



Le
Bois Chéri
restaurant



Le Bois Chéri Restaurant est situé à quelques kilomètres du lac sacré de Grand Bassin et fait partie du « Groupe Saint Aubin », une entreprise familiale. C'est en 1958 que le Major Philippe Guimbeau fit l'acquisition des plantations de thé et de l'usine de Bois Chéri. La famille Guimbeau est arrivée de France en 1793.

Constitué de vastes et magnifiques paysages luxuriants, ce lieu offre un cadre charmant au sommet d'une colline avec une vue panoramique. De vastes plantations de thé, datant de 130 ans, entourent Le Chalet du Domaine de Bois Chéri où vous pourrez déguster nos thés et tisanes.

Les siècles de culture et de transformation du thé à Bois Chéri sont représentatifs de l'importance du thé dans notre île, et de sa pérennité dans le temps.

Au milieu d'arbres et d'arbustes centenaires se niche Le Lac des Cygnes du Domaine de Bois Chéri, vestige d'un cratère volcanique, et autour duquel déambulent pintades, poules, canards, singes, cerfs et sangliers.

Le Bois Chéri Restaurant offre quant à lui une vue à couper le souffle sur la côte sud de l'île. Il propose le meilleur de la cuisine mauricienne préparée avec des produits locaux soigneusement sélectionnés.

Nous proposons des plats uniques à base de thé, mais aussi de rhum, de vanille et de palmistes, les produits phares du Groupe.

Installés dans nos plantations de thé, les Bubble Lodges accueillent nos visiteurs dans un hébergement confortable et unique sous les étoiles.

Le Domaine de Bois Chéri, un lieu magique et relaxant qui mérite d'être vécu.



***L**e Bois Chéri Restaurant is situated a few kilometres from the sacred lake of Grand Bassin and forms part of the “Groupe Saint Aubin”, a family-owned and operated Group. Major Philippe Guimbeau acquired Bois Chéri Tea Plantations and Factory in 1958. The Guimbeau family arrived from France in 1793.*

Made up of vast and beautiful lush landscapes, the site offers a charming hilltop setting with panoramic views. Vast tea plantations, dated some 130 years, surround Le Chalet du Domaine de Bois Chéri where you can taste our teas and herbal teas. The centuries of cultivating and processing tea are representative of the importance of tea on our island, and its sustainability over time.

Amidst century-old trees and shrubs nestles Le Lac des Cygnes du Domaine de Bois Chéri, a remnant of a volcanic crater; around which guinea fowl, hens, ducks, monkeys, deer, and wild boars roam.

Le Bois Chéri Restaurant offers a breathtaking view of the south coast of the island and the best of Mauritian cuisine prepared with carefully selected local products. We offer unique dishes based on tea, but also rum, vanilla and palm kernels, the Group's signature products.

Located on our tea plantations, the Bubble Lodges welcome our visitors to comfortable and unique accommodations under the stars. The Domaine de Bois Chéri is a magical and relaxing place that deserves to be experienced.

Ouvert le soir | Open at night:

Le Bois Chéri Restaurant vous accueille tous les jours, du lundi au dimanche, pour le déjeuner ainsi que pour le dîner. Dans une ambiance conviviale et authentique vous pourrez déguster meilleur de la cuisine mauricienne, préparée avec des produits locaux soigneusement sélectionnés.

Le Bois Chéri Restaurant welcomes you every day, from Monday to Sunday, for both lunch and dinner. Experience the finest Mauritian cuisine, prepared with carefully selected local products, in a convivial and authentic atmosphere.

Pour vos réservations, contactez-nous au / For bookings, please contact us at 5252 1892.

