

Food Menu

Organic, local products, fresh food !



USE THIS SYMBOL ★ TO IDENTIFY THE DISHES INCLUDED IN YOUR HALF-BOARD OR FULL-BOARD FORMULA:

Half board: breakfast & dinner (starter, main course, dessert) included

Full board: breakfast, lunch (starter, main course, dessert) & dinner (starter, main course, dessert) included

For children on half board or full board: breakfast, lunch and/or dinner (one dish from the kids menu, one dessert included)

IDENTIFIEZ GRÂCE À CE SYMBOLE ★ LES PLATS INCLUS DANS VOTRE FORMULE DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE :

Demi-pension : petit déjeuner et dîner (entrée, plat, dessert) inclus

Pension complète : petit déjeuner, déjeuner (entrée, plat, dessert) et dîner (entrée, plat, dessert) inclus

Pour les enfants en demi-pension ou pension complète : petit déjeuner, déjeuner et/ou dîner (un plat du kids menu, un dessert avec ★ inclus)

VAT included. Should you have any dietary requirement, please let us know
TVA incluse. En cas d'allergies, merci de nous prévenir au préalable

Discover our digital Menu

We offer you access to our menu in paper & digital version. Make good use of it!

Nous vous proposons d'avoir accès à notre menu en version papier & en version digitale. Faites en bon usage !



Join our networks

Share your experience in stories, subscribe to our accounts, you won't regret it (advice from the chef, recipes, events, partners...).

Partagez votre expérience via votre story & abonnez-vous à nos comptes, vous ne le regretterez pas (conseils du chef, recettes, événements, partenaires...) !

Give your customer review

Your customer opinion is very precious to us, share your experience now!

Votre avis client nous est très précieux, partagez sans attendre votre expérience !



« C'est une histoire d'amour la cuisine,
il faut tomber amoureux des produits
& puis des gens qui le font. »

Alain Ducasse



Welcome to **L'Atelier Restaurant**, Authentic Foods & Selected Wines !

In a warm and relaxed bistro atmosphere, discover a world that subtly and lightly blends the typical flavours of Mauritius with the standards of international cuisine.

We propose an authentic cuisine that will delight the taste buds of meat, fish and seafood lovers, not forgetting vegetarians.

L'Atelier Restaurant also offers a wide selection of nice wine references.

Fully supporting local producers, L'Atelier showcases freshness and organic ingredients. This is why we have forged privileged links with the producers of the island to favour local production.

Fresh fish, seasonal vegetables and fresh herbs are only a few kilometers from their natural environment to the plate. A pledge of quality to offer our guests the best of our beautiful island while getting involved in the local economic activity.

Bienvenue au **Restaurant L'Atelier**,

Dans une ambiance bistro chaleureuse & décontractée, découvrez un univers mêlant avec subtilité et légèreté les épices typiques de l'île Maurice aux standards de la cuisine internationale.

Nous vous proposons une cuisine authentique qui ravira les papilles des amateurs de viande, de poissons, de fruits de mer sans oublier les végétariens. Partie prenante de L'Atelier avec ses références rigoureusement sélectionnées, la Cave à Vin s'offre à la vue des convives pour des mariages harmonieux de saveurs.

Partisan des filières courtes & directes, L'Atelier réserve une place de choix aux fournisseurs locaux. C'est pourquoi nous avons noué des liens privilégiés avec les producteurs de Grand Gaube et des alentours afin de privilégier la production locale.

Pêche du jour, légumes de saisons et herbes fraîches ne font que quelques kilomètres entre leur milieu naturel et l'assiette. Un gage de qualité pour offrir à nos convives ce que notre belle île a de meilleur tout en s'impliquant dans l'activité économique de proximité.

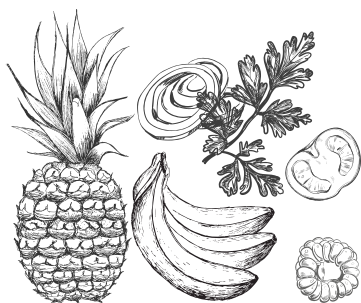


Restaurant
L'Atelier

Origin of our fresh products

As we told you, we carefully select the products displayed on our menu. Everything starts from there! We enjoy working with producers who share our vision & developing recipes from beautiful products full of flavours.

