

WELCOME / BIENVENUE

Air Mauritius has the pleasure in welcoming you on board and looks forward to making your trip as enjoyable and comfortable as possible.

Air Mauritius est heureuse de vous accueillir à bord de ce vol. Nous nous ferons un plaisir de rendre votre voyage aussi agréable et confortable que possible.



COOKING WITHOUT BORDERS

Chef Bernard Gouérec shares his savoir-faire, inspired by flavours of Mauritian cuisine and savoury treasures gleaned through all Air Mauritius destinations.

Enjoy your meal!

CUISINE SANS FRONTIERES

Chef Bernard Gouérec partage avec vous son savoir-faire, inspiré de la rencontre des saveurs de la cuisine mauricienne et des découvertes gourmandes glanées à travers les destinations d'Air Mauritius.

Bon appétit!



BEVERAGES

CARTE DES BOISSONS

AIR MAURITIUS SIGNATURE COCKTAIL

Sky Happiness

TROPICAL PUNCH

made from sugar cane rhum and natural ingredients.

composé d'alcool de canne à sucre et ingrédients naturels.

APÉRITIFS

Campari, Extra Dry Sherry
Martini Rosso, Martini Bianco
Selection of Beers

SPIRITS - SPIRITUEUX

Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal
Vodka, Dry Gin, Mauritian Rhum

COGNAC & LIQUEURS

Cognac Camus XO, Grand Marnier, Crème de Menthe, Drambuie
Vanilla Rum - Labourdonnais Mauritius, Tia Maria, Cointreau

SOFT DRINKS - BOISSONS GAZEUSES

A wide variety is available.

Une grande variété est disponible

HOT BEVERAGES - BOISSONS CHAUDES

*Mauritian vanilla tea, Earl Grey tea, Jasmine tea, Green tea, Camomile infusion,
mixed mint-green anise and verbena infusion*

*Nescafe selection, Espresso, Decaffeinated coffee, Hot chocolate
Our Selection of Nespresso Coffee (available on A350 aircrafts only)
Espresso forte, Lungo Leggero, Espresso Caramel*

Thé à la vanille de l'île Maurice, Thé Earl Grey, Thé au jasmin
Thé vert, Infusion de camomille, Infusion de menthe-anis vert et verveine
Nescafé sélection, Espresso, Café décaféiné, Chocolat chaud
Notre sélection de Nespresso Café (disponible uniquement sur nos avions A350),
Espresso forte, Lungo Leggero, Espresso Caramel

WINES / VINS

CHAMPAGNE



DUVAL-LEROY BRUT

A great Champagne of golden colour with light bubbles, soft in the mouth, rich, well structured, with dried biscuits and chocolate aromas.

Un grand Champagne de couleur Or et ses fines bulles, souple en bouche, riche, d'une bonne charpente, avec des arômes de biscuit sec et de chocolat.

WHITE WINE / VIN BLANC



CHÂTEAU DE FESLES 2015

Straw yellow colour, with shiny golden tints. The bouquet is dominated by lime blossom and cooked apple aroma. Touch of bracken fragrance which gives freshness and delicacy. On the palate, it is very well balanced, around a smooth fullness. Fine and perceptible acidity surrounded by a velvety texture.

De couleur jaune paille, aux reflets Or étincelants. Le bouquet est dominé par la fleur de citronnier et l'arôme de pomme cuite. Une légère touche de fougère qui procure fraîcheur et délicatesse. Au palais, cet Anjou est parfaitement équilibré, avec une agréable ampleur. Une fine et perceptible acidité, enveloppée par une texture suave.



VIRÉ-CLESSÉ 2017

A light-yellow colour, bright, an expressing aromatic range, freshness, fresh butter, and the summer fruits aroma like nectarine. Magnificent complexity. The texture in the middle of the palate is around, velvety, with a lively and fine acidity, saltiness and minerality finale.

Une robe d'un jaune pâle brillant, une palette aromatique exprimant la fraîcheur, le beurre frais et les fruits d'été comme la nectarine. Superbe complexité. La texture au palais est ronde, suave, avec une touche vive et aérienne, la finale est saline, minérale.

RED WINE / VIN ROUGE



CROZES HERMITAGE 2015

Pretty dark red garnet color, this 2015 presents a rich aromatic range of red fruits, blackcurrant, blackberry, joined by a delicate wooden touch, bringing the typical smoked bacon aroma from the northern part of the Rhône valley. On the palate, the wine is fleshy, juicy, the tannins are supple and elegant. Lot of Spices like black pepper, give complexity and balance.

It's a wine with firm character, from a warm climat, but with lot of distinction. Beautiful wine produced by the joint venture of Jaboulet / Perrin.

Jolie couleur rouge foncé grenat, ce 2015 présente une riche palette aromatique, bouquet de fruits rouges, cassis, mure, accompagné d'un boisé délicat apportant la tonalité fumée, lardée typique de la syrah de la vallée du Rhône nord.

