

Bienvenue à bord du "*Capitaine*"

Le véritable voyage est celui qui nous emmène au cœur de nous-même.
Depuis 1989 nous offrons à notre clientèle une cuisine de terroir innovatrice
où chaque produit est respecté dans son authenticité, partageant l'intimité
des matières premières pour exalter leur saveur pour une harmonie
gourmande, riche en couleur.

Nous vous invitons à prendre place dans ce voyage organoleptique
et vous remercies de la confiance déposée à notre établissement.

Culinairement votre,

Le Capitaine

Welcome aboard the "*Capitaine*"

A real odyssey is one that takes us to the heart.
Since 1989 we offer our customers an innovative
local cuisine where each product is respected in its authenticity,
sharing intimate contents stimulating
a harmonious flavour, rich in colour.

We invite you to unearth this sensory journey
and the appreciation for the trust placed in our establishment.

Culinarily yours,

Le Capitaine

Tapas | Tapas

DE L'OCÉAN | FROM THE OCEAN

Crevettes roses à l'ail

Sautéed prawns in garlic sauce

Calamar pané sauce tartare

Deep fried breaded calamari with tartar sauce

Salade tiède d'ourites aux poivrons, vinaigrette aux agrumes

Warm octopus salad with pepper with lemon vinaigrette

Akras de poisson parfumé au thym

Fish akras with thyme

Moules sauté à la crème carri Madras

Sautéed Mussels with madras curry cream

Piment farcie au thon

Stuffed chillies with tuna

Tartare de poisson du jour

Fish of the day tartare

DU JARDIN | FROM THE GARDEN

Gratin de Coeur de palmiste

Braised Palm heart baked

Croustade d'asperges

Crispy fried Asparagus

Légumes à la grecque et feta aux fines herbes

Greek style vegetables, feta with herbs

DE LA FERME | FROM THE FARM

Brochettes de poulet satay

Chicken satay skewers

Kofta d'agneau, sauce provençale

Lamb meatballs with provençale sauce

Effilochées de canard confits et confiture d'oignons

Shredded Duck confits and onions jam

Carpaccio de boeuf et pecorino

Beef carpaccio and pecorino cheese

PANIER DE 4 TAPAS : Rs 650

ADDITIONAL / SUPPLEMENT TAPAS : Rs 185

*Les prix indiqués ci-dessus incluent les 15% de la taxe gouvernementale
The above prices are inclusive of the 15% government tax*

Plats principaux | Main Courses

POISSONS et FRUITS de MER	Rs
Carri d'ourites à la papaye cuit au feu doux Octopus curry with papaya	560
Duo de poisson du lagon poêlée, mousseline d'oursin Duo of fish, mousseline of sea urchin	695
Filet de vacoas nature à l'étuvée, huile aromatique sauce combava Braised Vacoas fillet, aromatic oil, kaffir lime sauce	650
Ravioli de st Jacques, brède tom pousse, émulsion à la vanille Scallop raviolis, bok choy and vanilla emulsion	695
Le Grand plateau de fruits de mer sauté ; beurre d'ail allégé/ sauce choron/ vinaigrette au citron + Dessert Inclus. (pour 2 personnes) Sautéed Seafood platter; light garlic butter/ choron sauce/ lime vinaigrette + Include desserts. (for 2 persons)	3950
Gratin de Poissons, calamar, crevettes, chair de crabe et Cœur de palmier braisé, pain de noix au gingembre et tomate Seafood gratin with vegetables, braised palm heart, pain de noix, ginger and tomatoes	750
Le poisson du jour entier grillé, gingembre soufflé à l'huile de romarin Fish of the day, grilled, with ginger and a hint of rosemary oil	740
Vindaye de fruits de mer sauté cuit dans une sauce à l'ancienne Seafood vindaye sautéed to perfection	680
Calamar à l'ail aux petits légumes Calamari in garlic cream with vegetables	560
Filet de dorade à l'indienne braisée en papillotes de feuille de bananier, garniture tradition mauricienne Braised Dorado fillet in banana leaf, blend of Indian spices, Mauritian tradition condiments	560
Marmitako de poisson " pêche au gros", purée de pomme d'amour au épice kalia Marmitako pot of game fish, emulsified with kalia spice and tomato puree	560
Langouste grillée, risotto de légumes et asperges, sauce estragon Grilled lobster, asparagus and vegetable risotto, tarragon sauce	300/100g
Salade tiède de fruits de mer et Cœur de palmier vinaigrette au agrumes Warm seafood salad and heart of palm with citrus vinaigrette	850
Tiger prawns sauté à l'ail et gingembre Seared Tiger prawns with garlic and ginger	830

*Les prix indiqués ci-dessus incluent les 15% de la taxe gouvernementale
The above prices are inclusive of the 15% government tax*

Plats principaux | Main Courses

VIANDES et VOLAILLES

	Rs
Côte d'agneau poêlée, jus de cassis et pomme boulangère Side of lamb pan fried, blackcurrant sauce and boulangere potatoes	750
Volaille de la ferme de Mon choisy aux asperges sauce cerfeuil Chicken roulade; sea and mountain stuffed, chervil sauce	560
Filet de bœuf poêlé au cèpes, jus réduit, mousseline de patate douce. Beef Tenderloin with traditional French mushrooms, reduction sauce, sweet potato mousseline	830
Magret poêlé de canard, réduction de thym et violette "Duck of Mon Choisy" magret, thyme and violette reduction	725
Carri de poulet aux crevettes rose et christophine cuit aux feux doux Chicken curry with prawns and chayote squash, slow cooked at a low temperature	515
Sauté de foie de volaille au safran, anis et herbes Chicken liver sautéed with turmeric, cumin and herbs	515
Emincée de boeuf à la créole et légumes de saison 560 Beef cuts cooked in creole sauce and season vegetables	560

Desserts | Desserts

Delice chocolat et framboise, craquant de riz soufflé Chocolate delight and raspberries, crispy puffed rice	260
Canneloni à la crème au café et citron meringue Creamy coffee flavored cannelloni and lemon meringue	240
Mousse légère aux fruits frais exotiques, infusion à la vanille et pistils de safran Light foamy cream and exotic fruits, vanilla and saffron pistils infusion	260
Crème brûlée à la vanille Cold cream brulée à la vanille	240
Moelleux au chocolat Chocolate soft cake	300
Banane flambée au vieux rhum, glaces Malaga Banana flambée with old rum, Malaga ice cream	220
Nougat glacé au miel, amandes et fruits confits Iced cold nougat with honey, almond and fruits comfits	250

MENU MOUSAILLON Rs 395

Poulet ou filet de poisson pané, pommes allumettes, ketchup maison
Chicken breast or fish fillet breaded with, French fries, home-made ketchup

Tête de clown glacée
Clown's head ice cream

*Les prix indiqués ci-dessus incluent les 15% de la taxe gouvernementale
The above prices are inclusive of the 15% government tax*