

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, Glenfiddich
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 fine and delicate bubbles, soft in the mouth, well structured with aromas of dried biscuits and white flowers. A delight.

Un grand Champagne, de couleur or, aux fines bulles, crémeux au palais, de la structure associée aux arômes de biscuit sec et de fleurs blanches. Un régal !

WHITE WINE / VIN BLANC



CHÂTEAU DE FESLES 2015

Straw-yellow colour with shiny golden tints. Aromas of lemon blossom, baked apple. A touch of fern bringing freshness. On the palate, roundness and well balanced with a fine and perceptible acidity. Sweet and honeyed texture on the finish.

De couleur jaune paille aux reflets or, étincelants. Arômes de fleur de citronnier, de pomme cuite. Touche de fougère apportant fraîcheur. Au palais, de l'ampleur et de l'équilibre apporté par une délicate acidité. Texture suave et miellée en finale.



VIRÉ-CLESSÉ 2017

Light-yellow colour, clear and bright. Complex and aromatic nose : fresh butter, summer fruit such as nectarine and fine woody notes. It is a complex white wine with a round and velvety texture, a light freshness and a mineral finish. Distinctive to the 'terroir'.

La robe est d'un jaune pâle, brillant. Palette aromatique variée : beurre frais, fruit d'été comme la nectarine et fin boisé. Vin complexe. Vin d'une texture ronde, enveloppée, avec une fraîcheur aérienne, et une finale minérale. Révélateur de terroir.

RED WINE / VIN ROUGE



CROZES HERMITAGE 2015

Intense, garnet colour. This great vintage has a rich aromatic range : black fruit, blackberry, revealing a delicate, smoky, woody note, typical of this Syrah grape variety. The wine on the palate is juicy, fleshy, joined by soft tannins. With a spicy and peppery finish.

This southern wine from the Perrin/Jaboulet association has a lot of character.

Couleur intense, grenat. Ce grand millésime possède une riche palette aromatique : fruits noirs, la mûre, le tout souligné par une note boisée délicate, fumée, typique de ce cépage Syrah. Le vin en bouche est juteux, charnu, accompagné de sobres tanins. Finale d'épices, de poivre, ce vin sudiste de l'association Perrin/Jaboulet a beaucoup de distinction.



ESPRIT DE PAVIE 2011

Deep purple, dense, and bright, this cru from the Bordeaux vineyard stands out with its aromas of blackberries, blackcurrants, and spicy notes, such as liquorice and luxurious woody aromas. A full-bodied, powerful, structured and well-balanced wine due to its acidity. This wine, Esprit de Pavie, is a reflection of the great work done by the 'vignobles Perse' on their premises.

Pourpre profond, dense, brillant, ce cru du vignoble bordelais, s'impose avec ses arômes de baies noires, de cassis, et ses notes épicées, comme la réglisse et la note de boisé luxueux. Vin ample, puissant, structuré et équilibré de par son acidité. Derrière cette appellation, cet 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

*Tarama mousse and egg fish tartlet
Toasted Rodrigues spice bread with duck foie gras and fig compote
Herbs and walnut cream cheese on crostini*

HORS D'ŒUVRE

*Tandoor grilled prawns served with tomato chutney,
pineapple and pomegranate chaat and kachumber salad*

CHOICE OF MAIN COURSES

Seafood

*Spinach and seafood lasagna served with Mediterranean tomato compote,
buttered baby zucchini and carrot*

Lamb

Lamb mughlai served with saffron rice and gobi matar

Poultry

Kerala chicken curry served with lemon pulao, bean and carrot poriyal

Vegetable Dish

Paneer tikka makhani served with onion pulao and gobi matar

FRESH FRUIT PLATE

DESSERT

Chocolate and orange delight

THE BAKER'S BASKET

Soft bread roll

Brown bread roll

Laccha paratha

Papadum

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

A Mauritian style green chilli paste is available upon request

We apologise if your choice is not available.

रात का खाना



कॅनपी

टैरलेट में मूस और मछली के अंडे टोस्ट रॉडिगो मसाला
ब्रेड बत्तर के साथ फू फास ग्रास और अंजीर कॉम्पोट
हर्ब और अखरोट क्रीम चीज़ में क्रोस्टिनी

कलेवा

तंदूर ग्रिल किए हुए झींगे को टमाटर की चटनी के साथ अनानास
और अनार चाट और कचरी सलाद के साथ परोसा जाता है

मुख्य भोजन के विकल्प

समुद्री भोजन

पालक और समुद्री भोजन लसगना भूमध्य टमाटर के साथ
मक्खनयुक्त जुकहीनि और गाजर परोसा जाता है

लांब

लांब मुगलई, केसर चावल और गोबी मटर के साथ परोसा

पोल्टी

केरल चिकन करी को नींबू पुलाव, बीन और गाजर पोरीयाल के साथ परोसा जाता है

वेजिटेबल डिश

पनीर टिक्का मखानी, प्याज पुलाओ और गोबी मटर के साथ परोसा जाता है

ताजे मौसमी फल

मिठाई

चॉकलेट & ऑरेंज डिलाइट

बेकर्स बैसकेट

ब्राउन ब्रेड रोल

सॉफ्ट ब्रेड रोल

लच्छा पराठा

पापड़

आपकी पसंद के मेन कोर्स के साथ है ताजा और स्वादिष्ट रायता और मिश्रित सब्जी अचार

असुरोध पर मॉरीशियन हरी मिच पेस्ट उपलब्ध है

यदि आपकी पसंद का विकल्प उपलब्ध नहीं है, तो हमें क्षमा करें।

KICKSTART YOUR DAY



FRESH FRUIT JUICE

Fresh orange juice

Tropical fruit juice

DAIRY PRODUCTS

Plain yoghurt

Fruit yoghurt

THE BAKER'S BASKET

Croissant

Raisin Danish pastry

अपने दिन को किकस्टार्ट करें



ताजे फलों का रस
ताज़ा संतरे का रस
ट्रॉपिकल फलों का रस

दुग्ध उत्पाद
सादा दही
फल दही

बेकर की टोकरी
क्रोइसैन
राइसिन डेनिश पेस्ट्री

MRU - DEL

MK744

REF 03 2020

DINNER C2
MINIMAL BREAKFAST C2