



L'ATELIER





L'ATELIER RESTAURANT

Chers convives,

Bienvenue à notre table, où chaque plat raconte une histoire. Je suis Nitish, votre chef de cuisine, et avec Sandeep, notre responsable du restaurant, nous sommes ravis de vous présenter notre menu spécialement conçu pour vous faire découvrir les trésors culinaires de l'île Maurice.

Aujourd'hui, nous avons mis tout notre cœur et notre savoir-faire pour sublimer les produits locaux souvent oubliés ou rarement mis en avant. Notre objectif est de vous offrir une expérience gastronomique unique, en mettant en lumière une facette méconnue mais délicieusement raffinée de la cuisine mauricienne.

Nous espérons que ce menu saura vous ravir et vous offrir un aperçu inoubliable de la richesse et de la diversité de la gastronomie mauricienne.

Bon appétit et excellente dégustation,

Chef Nitish et Sandeep

 @atelier.restaurant.mauritius

 @atelier.restaurant.mauritius

 Google review | Tripadvisor



Dear Guests,

Welcome to our table, where every dish tells a story. I am Nitish, your head chef, and together with Sandeep, our restaurant manager, we are delighted to present a menu specially crafted to introduce you to the culinary treasures of Mauritius.

Today, we have put all our heart and expertise into showcasing local ingredients that are often forgotten or rarely highlighted. Our aim is to offer you a unique gastronomic experience, shining a light on a lesser-known but exquisitely refined aspect of Mauritian cuisine.

We hope this menu will delight you and provide an unforgettable glimpse into the richness and diversity of Mauritian cuisine.

Bon appétit and enjoy your meal,

Chef Nitish and Sandeep

Menu by L'Atelier

Nos plats, tous faits maison, captivent les saveurs traditionnelles de l'île Maurice avec passion
Our homemade dishes, capture with passion the traditional flavors of Mauritius

🌿 VEGETARIEN

👌 MUST-TRY DISH

🍷 SIGNATURE DISH

TO SHARE aperitif

GAJAKS TIPIK (12 pcs)

Poulet croustillant, calamar croustillant, samoussas au poulet
Crispy chicken, crispy calamari, chicken samossas

Rs. 800

GAJAKS TIPIK VEGETARIEN (12 pcs) 🌿

Sélection de beignets à la mauricienne : gâteaux piments, samoussas, baja, beignets fruit à pain
Chili bites, samossas, local made fritters, breadfruit fritters

Rs. 750

KIDS MENU enfant

PLAT AU CHOIX + DESSERT PICK YOUR MAIN COURSE + DESSERT

Rs. 650

Nuggets de poulet & frites maison

Breaded chicken fillet & homemade fries

ou/or

Poisson pané et frites maison

Home-made fish & chips

ou/or

Macaroni au beurre **ou** sauce tomate, poulet

*Macaroni with butter **or** tomato sauce, chicken*

Glace cornet oreo

Oreo cone ice cream

STARTER entrée

BEETROOT AND AVOCADO SYMPHONY 🌿

Salade de betteraves et avocat, crumble de fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange
Beetroot and avocado salad, goat cheese crumble, orange vinaigrette

Rs. 390

TROPICAL SHRIMP DELIGHT 🍷

Crevettes en croûte d'arouille, gombo, salsa de tomates et combava, aioli au safran
Shrimp in a crust of taro, okra, tomato and kaffir lime salsa, saffron aioli

Rs. 400

CAJUN CRAB CAKE EXTRAVAGANZA

Cake au crabe cajun, salade de papaye verte et mousseline de giraumon à la moutarde
Cajun crab cake, green papaya salad, and mustard-flavored pumpkin squash mousse

Rs. 430

MYTHIC'S CAESAR 🍷

Laitue croquante, poulet grillé, bacon, parmesan râpé, croûtons croustillants, tapenade d'olives noires & vinaigrette aux anchois
Crunchy lettuce, juicy grilled chicken, bacon, grated parmesan, crispy

Rs. 550

croutons, Black Olive Tapenade & anchovy vinaigrette

MAIN COURSE plat

CHICKEN CONFIT

Cuisse de poulet confite, frites de patates douces, compote de poivrons, sauce Alfredo
Chicken confit thigh, sweet potato fries, bell pepper compote, Alfredo sauce

Rs. 790

MORINGA-CRUSTED DORADO DELIGHT ☺

Filet de daurade en croûte de moringa, gratin de patate douce, carottes glacées
Dorado fillet with moringa crust, sweet potato gratin, glazed carrots

Rs. 750

CANNELLONI GRATIN ☺

Gratin de cannelloni aux légumes, purée de giraumon, sauce tomate
Vegetable cannelloni gratin, pumpkin puree, tomato sauce

Rs. 700

GOURMET BEEF FILLET ☺

Filet de bœuf, cake au fruit à pain, purée de carottes, légumes sautés, sauce à la menthe
Beef fillet, breadfruit cake, carrot puree, sautéed vegetables, mint sauce

Rs 1250

CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH

Pêche du jour, tagliatelles aux herbes et petits légumes, émulsion beurre à l'ail et agrumes
Catch of the day, tagliatelle with baby vegetables & herbs, garlic and citrus butter emulsion