AMUSE-BOUCHES / APPETIZERS



- 🍷 Crevettes croustillantes **MUR 380**
Crispy prawns

- 🍷 Calamars croustillants **MUR 360**
Crispy calamari

- 🍷 Beignets de Manioc maison (V) **MUR 320**
Homemade crispy cassava balls (V)

- 🍷 Poulets croustillants **MUR 360**
Crispy chicken

- 🍷 Beignets au fromage (V) **MUR 310**
Cheese fritters (V)

- 🍷 Pain à l'ail cuit au feu de bois (V) **MUR 190**
Wood-fired garlic bread (V)

- 🍷 Pain à l'ail et mozzarella cuit au feu de bois (V) **MUR 310**
Wood-fired garlic and mozzarella bread (V)

SALADES & ENTRÉES / SALADS & STARTERS



- Salade de marlin fumé et coeur de palmiste,
vinaigrette au citron vert **MUR 495**
Smoked marlin and palm heart salad, lime dressing

- Cocktail de crevettes au coeur de palmiste **MUR 495**
Prawns and palm heart cocktail

- Salade Bois Chéri avec légumes, raisins secs, pommes,
noix et vinaigrette au thé (V) **MUR 380**
*Bois Chéri salad with vegetables, dried grapes, apples, nuts
and tea dressing (V)*

- Salade d'ourite à l'ananas et vinaigrette au thé **MUR 490**
Octopus salad with pineapple and tea dressing

- Coeur de palmiste gratiné servi avec achards de légumes (V) **MUR 480**
Gratinated palm heart served with vegetables pickles (V)

- Salade tropicale de coeur de palmiste **MUR 450**
et vinaigrette citronnée (V)
Tropical palm heart salad and lemon dressing (V)

SPÉCIALITÉS DU CHEF / CHEF'S SPECIALITIES



AUTOUR DU THÉ / AROUND TEA



-  Poulet farci au thé noir de Bois Chéri, servi avec purée de manioc du Domaine
Stuffed chicken with Bois Chéri black tea, served with mashed cassava **MUR 690**
-  Poulet au thé vert de Bois Chéri*
Bois Chéri green tea chicken **MUR 670**
-  Calamar cuisiné au thé coco de Bois Chéri, servi avec riz et salade du jardin
Calamari cooked with Bois Chéri coconut tea, served with rice and garden salad **MUR 670**
-  Crevettes au thé à la vanille de Bois Chéri*
Bois Chéri vanilla tea prawns **MUR 680**
-  Poisson au thé vert de Bois Chéri, servi avec légumes sautés, pommes frites et salade du jardin
Bois Chéri green tea fish served with sautéed vegetables, French fries and garden salad **MUR 750**

AUTRES SPÉCIALITÉS / OTHER SPECIALITIES

-  Poulet à la vanille de Saint Aubin* **MUR 670**
Saint Aubin vanilla chicken
-  Poulet façon exotique au rhum ananas de Saint Aubin, servi avec légumes sautés, frites de manioc et salade du jardin (A)
Exotic-style chicken with Saint Aubin pineapple rum, served with sautéed vegetables, cassava fries and garden salad (A) **MUR 690**
-  Curry de cerf à la mauricienne* **MUR 730**
Mauritian-style venison curry
-  Crevettes géantes cuisinées au rhum coco de Saint Aubin, servies avec riz et salade du jardin (A)
Tiger prawns cooked with coconut rum, served with rice and garden salad (A) **MUR 1700**

(A) = Plat cuisiné avec de l'alcool
(A) = Cooked with alcohol

* Servi avec du riz, lentilles et condiments
* Served with rice, lentils and condiments

CUISINE LOCALE / LOCAL CUISINE



Spécialités traditionnelles et revisitées de l'île Maurice, servies avec riz, légumes du jour, lentilles et condiments

Traditional and reinvented Mauritian specialities served with rice, vegetables, lentils and condiments