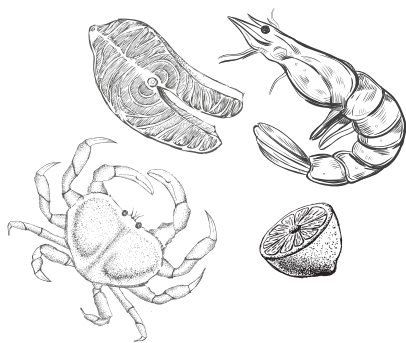
Comme nous vous le disions, nous sélectionnons avec soin les produits affichés sur notre menu. Tout part de là ! Nous avons plaisir à travailler avec des producteurs qui partagent notre vision & à élaborer des recettes à partir de beaux produits pleins de saveurs.



Fruits & Vegetables

Our vegetables are 100% local and come mainly from Vacoas region. The fruits come partly from the Northern Orchards: passion fruit, pineapple, banana, mango & lychee.

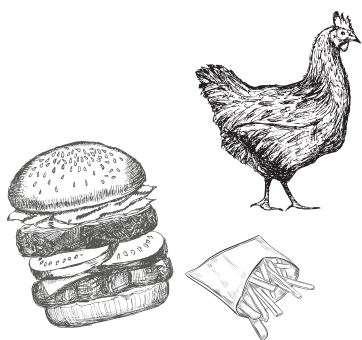
Provenance 100% locale pour nos légumes, ils viennent principalement de la région de Vacoas. Les fruits proviennent en partie des Vergers du Nord : passion, ananas, banane, mangue & litchi.



Fish & seafood

Fresh & seasonal fish is caught in the North of the island every morning in the Trou-aux-biches & Coin de mire area.

Le poisson frais & de saison est pêché dans le Nord de l'île chaque matin dans les régions de Trou-aux-biches & Coin de Mire.



Meat

We carefully select quality meat from reasoned managed farms. Chicken is raised in the south of the island and enjoys a beautiful climate all year round. The Wagyu meat comes from a farm of excellence in Australia.

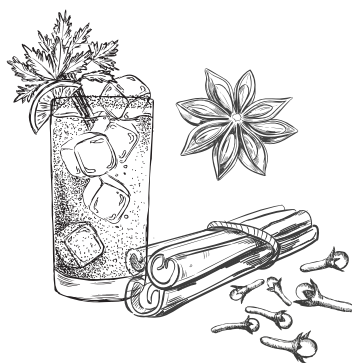
Issus d'élevages raisonnés, nous sélectionnons avec attention une viande de qualité. Le poulet est élevé dans le Sud de l'île et profite d'un beau climat toute l'année. La viande Wagyu proviennent d'un élevage d'excellence en Australie.



Pastas

Based on old flours, this selection of Italian pastas will delight your taste buds.

A base de farines anciennes, cette sélection de pâtes italiennes ravira vos papilles.



Beverages

Our fruit juices come from the «Domaine du Labourdonnais», located in the North of the Island. Cold pressed, enjoy the work of local planters. The estate is open to visitors.

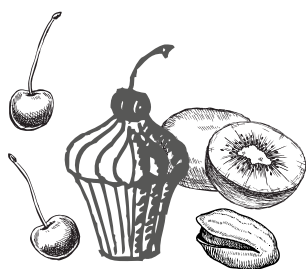
Nos jus de fruits proviennent du «Domaine du Labourdonnais», situé dans le Nord de l'Île. Pressés à froid, savourez le travail de planteurs locaux. Le domaine est ouvert aux visites.



Alcohol

Our Wine Cellar brings together rigorously selected French & South African references. Discover a selection of Agricultural Rums from several local distilleries.