Rs 1100

EXQUISITE SEAFOOD PLATTER

Plateau de fruits de mer, légumes grillés, riz safrané, sauce créole aux épices, émulsion de crustacés (Moules, gambas, crevettes, poulpe, calamars)
Seafood platter, grilled vegetables, saffron rice, Creole spiced sauce, shellfish emulsion (Mussels, prawns, shrimp, octopus, squid)

Rs. 1250

PANEER TANDOORI SKEWERS ☺

Brochettes de paneer, poivrons grillés, hummus, sauce tandoori
Paneer skewers, grilled peppers, hummus, tandoori sauce

Rs 800

AUSTRALIAN BEEF BURGER ☺

Viande de boeuf australien, oeuf au plat, tomate, laitue, cornichons, cheddar, bacon, frites de patate douce
Australian beef burger, fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins, cheddar cheese, bacon, sweet potato fries

Rs. 900

MYTHIC CLUB SANDWICH ☺

Poulet, œuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise, bacon croustillant, frites maison
Chicken, fried egg, tomato, cheddar cheese, lettuce, mayonnaise, crispy bacon, homemade fries

Rs. 500

SWEETNESS dessert

MYTHIC CRÈME BRÛLÉE ☺

Crème brûlée à la feuille de Cari
Curry leaf crème brûlée

Rs. 375

BANANE BLISS

Bananes flambées "à la minute", glace du moment
"À la minute" flambéed bananas, ice cream of the day

Rs. 325

COCONUT DELIGHT

Entremet à la noix de coco fait-maison
Homemade Coconut entremet

Rs. 350

CHOCOLATE FANTASY ☺

Fondant au chocolat, glace du moment
Chocolate fondant, ice cream of the moment

Rs. 375

CASSAVA & COCONUT SENSATION

Manioc au lait de coco, rhum arrangé aux raisins
Cassava with coconut milk, sultana homemade rum

Rs. 400

Carte des boissons



red wine

SOUTH AFRICA

KANONKOP, KADETTE, STELLENBOSCH - 2019 1400

THELEMA, MERLOT, STELLENBOSCH - 2019 2300

DE GREDEL, PINOT NOIR, TYGERBERG - 2020 450 1290 2150

SUTHERLAND, CABERNET SAUVIGNON, STELLENBOSCH - 2016 450 1250 2000

FRANCE

CHÂTEAU TAILLEFER, POMEROL - 2018 5200

CHÂTEAU FRANC LE MAINE, SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2014 3000

CHÂTEAU TOUR PIBRAN, PAUILLAC - 2012 3350

CHÂTEAU GERMAN MARBUZET, SAINT-ESTÈPHE - 2015 2950

CHÂTEAU DE MERCEY, HAUTES-CÔTES DE BEAUNE - 2019 2450

SAVIGNY LES BEAUNE IER CRU, LES PEUILLETS - 2017 3650

LES CHARMILLES PERE ANSELME VALLEE DU RHONE - 2018 250 700 1100

FAMILLE BROTTÉ, DOMAINE MARANDY, SAINT-JOSEPH - 2017 2350

rosé wine

FRANCE

CHÂTEAU MINUTY, PRESTIGE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE - 2020 550 1550 2550

PERLE DE ROSELINE, CÔTES DE PROVENCE - 2020 400 1100 1700

FAMILLE J-M CAZES, L'OSTAL ROSÉ, PAYS D'OC - 2020 1200

MAURITIUS

TAKAMAKA APÉRICHY, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE - 2022 250 700 1000

white wine

SOUTH AFRICA

B. FINLAYSON, BLANC DE MER, WESTERN CAPE - 2019 300 850 1350

BELLINGHAM HOMSTEAD, CHARDONNAY - 2020 300 850 1390

DOUGLAS GREEN, THE BEACH HOUSE, SAUVIGNON, WESTERN CAPE - 2021 1000

KANU, SAUVIGNON BLANC, STELLENBOSCH - 2020 300 800 1300

FRANCE

DOMAINE DE LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉE - 2018 3550

NICOLAS BADEL, SAINT JOSEPH (BIO) - 2016 3450

L. CROCHET, LE CHÊNE MARCHAND, SANCERRE - 2015 3300

MAURITIUS

TAKAMAKA AQUAREL, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE - 2022 250 700 1000

champagne

FRANCE

TAITTINGER, BRUT RÉSERVE 5500

TAITTINGER, BRUT PRESTIGE ROSÉ 6300

spirits



Hendrick's scotland	GIN	450
Monkey 47 schwarzwald	GIN	450
Smirnoff	VODKA	250
Home-made rhum arrangé	RUM	300
Smoky home-made rhum arrangé	RUM	400
Lazy dodo rhum	RUM	350
1774 2 years	RUM	300
Amelia 2 years	RUM	350
Labourdonnais XO	RUM	450
Labourdonnais lady blue	RUM	350
Jack daniel's n° 7	WHISKY	500
Jack daniel's honey	WHISKY	500
Johnnie walker red label	WHISKY	550
Monkey shoulder «triple malt»	WHISKY	600

cocktails



APEROL SPRITZ	500
OLD FASHIONED	490
MOJITO	350
MINT TO BE MOJITO	450
DARK & STORMY	400
DRY MARTINI	390
ESPRESSO MARTINI	350
ATELIER GIN TONIC	475
APPLE OF MY EYE GIN TONIC	475
YUZU GIN TONIC	475
BLUE LAGOON	325
MAURITIUS MULE	325