- | | |
|---|----------------|
| 🚩 Curry de poulet au lait de coco
<i>Chicken curry with coconut milk</i> | MUR 650 |
| 🚩 Curry de poulet et crevettes
<i>Chicken and prawns curry</i> | MUR 690 |
| 🚩 Curry d'agneau et pommes de terre
<i>Lamb and potato curry</i> | MUR 810 |
| 🚩 Salmi d'ourite
<i>Octopus salmi</i> | MUR 720 |
| 🚩 Vindaye de poisson à la mauricienne
<i>Mauritian fish vindaye</i> | MUR 690 |
| 🚩 Rougaille de soja et palmiste (V)
<i>Rougaille with soy and palm heart (V)</i> | MUR 450 |
| 🚩 Butter paneer du Domaine (V)
<i>Butter paneer (V)</i> | MUR 560 |

(V) = Végétarien
(V) = Vegetarian

LES INCONTOURNABLES / HOUSE FAVOURITES



- 🍷 Filet de boeuf grillé avec frites, légumes et sauce au poivre **MUR 1550**
Grilled beef tenderloin with French fries, vegetables and pepper sauce
- 🍷 Poulet grillé mariné à l'ail, servi avec pommes frites, légumes sautés et sauce barbecue **MUR 680**
Marinated grilled chicken with garlic, French fries, sautéed vegetables and barbecue sauce
- 🍷 Poulet poêlé au tamarin local et miel, accompagné de pommes frites et salade **MUR 680**
Pan-fried chicken with local tamarind and honey served with French fries and salad
- 🍷 Filet de poisson citronné poêlé avec légumes rôtis, pommes frites, salade et beurre au citron **MUR 780**
Pan-fried lemony fish fillet with roasted vegetables, French fries salad and lemon butter sauce
- 🍷 Crevettes et calamars à l'asiatique aux poivrons accompagnés de riz vapeur **MUR 680**
Asian-style shrimp and calamari with bell peppers served with steamed rice
- 🍷 Plateau de fruits de mer **MUR 2200**
Crevettes géantes, poisson et calamars avec riz et sauce créole crémeuse
Seafood platter
Grilled tiger prawns, fish and calamari with rice and creamy creole sauce
- 🍷 Crevettes géantes grillées avec légumes sautés, riz et sauce créole crémeuse **MUR 1700**
Grilled tiger prawns with sautéed vegetables, rice and creamy creole sauce

PÂTES / PASTA



- 🚩 Spaghettis au marlin fumé à la crème et persil **MUR 680**
Spaghetti with smoked marlin, creamy sauce and parsley

- 🚩 Pennes al Arrabbiata, sauce tomate, fromage et basilic (V) **MUR 450**
Penne al Arrabbiata with tomato sauce, cheese and basil (V)

- 🚩 Spaghettis et sauce crémeuse aux champignons (V) **MUR 480**
Spaghetti and creamy mushroom sauce (V)

- 🚩 Spaghettis alla Carbonara, au poulet et parmesan **MUR 600**
Spaghetti alla Carbonara with chicken and parmesan

- 🚩 Pennes aux crevettes au thé à la vanille de Bois Chéri **MUR 670**
Penne with Bois Chéri vanilla tea prawns

PIZZAS AU FEU DE BOIS CHÉRI



THE SPECIALS

- Bois Chéri Tea (V)** **MUR 480**
Sauce tomate, chutney de thé, olives, origan et fromage
Tomato sauce, tea chutney, olives, oregano and cheese
- Bois Chéri Vanilla Tea Shrimps** **MUR 650**
Sauce tomate, crevettes au thé à la vanille, chutney de thé, olives, origan et fromage
Tomato sauce, vanilla tea shrimps, tea chutney, olives, oregano and cheese
- Chicken Masala** **MUR 650**
Sauce tomate, poulet au masala, olives, oignons, paprika et fromage
Tomato sauce, chicken masala, olives, onions, paprika, and cheese
- Saint Aubin Vanilla Chicken** **MUR 650**
Sauce tomate, poulet crémeux à la vanille, champignons, oignons, origan, olives et fromage
Tomato sauce, creamy chicken with vanilla, mushrooms, onions, oregano, olives and cheese
- Smoked Marlin** **MUR 730**
Sauce tomate, marlin fumé, poivron, tomate, olives, oignons, origan et fromage
Tomato sauce, smoked marlin, bell pepper, tomato, olives, onions, oregano and cheese
- Truffle (V)** **MUR 720**
Crème de truffes, champignons, mozzarella
Truffle cream, mushroom, mozzarella
- Spiced Rum Chicken (A)** **MUR 680**
Sauce tomate, poulet mariné au rhum épicé de Saint Aubin, poivrons rouges grillés, oignons, feuilles de coriandre et fromage
Tomato sauce, chicken marinated in Saint Aubin spiced rum, grilled red peppers, onions, coriander leaves and cheese