Notre Cave à Vin regroupe des références françaises & sud africaines rigoureusement sélectionnées. Découvrez une sélection de Rhums Agricoles issus de plusieurs distilleries de l'Île.



Dessert

All our desserts are homemade directly at L'Atelier Restaurant. The sorbets are made with fresh fruit from the «Domaine du Labourdonnais». Freshness, strength of taste & sweetness are the order of the day!

Tous nos desserts sont faits-maison directement à L'Atelier Restaurant. Les sorbets sont fabriqués à base de fruits frais du «Domaine Labourdonnais». Fraîcheur, puissance des goûts & douceur sont au rendez-vous !

Snacks

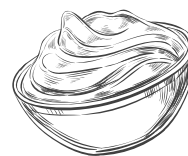
Petit creux !

- | | | |
|---|---|---------|
| ★ | FISH TEMPURA
<i>Tempura de poissons frais</i> | RS. 350 |
| ★ | FRESH VEGETABLE TEMPURA
<i>Tempura de légumes frais</i> | RS. 275 |
| ★ | CRISPY CALAMARI
<i>Calamars croustillants</i> | RS. 390 |
| ★ | VEGETABLE SAMOSAS
<i>Samoussas de légumes</i> | RS. 250 |
| ★ | CHICKEN WINGS
<i>Ailes de poulet</i> | RS. 350 |

& choose your sauce

Aioli - Coriander - Sweet Chilli

Aioli - Coriandre - Piment Doux



Kids menu

Pour les petits !

Children's menu with half board or full board: one dish from the kids menu, one dessert with ★
Menu enfant en demi-pension ou pension complète : un plat du kids menu, un dessert avec ★

- | | | |
|---|--|---------|
| ★ | HOMEMADE CHICKEN NUGGETS
Breaded chicken fillet & homemade fries
<i>Filet de poulet pané & frites maison</i> | RS. 395 |
| ★ | FISH & CHIPS
Home made breaded fish & homemade fries
<i>Poisson pané maison & frites maison</i> | RS. 450 |
| ★ | MARGARITA PIZZA
Tomato sauce, fresh tomato, basil & mozzarella
<i>Sauce tomate, tomate fraîche, basilic et mozzarella</i> | RS. 350 |
| ★ | CHICKEN HAM PASTA
Chicken ham pasta with butter
<i>Pâtes au jambon de poulet et beurre</i> | RS. 325 |





Salads

Pause fraîcheur !

Starter Main Course

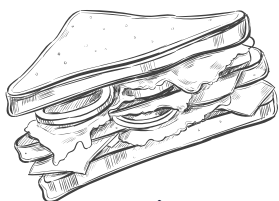
- ★ **RED TUNA CEVICHE** RS. 425
Fresh red tuna, onions, cucumber, red pepper bells, ginger, coriander, wasabi, sesame & kikkoman sauce
Thon rouge frais, oignons, concombre, poivrons, gingembre, coriandre, wasabi, sésame & sauce soja

- ★ **BEETROOT CARPACCIO** RS. 450
Beetroot carpaccio with crispy vegetables, hard-boiled eggs and exotic fruits vinaigrette
Carpaccio de betteraves aux légumes croquants, œufs durs et vinaigrette de fruits exotiques

- PALM HEART & SMOKED MARLIN SALAD** RS. 550 RS. 650
Fresh palm heart, smoked marlin, orange & grapefruit segments and lime vinaigrette
Cœur de palmier frais, marlin fumé, suprêmes d'orange et de pamplemousse & vinaigrette au citron vert

- ★ **HOMEMADE POTATO SALAD WITH PRAWNS** RS. 400 RS. 550
Potato salad with old-style mustard, tomatoes confit and saffron prawns
Salade de pommes de terre à la moutarde ancienne, pommes d'amour confites et crevettes safranées

- ★ **MYTHIC'S CAESAR** RS. 500 RS. 600
Classic salad with juicy grilled chicken, crisp lettuce, anchovy dressing, topped with shaved parmesan & crunchy croutons tapenade (Bacon optional)
Laitue croquante, poulet grillé juteux, parmesan râpé, croûtons croustillants à la tapenade & vinaigrette aux anchois (Bacon en option)



Burgers

Sur le pouce !

