderloin, shallot or pepper sauce, salad*

**Magret de Canard rôti au miel et sésame, sauce tamarin.....Rs 850**

*Roasted Duck fillet with honey and sesame, tamarind sauce*

**Travers de Porc à l’ananas caramélisé, sauce barbecue .....Rs 650**

*Pork spare ribs with caramelized pineapple, barbecue sauce*

## SAVEURS MAURICIENNES – MAURITIAN SAVOURIES

**Masala d’Agneau au lait de coco, riz, légumes <sup>MILD</sup> .....Rs 780**

*Lamb Masala with coconut milk, rice, vegetables*

**Curry de Poulet et Crevettes, riz, grains secs <sup>MEDIUM</sup> .....Rs 580**

*Chicken & prawn curry, rice, dried vegetables*

**Poisson de nos côtes à la sauce aigre-douce et ananas, riz vapeur .....Rs 690**

*Sweet & sour Fish served with steamed rice*

**Rougail de Saucisses de porc à la créole, lentilles noires, riz blanc et condiments.....Rs 500**

*Pork sausage rougail, black lentils, rice & local condiments*

**Curry Végétarien  riz, chutney de pomme d’amour (petite tomate locale).....Rs 350**

*Vegetarian curry with rice and tomato chutney*

**Civet de poulpe à la mauricienne, riz et condiments.....Rs 590**

*Mauritian octopus civet, rice and condiments*

TVA 15% INCLUSE / VAT 15 % INCLUDED

**LA MAISON D’ÉTÉ - MAURITIUS** - Boutique Hôtel & Restaurant sur la côte sauvage  
Coastal road Poste Lafayette, Mauritius - Phone : (+230) 410 5039  
info@lamaisondete.com - www.lamaisondete.com - GPS : S 20°07'05.64 E 57°45'05.79