THE CLASSICS

- Margherita (V)** **MUR 480**
Sauce tomate, fromage, paprika et olives
Tomato sauce, cheese, paprika and olives
- The Veggie (V)** **MUR 490**
Sauce tomate, légumes de saison, olives, oignons, origan, paprika et fromage
Tomato sauce, seasonal vegetables, olives, onions, oregano, paprika and cheese
- Provencale (V)** **MUR 580**
Sauce tomate, fromage, tomate, basilic, ail et olives
Tomato sauce, cheese, tomato, basil, garlic and olives
- Romana** **MUR 620**
Sauce tomate, jambon au poulet, champignons, parmesan, paprika, origan et fromage
Tomato sauce, chicken ham, mushroom, parmesan, paprika, oregano and cheese
- Hawaiian** **MUR 650**
Sauce tomate, poulet, ananas, olives, paprika et fromage
Tomato sauce, chicken, pineapple, olives, paprika and cheese
- Regina** **MUR 600**
Sauce tomate, fromage, jambon de poulet et olives
Tomato sauce, cheese, chicken ham and olives
- Frutti Di Mare** **MUR 790**
Sauce tomate, calamar, crevettes, poisson, origan et fromage
Tomato sauce, calamari, shrimps, fish, oregano and cheese BBQ
- BBQ Chicken** **MUR 650**
Sauce tomate, poulet BBQ, champignons, oignons, origan, olives et fromage
Tomato sauce, BBQ chicken, mushrooms, onions, oregano, olives and cheese

(V) = Végétarien
(V) = Vegetarian

(A) = Cuisiné avec de l'alcool
(A) = Cooked with alcohol

DESSERTS



- 🚩 *Crème brûlée au thé de Bois Chéri* **MUR 360**
Bois Chéri crème brûlée

- 🚩 *Fondant au chocolat et glace à la vanille* **MUR 390**
Chocolate fondant and vanilla ice cream

- 🚩 *Fusion glacée* **MUR 295**
Glace vanille, crumble de thé Bois Chéri et caramel au café
Vanilla ice cream, Bois Chéri tea crumble and coffee caramel

- 🚩 *Pizza au chocolat et bananes (ou ananas)* **MUR 370**
Chocolate pizza with banana or pineapple

- 🚩 *Banane flambée au Rhum de Saint Aubin (A)* **MUR 290**
Banana flambé with Saint Aubin Rum (A)

- 🚩 *Banane sauce toffee et glace à la vanille* **MUR 290**
Banana with toffee sauce and vanilla ice cream

- 🚩 *Ananas flambé au Rhum de Saint Aubin (A)* **MUR 290**
Pineapple flambé with Saint Aubin Rum (A)

- 🚩 *Ananas caramélisé et glace à la vanille* **MUR 290**
Caramelized pineapple and vanilla ice cream

- 🚩 *Ananas frais* **MUR 190**
Fresh pineapple

- 🚩 *Sélection de crêpes avec une boule de glace* **MUR 250**
Selection of pancakes with one scoop of ice cream
Nature / Plain
Sirop de canne/ Sugarcane syrup
Nutella
Sucre / Sugar

- 🚩 *Coupe de glace, deux boules au choix* **MUR 190**
(saveur dépend de la disponibilité)
Ice cream cup with two scoops
(flavour depends on availability)

(A) = Cuisiné avec de l'alcool

(A) = Cooked with alcohol