All our sandwiches are served with : mixed salad or traditional home-made fries
Nos sandwichs sont accompagnés de : mesclun ou frites maison

- ★ **MYTHIC CLUB SANDWICH** RS. 450
Sliced chicken, fried egg, tomato, cheddar cheese, lettuce, premium mayonnaise (Crispy bacon optional)
Poulet émincé, œuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise (Bacon croustillant en option)

- ★ **AUSTRALIAN BEEF BURGER** RS. 600
Australian Beef with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)
Viande de boeuf australien, œuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons & cheddar (Bacon en option)

- ★ **CLASSIC CHICKEN BURGER** RS. 600
Chicken with fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins & cheddar cheese (Bacon optional)
Poulet, œuf au plat, tomate, laitue, pickle de cornichons & cheddar (Bacon en option)

- ★ **CROQUE MONSIEUR** RS. 400
Butter, cheddar cheese, chicken or pork ham
Beurre, fromage cheddar, jambon de poulet ou de porc

- ★ **GRILLED VEGGIE CLUB SANDWICH** RS. 400
Cheddar cheese, grilled seasonal vegetables, pesto
Cheddar, légumes de saison grillés, pesto

For a fully flavoured adventure

Pour une aventure pleine de saveurs !

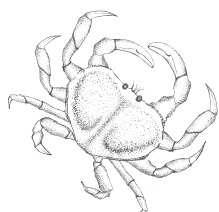
- L'Atelier's Specialities -

- ★ **GRILLED FISH FILLET** RS. 600
Grilled fish fillet, grilled vegetables, creole sauce
Filet de poisson, légumes grillés, sauce créole
- ★ **PRAWNS & CHICKEN CURRY** RS. 600
Prawns & chicken curry served with white rice & black lentils
Curry de crevettes et poulet accompagné de riz blanc et de lentilles noires
- ★ **ROAST CHICKEN SUPREME** RS. 600
Roasted chicken breast, marinated in chimichurri, creamy polenta with parmesan, honey mustard sauce
Suprême de volaille rôti, mariné au chimichurri, polenta crémeuse au parmesan, sauce moutarde et miel RS. 600
- ★ **FISH VINDALOO** RS. 700
Fresh Dorado vindaloo served with white rice & black lentils
Vindaye de Dorade fraîche accompagné de riz blanc et de lentilles noires
- LAMB SKEWER** RS. 950
Lamb and seasonal vegetable brochette with cajun spice, peppercorn sauce
Brochette d'agneau et légumes de saisons, épice cajun, sauce au poivre
- AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN**
Australian beef tenderloin, truffle oil mashed potatoes, peppercorn sauce
Filet de bœuf d'Australie, purée de pommes de terre à l'huile de truffe, sauce poivre



- Seafood Specialities -

- GRILLED TIGER PRAWNS** RS. 950
Grilled tiger prawns, seasonal sauteed vegetables, lemon butter sauce
Gambas grillées, légumes de saison sautés, sauce au beurre citronné
- SEAFOOD MIXED GRILLED** RS. 1475
Prawns skewer, fresh fish, squid, tiger prawns, mussels, octopus, mix salad & lemon butter sauce
Brochette de crevettes, poisson frais, calamars, gambas, moules, ourite, mesclun de salade, sauce au beurre citronné
- SEAFOOD MIXED GRILLED FOR 2** RS. 2 600
Grilled Mixed Seafood platter for 2 persons, mix salad & lemon butter sauce
Assiette de fruits de mer grillés pour 2 pers., mesclun de salade, sauce au beurre citronné
- CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH** As from
RS. 275/100g
Whole grilled fish, seasonal grilled vegetables, garlic butter sauce
Pêche du jour, légumes de saison grillés, sauce beurre d'ail
- FRESH LOBSTER** RS. 450
/100g
Grilled or Thermidor, saffron rice, lemon butter sauce
Langouste fraîche grillée ou thermidor, riz saffrané, sauce au beurre citronné



Pizzas

Au rythme italien...