La sensation en bouche est charnue, juteuse, les tanins sont souples et élégants. Les épices, comme le poivre s'installe et rendent l'ensemble complexe et équilibré. C'est un vin au caractère affirmé, sudiste, mais avec beaucoup de distinction. Très beau vin du Rhône produit par l'association Jaboulet/Perrin.



ESPRIT DE PAVIE 2011

Intense garnet colour, deep, brilliant, with ruby tints. Rich aromatic palette, blackcurrant cream, basket of blackberries. Very ripe and concentrated nose, with plenty of fine spices, liquorice, and underlined by the noble touch of wood. On the palate, it's a full-bodied Bordeaux, powerful, well structured and well balanced. High level of acidity, which gives freshness and persistency. Behind the appellation, Esprit de Pavie reveals the great work of "vignobles Perse" on their properties.

Une couleur d'un grenat intense profond, brillant, aux reflets rubis. Riche palette aromatique associant les arômes de crème de cassis, de baies noires. Nez riche, mûr et concentré, développant les épices fines, la réglisse, souligné par une noble touche boisée. Au palais, ce Bordeaux se révèle ample, puissant, structuré et bien équilibré. Beau niveau d'acidité apportant fraîcheur et persistance. Derrière cette appellation, Esprit de Pavie révèle tout le superbe travail effectué par les vignobles Perse sur leurs propriétés.

WINES SELECTED BY / VINS CHOISIS PAR DAVID BIRAUD

Meilleur Ouvrier de France M.O.F 2004
Meilleur Sommelier de France 2002
Meilleur Jeune Sommelier de France 1998

DINNER



CANAPES

*Palm heart salad in tartlet
Smoked chicken with pink peppercorn on crostini
Mozzarella and cherry tomato with pesto sauce*

STARTER

*Duo of chicken and salmon tikka
served with kachumber salad and fresh mint chutney*

CHOICE OF MAIN COURSES

Fish

*Goan fish curry
served with steamed basmati rice and green beans foogath*

Lamb

*Lamb rogan josh served with saffron basmati rice
and mixed vegetable 'subz panchmael'*

Poultry

*Roasted supreme of marinated chicken served with mushroom sauce,
roasted potatoes, butternut, artichoke and green asparagus*

Vegetable Dish

*Paneer tikka masala served with jeera pulao and 'diwani handi',
spinach purée with mixed vegetables*

FRESH SEASONAL FRUIT PLATE

DESSERT

Gulab jamun cheesecake

THE BAKER'S BASKET

Laccha paratha

Papadum

Brown bread roll

Soft milk bread roll

Your choice of main course is accompanied by a fresh and savoury raita and a mixed vegetable pickle

A Mauritian style green chilli paste is available upon request

We apologise if your choice is not available.

இரவ உணவ



பசித்தூண்டி

டார்ட்லெட்டில் வதைத்த பனகைக் கூர்த்து சாலட், ரொட்டித்துண்டின் மலே வதைத்த சிகப்பாமிளகூ கலந்த பூகையில் வறுத்த கதோழி, மற்றும் அதனுடன் பஸ்டோ சாஸ் கலந்த மோஸ்சரலெல்லா சீஸ், சிறிய தக்காளி.

ஹார்ஸ் டி ஓஐவரே

சால்மன் மற்றும் கதோழி டிக்கா ,
அதனுடன் கட்சும்பர் சாலட் ,புதினா சட்னி

பிரதான உணவுகள்

கடல் உணவ

கதோவன் மீன் கூழம்பு , மற்றும் பாசுமதி சதோறு
அதனுடன் பீன்ஸ்பூகத்துடன் பரிமாறப்படும் .

ஆட்டிறைச்சி

ஆட்டூக்கறி ரதோகன்ஜதோஷ் , அதனுடன் கூங்குமப்பூ கலந்த பாசுமதி
சதோறு , மற்றும் காய்கறிகள் கலந்த பஞ்சமலெல் பரிமாறப்படும்

சிக்கன்

சூட்டில் வாட்டியகதோழி, மற்றும் காளான்சாஸ் ,
வாட்டிய உரூளகைக்கிழங்கு, பட்டர்னூட், ஆர்டிசதோக்,
அஸ்பாரகசூடன் பரிமாறப்படும் .

சவைம்

பன்னீர் டிக்கா மசாலா , மற்றும் ஜீரகபூலாவ்,
திவானி ஹண்டியூடன் பரிமாறப்படும்

பரூவகால பழவககைகள்

டஸெரெட்டஸ்

கூலாப் ஜாமூன் சீஸ் ககே

ரதோட்டி வககைகள்

லச்சா பராத்தா

ப்ரளென் ரதோல்

சாஃப்ட் ரதோல்

அப்பளம்

தாங்கன் ததேர்வூசயெத்த பிரதானஉணவூடன்
காய்கறி ஊறுகாய், தயிர் பச்சடி , மற்றும், மளெரிசியன் பச்சை மிளகாய் ஊறுகாய் வழங்கப்படும்
தங்களின் ததேர்வூ இல்லாமல் இரூப்பின் வரூந்துகிறதோம்.

MRU - BLR

MK746

REF 12 2019

DINNER C1