MARGARITA

Tomato sauce, mozzarella cheese & pesto
Sauce tomate, mozzarella & pesto

RS. 400

FRUTTI DI MARE

Tomato sauce, mixed seafood (fish, prawns & calamari), origano & mozzarella cheese
Sauce tomate, poisson, crevettes, calamars, origan & mozzarella

RS. 550

CHORIZO

Tomato sauce, chorizo, bell pepper & mozzarella cheese
Sauce tomate, chorizo, poivron & mozzarella

RS. 550



QUATRE SAISONS

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, black olive & mushroom
Sauce tomate, mozzarella, artichaut, olive noire & champignons

RS. 500



HAWAIIENNE

Tomato, mozzarella, onion, pineapple, chicken sauce
Sauce Tomate, mozzarella, oignons, ananas, poulet

RS. 500

MONSIEUR SEGUIN

Tomato, mozzarella, goat cheese & honey sauce
Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre & miel

RS. 550

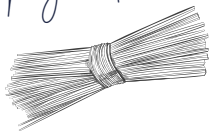


Pastas

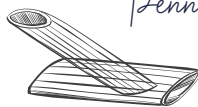
Sélection italienne !

1. Choose your pasta :

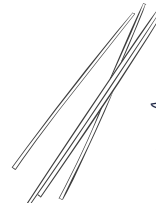
Spaghetti



Penne



Tagliatelle



2. Choose your sauce :



SAUCE CREOLE

Homemade Tomato Sauce
Sauce Tomate maison

RS. 400



SEAFOOD

Prawns, Calamari & fish prepared in a safran pistil based creamy sauce
Crevettes, calamars & poisson, sauce crémeuse au safran

RS. 475



ARABIATA

Fresh tomato based sauce with black olives, gherkins & dried local red chillies
Sauce à base de tomates fraîches, olives noires, cornichons & piments rouge locaux séchés

RS. 450

CARBONARA

Carbonara homemade sauce, pancetta, parmesan & egg
Sauce carbonara maison, pancetta, parmesan & œuf

RS. 550

Desserts

Une note de douceur !

- ★ **"À LA MINUTE" BANANA FLAMBÉE** RS. 200
Instantly prepared banana dessert flambée with Mauritian Rhum & vanilla ice cream
Banane flambée minute au rhum mauricien & glace vanille
- ★ **FRUIT PLATTER** RS. 250
Fresh seasonal fruit served & vanilla ice cream
Fruits frais de saison et glace vanille
- ★ **LOCAL-MADE ICE CREAM SCOPES** RS. 200
3 flavors to choose : vanilla, chocolate, coco, strawberry, peach
3 boules de glaces au choix : vanille, chocolat, noix de Coco, fraise, pêche
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** RS. 350
Chocolate fondant with vanilla or red fruit ice cream
Moelleux au chocolat accompagné d'une boule de glace vanille ou fruits rouges
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** RS. 350
Crème brûlée with Madagascar Vanilla, better known as «Vanille Bourbon». The perfume & aroma of this dessert is a real sweetness!
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar, plus connu sous le nom de «Vanille Bourbon». Le parfum & l'arôme de ce dessert est une véritable douceur !
- ★ **PANACOTTA** RS. 350
Homemade panacotta, ask for the flavour of the day
Panacotta fait-maison, demandez la saveur du jour
- ★ **LA VICTORIA** RS. 350
Pineapple slice roasted in butter, homemade shortbread, caramel sauce & vanilla ice cream
Rondelle d'ananas rôti au beurre, sablé fait-maison, sauce caramel et sa boule de glace à la vanille
- ★ **CAFE GOURMAND** RS. 300
A selection of different treats served with coffee or tea
Sélection de différentes gourmandises selon l'humeur du chef, servi avec un café ou du thé

